

SOMMELIER DE YERBA MATE



Fundamentación del Programa



La yerba mate es la infusión más consumida en Argentina y una de las más significativas de América del Sur, con una identidad cultural, histórica y productiva única. A pesar de su relevancia económica y simbólica, hasta la creación de la Academia de la Yerba Mate no existía una formación académica sistemática que abordara la yerba mate con el mismo rigor sensorial y profesional con el que el mundo del vino, el café o el té han desarrollado sus propios marcos de especialización.

La Certificación Internacional **Sommelier de Yerba Mate** surge como respuesta a esa ausencia, enmarcada en un plan estratégico de difusión global. Su objetivo es formar expertos capaces de analizar, describir, blendear y maridar la yerba mate con criterio técnico y sensorial, y de comunicar su valor en contextos gastronómicos, comerciales, turísticos y académicos. El crecimiento del mercado gourmet y de especialidad exige perfiles técnicos capaces de evaluar rendimiento, durabilidad y atributos sensoriales de manera estandarizada, cubriendo la brecha entre el consumo tradicional y el análisis profesional.

El programa cuenta con el aval académico de la **Universidad Gastón Dachary**, institución de educación superior con sede en la provincia de **Misiones** — la principal región productora de yerba mate de Argentina y una de las más importantes del mundo. Esta vinculación territorial no es accidental: que una universidad misionera avale la formación de especialistas en yerba mate otorga al programa una legitimidad de origen única, anclada en el mismo territorio donde nace la planta, donde viven los productores y donde se desarrolla la industria. La Universidad Gastón Dachary actúa como institución emisora de la microcredencial, garantizando la revisión periódica de la trayectoria formativa por profesionales expertos en el área.

A nivel internacional, el programa cuenta con el aval de la **American Yerba Mate Association (AYMA)**, con sede en Michigan, Estados Unidos, una asociación internacional sin fines de lucro orientada a la promoción global de la yerba mate. Este doble aval — universitario misionero e internacional — posiciona al Sommelier de Yerba Mate como una certificación con proyección tanto local como global.

Perfil del Egresado



El Sommelier de Yerba Mate es un profesional especializado en el análisis sensorial, la evaluación técnica y la comunicación experta de la yerba mate. Al finalizar el programa, el egresado habrá desarrollado un conjunto integrado de competencias técnicas, analíticas y comunicacionales que le permitirán desempeñarse con criterio profesional en contextos gastronómicos, comerciales, industriales y culturales vinculados a la yerba mate.

Competencias técnicas

El egresado será capaz de aplicar una metodología estructurada de cata sensorial, evaluando atributos visuales, táctiles, olfativos y gustativos con precisión y vocabulario técnico estandarizado. Sabrá medir y registrar el rendimiento, la durabilidad y la espumabilidad de una yerba mate a lo largo de múltiples cebadas, y traducir esa experiencia en fichas técnicas y notas de cata de valor profesional. Estará capacitado para diseñar blends personalizados, identificar padrones regionales y categorías de especialidad, y proponer maridajes gastronómicos fundamentados en principios de armonización sensorial.

Competencias analíticas

El egresado comprenderá la estructura del sabor de la yerba mate en profundidad — entrada, taninos, acidez, cuerpo, final y retrogusto — y será capaz de relacionar esos atributos con variables de origen, proceso productivo, tipo de secanza y estacionamiento. Podrá justificar sus decisiones técnicas con criterio sensorial y normativo, referenciando el marco regulatorio del INYM y el Código Alimentario Argentino cuando corresponda.

Competencias comunicacionales y profesionales

El egresado estará preparado para comunicar el valor de la yerba mate ante públicos diversos: consumidores, equipos comerciales, medios gastronómicos, instituciones académicas y mercados internacionales. Podrá desarrollar proyectos de producto innovadores a base de yerba mate, elaborar propuestas gastronómicas vinculadas y presentarlas con soporte técnico y argumental sólido.

Objetivos Generales y Específicos

Objetivos Generales	Metas Específicas
Dominar el análisis sensorial y la evaluación técnica de la yerba mate	Aplicar metodología estructurada de cata en sus cuatro dimensiones: visual, táctil, olfativa y gustativa. / Medir y registrar rendimiento, durabilidad y espumabilidad a lo largo de múltiples cebadas. / Elaborar fichas técnicas y notas de cata con vocabulario técnico estandarizado. / Identificar atributos sensoriales vinculados a origen, secanza, estacionamiento y tipo de yerba.

Desarrollar habilidades profesionales en blending, maridaje y creación de productos	Diseñar blends personalizados comprendiendo variables técnicas de corte, granulometría y estacionamiento. / Proponer maridajes gastronómicos fundamentados en principios de afinidad, contraste y sinergia. / Distinguir padrones regionales y categorías de especialidad dentro del mercado yerbatero. / Desarrollar un proyecto original de producto a base de yerba mate con propuesta gastronómica vinculada.
Convertirse en un comunicador y difusor calificado de la yerba mate	Comunicar el perfil sensorial de una yerba mate ante consumidores, industria, medios y mercados internacionales. / Posicionar a la yerba mate en diálogo con otras bebidas de especialidad desde un marco técnico y cultural propio. / Aplicar los conocimientos como herramienta de valor profesional en gastronomía, turismo, exportación y asesoramiento comercial. / Actuar como embajador certificado de la cultura yerbatera a nivel global..

Salida laboral

El perfil habilita al egresado para desempeñarse como asesor técnico de marcas y productores yerbateros, especialista en catas y eventos de degustación, consultor gastronómico con foco en yerba mate, docente o formador en el área, o referente en ámbitos de turismo, hotelería, exportación y desarrollo de nuevos mercados para la yerba mate en el mundo.

Modalidad



La Certificación Internacional Sommelier de Yerba Mate se dicta en modalidad 100% virtual sincrónica, con encuentros en aulas virtuales a través de plataforma de videoconferencia Zoom. Esta modalidad fue diseñada para maximizar el alcance del programa, permitiendo la participación de estudiantes desde cualquier punto del país y del exterior, sin resignar la calidad ni la interacción en tiempo real con los docentes.

Cada clase cuenta con material descargable disponible en el aula virtual, acceso a las clases grabadas para quienes no puedan asistir en el horario asignado, y acompañamiento permanente del equipo docente a través de espacios de consulta y tutoría. Las instancias de evaluación están integradas a la cursada y se conciben como oportunidades formativas orientadas al perfeccionamiento de las competencias específicas del programa.

Requisitos tecnológicos

Para cursar el programa los participantes deben contar con computadora o dispositivo móvil con conexión a internet, casilla de correo electrónico activa, conocimiento básico de paquete Office y acceso a Zoom Meetings o Google Meet. Asimismo, deberán proveerse de los elementos y productos indicados en cada unidad didáctica para la realización de las prácticas de cata.

Cuerpo Académico



Ariel Lacher — Director de la Certificación Sommelier de Yerba Mate

Sommelier Profesional Internacional certificado por la Universidad del Aconcagua, CETT y la Escuela Argentina de Sommeliers (EAS), institución en la que se desempeña como docente. Sommelier de Yerba Mate y co-fundador de la Academia de la Yerba Mate. Con sólida formación en análisis sensorial y sommeliería aplicada, lidera el diseño curricular y la dirección académica del programa. Jurado del Mundial de la Yerba Mate.

Leonardo Paredes Urrutia — Docente a Cargo

Sommelier Profesional Internacional por la Escuela Argentina de Sommeliers (EAS) y por CETT. Oriundo de la Provincia de Misiones, es productor yerbatero en Fidel Foods de Eldorado. Co-fundador de la Academia de la Yerba Mate. Socio de EcoDistrito, una tienda especializada en yerba mate con sede en Buenos Aires. Su perfil integra la experiencia en producción primaria, análisis sensorial y comunicación gastronómica de la yerba mate. Jurado del Mundial de la Yerba Mate.

Angélica Echenique — Docente Suplente

Sommelier de Yerba Mate, especializada en cata, maridaje y experiencias sensoriales vinculadas a la yerba mate. Diseña y conduce experiencias de cata para público local e internacional bajo el formato "Experiencia Yerba Mate". Referente en la difusión del mate misionero, fue convocada por el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) como sommelier oficial en la edición 2025 de Caminos y Sabores. Jurado del Mundial de la Yerba Mate.

Contenido Académico



Parte 1 — Fundamentos e Introducción a la Sommelierie *(Clases 1 y 2 — Módulos 1 a 3)*

Módulo 1: Introducción a la Sommelierie — origen y evolución del oficio desde los escanciadores medievales hasta la formalización académica del siglo XX. Principios que definen a un sommelier de excelencia,

Módulo 2: El Sommelier de Yerba Mate y el Análisis Sensorial — qué es catar y cómo preparar una situación de cata profesional. Aromas primarios, secundarios y terciarios. Los cuatro gustos en boca. Temperatura de servicio y maridaje.

Módulo 3: El Servicio del Mate: de lo Sagrado a lo Social — evolución de la figura del cebador desde el payé guaraní hasta la china cebadora del siglo XIX, pasando por las reducciones jesuíticas y las tertulias

coloniales. Temperatura del agua y su impacto científico en la extracción de compuestos de la yerba mate.

Parte 2 — Análisis Sensorial y Herramientas Profesionales *(Clases 2, 3 y 4 — Módulos 4 a 7)*

Módulo 4: La Cata de Yerba Mate: Análisis Visual y Táctil — evaluación de color, composición, presencia de palo y polvo. Indicadores de calidad antes del primer sorbo. Base práctica para construir una nota de cata profesional.

Módulo 5: La Cata de Yerba Mate: Análisis Olfativo — identificación de la sanidad de una muestra, intensidad aromática y familias de aromas. Influencia del origen — monte o campo — en el perfil aromático.

Módulo 6: La Cata de Yerba Mate: Análisis Gustativo y Nota de Cata — evaluación de entrada, carga tánica, acidez, cuerpo, retrogusto y durabilidad en cuatro cebadas técnicas. Construcción de la nota de cata completa.

Módulo 7: Ficha Técnica y Test de Durabilidad — elaboración de ficha técnica profesional como herramienta de valor comercial y técnico. Test de durabilidad.

Parte 3 — Maridaje, Blending y Gastronomía *(Clases 4, 5 y 6 — Módulos 8 a 12)*

Módulo 8: Mate y Maridaje: Fundamentos — concepto de maridar como búsqueda de equilibrio entre yerba y alimento. Los tres ejes del maridaje profesional: afinidad, contraste y sinergia.

Módulo 9: Mate y Maridaje: Aplicación — tipos de yerba y sus afinidades naturales con distintos alimentos. Relación entre sabores: combinaciones positivas y a evitar. Maridajes regionales desde la tradición guaraní y gaucha. Ejercicio práctico de cata con tres yerbas y tres alfajores distintos.

Módulo 10: El Blending de Yerba Mate — concepto y objetivos del blending. Variables técnicas clave: composición del corte (hoja, palo, polvo), granulometría, estacionamiento y tipo de secado. Balance sensorial, estandarización de marca y optimización industrial.

Módulo 11: Padrones, Categorías y Yerba Mate de Especialidad — padrones regionales (argentino, paraguayo, brasileño, uruguayo, entre otros) como expresiones culturales del blending. Categorías de yerba con agregados: compuestas, saborizadas, funcionales y gourmet de autor. Concepto de Yerba Mate de Especialidad.

Módulo 12: El Mate en la Cocina — la yerba mate como ingrediente culinario y de coctelería. Casos de referentes gastronómicos. Coctelería de autor con yerba mate. Integración final de los contenidos.

Inicio de Cursado



Inicio de Clases	Las clases iniciarían el Martes 2 de Mayo.
Días de Cursada	Las clases se desarrollarán los días Martes y Jueves.
Turnos Disponibles	Cada estudiante deberá seleccionar el turno al momento de la inscripción: <ul style="list-style-type: none">• Turno Mañana: 10:00 a 12:00 hs• Turno Tarde: 19:00 a 21:00 hs
Finalización de Cursada	Jueves 11 de Junio
Presentaciones Finales y Exámenes	Martes 16 al Sábado 20 de Junio

Carga Horaria

Instancia	Detalle	Horas
Clases sincrónicas	6 clases de 2 hs / 2 módulos por clase / 12 módulos en total	12 hs
Tareas	1 tarea por clase / 30 min c/u / 6 clases	3 hs
Lecturas complementarias	Material bibliográfico por clase / 30 min c/u / 6 clases	3 hs
Trabajo Práctico Obligatorio (TPO)	Desarrollo de ficha técnica y nota de cata profesional	3 hs
Trabajo de Investigación Final (TIF)	Proyecto de producto a base de yerba mate + propuesta gastronómica	4 hs
Total		25 hs

Bibliografía

1. Meilgaard, M. C., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2016). Sensory Evaluation Techniques (6th ed.). CRC Press.
2. Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices (2nd ed.). Springer.
3. Stone, H., Bleibaum, R. N., & Thomas, H. A. (2012). Sensory Evaluation Practices (4th ed.). Academic Press.
4. Anzaldúa Morales, A. (1994). La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. Editorial Acribia.
5. Hoffmann, J. (2018). The World Atlas of Coffee. Octopus / Hachette.
6. Gascoyne, K., Marchand, F., Desharnais, J., & Américi, H. (2014). Tea: History, Terroirs, Varieties (2nd ed.). Firefly Books.
7. Folch, C. (2025). El libro de la yerba mate: Una historia estimulante (trad. M. J. De Ruschi). Fondo de Cultura Económica.
8. Lorenzo, K. J. (2019). El libro de la yerba mate (2.^a ed. digital). Editorial Del Nuevo Extremo.
9. Scutellá, F. N. (1993). El mate: bebida nacional argentina. Editorial Lancelot.
10. Villanueva, A. (2018). El arte de cebar / El lenguaje del mate (ed. crítica). Universidad Nacional de Entre Ríos / Universidad Nacional del Litoral.

11. Pite, R. E. (2022). La china cebadora: género, mate e identidades nacionales en el Río de la Plata, 1869–1929. *Indicios. Revista del Departamento de Historia*, (1). Universidad de Buenos Aires.
12. Trápaga, V. (2020). *El mate en cuerpo y alma*. Ediciones Larivière.

Requisitos de Admisión



Para acceder a la Certificación Internacional Sommelier de Yerba Mate se recomienda contar con la certificación de **Yerbarista** de la Academia de la Yerba Mate. Este requisito previo garantiza que el estudiante llegue al programa con los fundamentos necesarios sobre historia, botánica, proceso productivo y cultura del mate, permitiendo aprovechar al máximo los contenidos de análisis sensorial y sommeliería avanzada.

Para quienes demuestren un conocimiento avanzado equivalente a los contenidos del programa Yerbarista, podrá evaluarse el ingreso directo al Sommelier de Yerba Mate. En todos los casos la admisión queda sujeta a criterio del equipo docente y una evaluación nivelatoria.

Los participantes que se inscriban en el Programa Conjunto Yerbarista + Sommelier de Yerba Mate podrán cursar ambas certificaciones de manera simultánea, sin necesidad de haber completado el nivel previo.

No se requieren conocimientos académicos formales previos en gastronomía, enología u otras disciplinas afines.

Se requiere **secundario completo**, se puede analizar algún caso especial de admisión, especialmente casos de jóvenes profesionales afines a la industria en desarrollo.

Método de Evaluación



Evaluación Formativa

A lo largo de las seis clases los estudiantes realizan tareas y ejercicios prácticos que acompañan cada módulo. Estas instancias incluyen redacción de notas de cata intermedias, ejercicios de identificación de aromas y sabores, y propuestas de maridaje con justificación técnica. El objetivo es consolidar progresivamente las competencias antes de las instancias sumativas.

Trabajo Práctico Obligatorio (TPO)

El TPO consiste en la elaboración de fichas técnicas completas y notas de cata profesionales sobre muestras de yerba mate a elección del estudiante. Se evalúa el dominio del vocabulario técnico estandarizado, la coherencia entre los atributos descritos y las variables de origen, secanza y estacionamiento, y la capacidad de formular una recomendación de maridaje fundamentada.

Trabajo de Investigación Final (TIF)

El TIF es la instancia de evaluación sumativa principal. Consiste en el desarrollo de un producto innovador a base de yerba mate — que puede ser una infusión, un blend, una bebida, un comestible u otro formato — acompañado de una propuesta gastronómica vinculada. Debe presentarse en soporte filminas ante el grupo en formato de aula abierta. Se evalúa la originalidad del producto, la solidez

técnica de la ficha técnica y las notas de cata, la coherencia del maridaje propuesto y la calidad de la comunicación oral.

Exámen

En modalidad multiple choice dentro de la plataforma de campus UGD Virtual, para evaluar el conocimiento adquirido por el alumno durante la cursada.

Requisitos de Aprobación y Certificación



Para obtener la Certificación Internacional Sommelier de Yerba Mate el estudiante debe cumplir con la **totalidad** de los siguientes requisitos:

Asistencia mínima del 80% a los encuentros sincrónicos. En caso de no poder asistir a una clase, el estudiante podrá acceder al material grabado, pero dicha instancia no computará como asistencia presencial sincrónica.

Aprobación del examen final con una **nota mínima de 60%**. El examen evalúa los contenidos teóricos y prácticos del programa, con especial énfasis en análisis sensorial, construcción de notas de cata y fundamentación de decisiones de maridaje y blending.

Presentación y aprobación del Trabajo Práctico Obligatorio (TPO), consistente en una ficha técnica completa y nota de cata profesional sobre una yerba mate a elección.

Presentación y aprobación del Trabajo de Investigación Final (TIF), consistente en el desarrollo de un producto innovador a base de yerba mate con propuesta gastronómica vinculada, expuesto en soporte filminas en formato de aula abierta.

Una vez cumplidos todos los requisitos, el estudiante recibe el certificado digital de Sommelier de Yerba Mate, emitido por la Academia de la Yerba Mate con aval internacional de la American Yerba Mate Association (AYMA) y con reconocimiento académico de la Universidad Gastón Dachary.

Valores y Métodos de Pago



Valores y Opciones de pago

Opción 1: Pago único con descuento (incluye matrícula): \$380.000 pesos argentinos.

Opción 2: En cuotas, por medios de pagos disponibles.

Contacto



Universidad Gastón Dachary - Área de Admisión e Informes

Coordina_informes@ugd.edu.ar