

# YERBARISTA



## Fundamentación del Programa



La yerba mate es mucho más que una infusión. Es una planta con historia, territorio, cultura y economía propias, cuyo conocimiento profundo es la condición de posibilidad para cualquier especialización posterior en el mundo matero. Sin embargo, en Argentina y en el mundo, la inmensa mayoría de los consumidores se relaciona con la yerba mate de manera intuitiva, sin acceso a un marco de comprensión que les permita entenderla, comunicarla o potenciarla profesionalmente.

La Certificación Internacional **Yerbarista** surge como respuesta a esa brecha. Es el primer nivel de formación de la Academia de la Yerba Mate y el punto de entrada al ecosistema académico que ofrecemos. Su propósito es formar embajadores del mate: personas capaces de hablar con fundamento sobre la yerba mate, conocer su historia desde los guaraníes hasta el mercado global actual, comprender su proceso productivo de campo a paquete, y prepararla y servirla de la mejor forma posible.

El programa aborda la yerba mate en su totalidad — botánica, historia, geografía, procesos productivos, marco regulatorio, cultura material y nuevas formas de consumo — construyendo una base sólida de conocimiento que le da sentido y sustento a todo análisis sensorial o técnico posterior. Un Yerbarista que luego se forma como Sommelier llega con ventaja real: entiende por qué una yerba de monte tiene el perfil que tiene, por qué el barbacuá sabe diferente al secado a cinta, y por qué el estacionamiento importa. Ese contexto no se improvisa en el aula de cata — se construye en este programa.

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. Esta vinculación territorial es especialmente significativa para el Yerbarista: aprender sobre el origen guaraní, el proceso productivo, el territorio y la regulación yerbatera de la mano de una universidad misionera le otorga al programa una autenticidad y legitimidad de origen que ninguna otra institución podría replicar. A nivel internacional, el programa cuenta además con el aval de la **American Yerba Mate Association (AYMA)**, con sede en Michigan, Estados Unidos, consolidando su proyección Global.

## Perfil del Egresado



El Yerbarista es un experto en la cultura, la historia y la preparación de la yerba mate. Al finalizar el programa, el egresado habrá construido un conocimiento integral de la yerba mate

— desde su origen botánico y su vínculo sagrado con la cultura guaraní hasta su dimensión productiva, regulatoria y comercial — que le permitirá desempeñarse como un comunicador calificado y un embajador genuino del mate en cualquier contexto.

### Competencias Culturales e Históricas

El egresado comprenderá la yerba mate como fenómeno cultural, histórico y territorial. Conocerá su trayectoria desde la cosmovisión guaraní hasta la industria yerbatera del siglo XXI, pasando por las misiones jesuíticas, la era colonial, la inmigración europea en Misiones y la construcción del marco regulatorio argentino. Será capaz de transmitir esa historia con precisión y pasión ante cualquier público.

### Competencias Técnicas y Productivas

El egresado comprenderá el proceso productivo completo de la yerba mate: desde la germinación del plantín hasta el paquete en góndola. Conocerá las diferencias entre la yerba de monte y de campo, los métodos de secanza (barbacuá, a cinta, microsapecado), las etapas de canchado, estacionamiento y molienda, y el rol del INYM y el Código Alimentario Argentino como marcos de referencia y control de calidad.

### Competencias en Servicio y Preparación

El egresado estará capacitado para preparar y servir el mate con criterio profesional, conociendo los elementos del ritual matero — tipos de mates, bombillas, materiales y su evolución histórica — y dominando el protocolo de servicio y las distintas formas de consumo: mate tradicional, tereré, mate cocido, mate frío e infusiones.

### Competencias de Comunicación y Difusión

El egresado podrá comunicar el valor cultural, histórico y económico de la yerba mate en contextos diversos: gastronomía, turismo, comercio, exportación y medios. Entenderá la dimensión económica del mercado yerbatero — producción, exportaciones, consumo per cápita, principales marcas y destinos de exportación — y tendrá las herramientas para posicionar a la yerba mate en mercados locales e internacionales.

## Objetivos Generales y Específicos

Objetivos Generales	Metas Específicas
Construir un conocimiento integral de la yerba mate como fenómeno cultural, histórico y territorial, desde sus raíces guaraníes hasta su dimensión global contemporánea.	Comprender la clasificación botánica, morfología y condiciones de cultivo de la <i>Ilex paraguariensis</i> . / Recorrer la historia de la yerba mate desde la cosmovisión guaraní hasta la creación del INYM en 2001. / Identificar las regiones productoras y sus características diferenciales de suelo, altitud y microclima. / Analizar la dimensión económica del mercado yerbatero: producción, exportaciones, consumo per cápita y proyección global.
Dominar el proceso productivo de la yerba mate comprendiendo cómo cada decisión define el perfil final.	Seguir el recorrido de la planta desde la germinación hasta la cosecha. / Comprender las etapas post-cosecha: sapecado, secado, canchado, estacionamiento y molienda. / Distinguir los métodos de secanza — barbacuá, a cinta y microsapecado — y su impacto sensorial. / Conocer el marco regulatorio del INYM y los tipos de yerba mate definidos por el Código Alimentario Argentino.
Desarrollar competencias de preparación, servicio y comunicación para actuar como embajador calificado de la yerba mate	Conocer la evolución histórica de los elementos del ritual matero y preparar el mate con criterio profesional. / Dominar el protocolo de servicio y las distintas formas de consumo: mate tradicional, tereré, mate cocido, mate frío e infusiones. / Explorar las nuevas formas de consumo y aplicaciones en gastronomía, cosmética y bebidas funcionales. / Comunicar el valor cultural, histórico y económico de la yerba mate ante públicos diversos en Argentina y el mundo.

### Salida laboral

El perfil habilita al egresado para desempeñarse como guía especializado en yerba mate, asesor comercial en empresas del sector, responsable de atención al cliente o ventas en marcas yerbateras, facilitador de experiencias y catas culturales, emprendedor en el mundo matero, o docente y comunicador especializado.

## Modalidad



La Certificación Internacional Yerbarista 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



### Leonardo Paredes Urrutia — Director de la Certificación Yerbarista

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.

### Ariel Lacher — Docente a Cargo

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.

### 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 — Orígenes, Historia y Territorio (Clases 1 y 2 — Módulos 1 a 5)

**Módulo 1:** Introducción a la Yerba Mate — fundamentos de la yerba mate: su historia y vínculo sagrado con la cultura guaraní, clasificación botánica y morfología de la *Ilex paraguariensis*, condiciones de suelo y clima únicas que permiten su cultivo.

**Módulo 2:** Historia y Geografía de la Yerba Mate I: Los Guaraníes (Sección I) — orígenes del vínculo entre la yerba mate y los guaraníes: quiénes eran, cómo se organizaban y cómo se expandieron por el Cono Sur. El Tekoha, su estructura de poder horizontal y su relación con la naturaleza como base de todo lo que hoy entendemos como cultura matera.

**Módulo 3:** Historia y Geografía de la Yerba Mate I: Los Guaraníes (Sección II) — saberes guaraníes sobre la yerba mate: cómo la recolectaban, secaban y conservaban en técnicas que anticiparon al barbacuá moderno. La cosmovisión guaraní, el rol sagrado de la Caá y las leyendas fundacionales que convirtieron a la yerba mate en símbolo de hospitalidad y espiritualidad.

**Módulo 4:** Historia y Geografía II: De la Conquista a las Misiones Jesuíticas (Sección I) — cómo la llegada de los conquistadores españoles en el siglo XVI transformó para siempre la historia de la yerba mate. Del encuentro con los guaraníes al "oro verde" colonial, pasando por la prohibición de Hernandarias en 1616 y el rol decisivo de los jesuitas en la profesionalización del cultivo.

**Módulo 5:** Historia y Geografía II: Del Siglo XVIII a la Actualidad (Sección II) — evolución de la industria yerbatera desde la expulsión de los jesuitas en 1767 hasta la creación del INYM en 2001. El resurgimiento de la mano de pioneros como Julio Ulises Martín, la ola inmigratoria que pobló Misiones, el rol de Carlos Thays en la ciencia del cultivo y la construcción del marco regulatorio argentino.

### Parte 2 — Proceso Productivo y Marco Regulatorio (Clases 3, 4 y 5 — Módulos 6 a 9)

**Módulo 6:** Procesos Productivos: Regiones y Territorios (Sección I) — zonas de recolección ancestral guaraní, zona productora oficial definida por la legislación argentina. Diferencia entre la yerba de monte y la yerba de campo, sus perfiles y las condiciones de suelo, altitud y microclima que hacen única a cada región productora de Misiones y Corrientes.

**Módulo 7:** Procesos Productivos: Del Plantín a la Cosecha (Sección II) — recorrido de la planta desde la germinación hasta la tarea. Proceso de siembra, trasplante y poda de formación, diferencias entre cosecha manual y mecanizada, El rol fundamental del tarefero en la cadena productiva.

**Módulo 8:** Procesos Productivos: De la Hoja Verde al Paquete (Sección III) — transformación de la yerba mate luego de la cosecha: sapecado, secado, canchado, estacionamiento y molienda. Diferencias entre el barbacuá y el secado a cinta.

**Módulo 9:** INYM y Código Alimentario Argentino — el organismo que regula toda la cadena yerbatera argentina: el INYM. Su estructura, funciones de fiscalización, fijación de precios y promoción del consumo, y su relación con el Código Alimentario Argentino. Marco legal que define qué es la yerba mate, qué tipos existen y qué requisitos debe cumplir cada paquete.

### **Parte 3 — Cultura Material, Mercado y Nuevas Formas de Consumo (Clases 5 y 6 — Módulos 10 a 12)**

**Módulo 10:** Elementos para el Armado del Mate — desde la calabaza guaraní hasta el mate de silicona del siglo XXI: evolución histórica de los elementos del ritual matero. Tipos de mates, materiales a lo largo de los siglos, partes de la bombilla y el secreto lenguaje del mate en la época colonial.

**Módulo 11:** Aspectos Económicos y Mercado de la Yerba Mate — los números detrás de la yerba mate: producción, exportaciones y consumo per cápita en Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay. Principales marcas del mercado interno, perfil de cada país productor y destinos de exportación más importantes.

**Módulo 12:** Otras Formas de Consumo de Yerba Mate — más allá del mate tradicional: yerba orgánica, blends con hierbas y cítricos, bebidas funcionales y energizantes que conquistan mercados globales, y aplicaciones en cosmética y gastronomía.

## **Inicio de Cursado**



<b>Inicio de Clases</b>	Las clases iniciarían el Miércoles 27 de Mayo.
<b>Días de Cursada</b>	Las clases se desarrollarán los días lunes y miércoles.
<b>Turnos Disponibles</b>	Cada estudiante deberá seleccionar el turno al momento de la inscripción: <ul style="list-style-type: none"><li>• Turno Mañana: 10:00 a 12:00 hs</li><li>• Turno Tarde: 19:00 a 21:00 hs</li></ul>
<b>Finalización de Cursada</b>	Lunes 15 de junio
<b>Presentaciones Finales y Exámenes</b>	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. Lagier, J. (2008). La aventura de la yerba mate: más de cuatro siglos de historia. Buenos Aires: INYM.
2. Amable, M. A., & Rojas, S. (2022). La yerba mate en la historia misionera. Posadas: Ediciones Montoya.
3. Montenegro, P. de. ([1710] 1945). Materia médica misionera. Buenos Aires: Biblioteca Nacional. (Manuscrito jesuita; primera edición completa publicada por la Biblioteca Nacional Argentina.)
4. Meliá, B. (1993). El guaraní conquistado y reducido: ensayos de etnohistoria (3.ª ed.). Asunción: Centro de Estudios Antropológicos, Universidad Católica Nuestra Señora de la Asunción.
5. Furlong Cardiff, G. (1962). Misiones y sus pueblos de guaraníes. Buenos Aires: Imprenta Balmes.
6. Folch, C. (2025). El libro de la yerba mate: una historia estimulante (trad. M. J. De Ruschi). Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
7. Scutellá, F. N. (1993). El mate: bebida nacional argentina. Buenos Aires: Editorial Lancelot.
8. Ferrario, J., & Lorenzo, K. J. (2025). La ciencia del mate: apuntes científicos para dejar de ser un simple bebedor amateur. Buenos Aires: Siglo XXI Editores Argentina.
9. Schmalko, M. E., Prat Krikum, S. D., & Känzig, R. G. (2013). Yerba mate: tecnología de la producción y propiedades. Posadas: Editorial Universitaria de Misiones (UNaM).
10. Capellari, P. L., Medina, R. D., Burgos, Á., et al. (2017). Yerba mate: reseña histórica y estadística, producción e industrialización en el siglo XXI (1.ª ed.). Buenos Aires: Consejo Federal de Inversiones.
11. Trápaga, V. (2020). El mate en cuerpo y alma. Buenos Aires: Ediciones Larivière.
12. 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.

## Requisitos de Admisión



La Certificación Internacional **Yerbarista** es el nivel de entrada al ecosistema formativo de la Academia de la Yerba Mate. No se requieren conocimientos previos sobre yerba mate ni formación académica específica en gastronomía, historia u otras disciplinas afines.

Está dirigida a cualquier persona interesada en la yerba mate — su historia, cultura, elaboración, consumo y rituales — que quiera profundizar sus conocimientos y aplicarlos como herramienta profesional en negocios, gastronomía, turismo u otros ámbitos. Desde empleados de empresas yerbateras hasta guías de turismo, emprendedores, docentes o consumidores apasionados: el único requisito es el interés genuino por el mate.

Los participantes que deseen continuar su formación en el Sommelier de Yerba Mate pueden hacerlo una vez completado el Yerbarista, o bien inscribirse directamente en el **Programa Conjunto Yerbarista + Sommelier de Yerba Mate** para cursar ambas certificaciones de manera simultánea.

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 que acompañan cada módulo. Estas instancias incluyen análisis de casos históricos, identificación de etapas productivas, reflexiones sobre cultura material y propuestas de comunicación de la yerba mate ante distintos públicos. El objetivo es consolidar progresivamente las competencias antes de las instancias sumativas.

### Trabajo Práctico Obligatorio (TPO)

El TPO integra los contenidos sobre el INYM y el Código Alimentario Argentino en dos entregas obligatorias: una propuesta de mejora estructural para el INYM enfocada en alguno de los ejes del programa (proceso productivo, tipificación, trazabilidad, terroir o sustentabilidad), y una campaña de promoción internacional de yerba mate para un mercado exterior a elección.

### Trabajo de Investigación Final (TIF)

El TIF es la instancia de evaluación sumativa principal. Consiste en el desarrollo de uno de los siguientes proyectos a elección del estudiante: un proyecto de local de venta de yerba mate, un diseño de rituales del mate para un contexto específico, o un itinerario de viaje de yerba mate. Debe presentarse en soporte filminas ante el grupo. Se evalúa la originalidad de la propuesta, el dominio de

los contenidos del programa, la capacidad de integrar historia, cultura, proceso productivo y mercado en un proyecto coherente, 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 Yerbarista el estudiante debe cumplir con la **totalidad** de los siguientes requisitos:

**Asistencia mínima del 80%** a los encuentros sincrónicos (5 de 6). 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



**Leonardo Paredes Urrutia**

**Ariel Lacher**

WhatsApp: +5491138444909

[info@academiadelayerbamate.com.ar](mailto:info@academiadelayerbamate.com.ar)