


# Curso de Actualización: Producción Sustentable de Yerba Mate


**Dirección y Coordinación:** Ing. Agr. (Mgter) Angela M. Burgos


**Docentes:** Lic (Dra.) Natalia Dolce, Ing Agr (Mgter.) Angela Ma Burgos, Ing. Agr. José Tarragó, Ing. Agr. (Dra.) Claudia Luna, Ing. Agr. Pamela Dirchwolf, Ing. Agr. (Dr.) Humberto Dalurzo, Ing. Agr. Jheison Steinhorst, Ing. Agr. Marcos Dávalos, Ing. Agr. Gabriel Pinto Ruiz, Ing. Agr. Javier Parra, Ing. Agr. (Dr.) Ricardo Medina, Ing. Agr. Javier Preussler, Ing. Qco. (Dr.) Marcos Maiocchi, Ing. Agr. (Mgter.) Pablo Capellari, Ing. Agr. Martín Conti, Ing. Agr. Valentín Llera.

## CONTENIDOS

- **Situación actual de la actividad yerbatera en el mundo y en el país.** Importancia económica regional.
- **Semillas:** tratamientos pregerminativos y conservación.
- **Almácigos y viveros de origen sexual y clonal.** Macropropagación. Micropropagación Sanidad.
- **El cultivo:** manejo y conservación del recurso suelo. Malezas: Control vs Manejo integrado y sustentable. Uso de herbicidas: el debate entre el registro general y el específico para el cultivo.
- **Requerimientos nutricionales:** formas, momentos, frecuencias y dosis para alcanzar máximos rendimientos.
- **Podas y cosecha:** manejo racional de podas y cosecha manual. Cosecha semi-mecanizada: tecnificación sustentable.
- **Composición química:** la hoja de yerba mate y su aporte nutricional. Tipificación de la yerba mate elaborada: satisfacer al consumidor.

 **Clases áulicas:** 31/07-1/08 y 2/08 de 2019 de 8,30 a 16,30 hs. Lugar: FCA UNNE Corrientes, Argentina.

 **Salida a Campo:** Coop. Agric. de la Cnia. Liebig: 7/08/19  
Destinatarios: Profesionales. Técnicos. Productores de Yerba Mate.  
Alumnos de grado de Ciencias Agrarias y carreras afines.

 **Arancel:** \$ 2000 ---- NO OTORGA CRÉDITOS

**Inscripciones en:**

[http://www.agr.unne.edu.ar/index.php?option=com\\_content&view=article&id=41&Itemid=152](http://www.agr.unne.edu.ar/index.php?option=com_content&view=article&id=41&Itemid=152)

El curso se realiza en el marco de las actividades abiertas  
del Comité Académico Agroalimentario de AUGM