

¿Cómo se produce la yerba mate?



EL SIGUIENTE VIDEO NOS MUESTRA CÓMO ES ACTUALMENTE LA PRODUCCIÓN DE LA YERBA MATE. LUEGO DE VER EL VIDEO, COMPLETÁ EL CUADRO LEYENDO LOS TEXTOS Y OBSERVANDO LAS IMÁGENES QUE PERTENECEN AL VIDEO.

	¿Qué sucede en cada proceso?	Imagen	¿Se utilizan máquinas? ¿Qué tareas realizan los/as trabajadores/as?
SAPECADO Y SECADO	Se pone unos segundos (sapeco) la hoja verde a fuego directo y al calor para reducir al mínimo el porcentaje de humedad y lograr hojas crujientes. Luego las hojas son transportadas en cintas para continuar el proceso de secado.		
CANCHADO	Se realiza una primera molienda gruesa o "canchado" de la hoja ya seca.		
ESTACIONADO TIEMPO	Se coloca la yerba canchada en bolsas y se la estaciona durante nueve meses o más en depósitos en los que se controla la temperatura y humedad.		
MOLIENDA	En la molienda se tritura la hoja. La proporción de palo, polvo y hojas va a definir el sabor, aroma y color del mate.		
ENVASE	Se envasan en paquetes que mantienen la calidad del producto y se coloca la estampilla del Instituto Nacional de la Yerba Mate.		