

PARANA, 08 AGO 2019

VISTO:

La nota N° S01: 10248/2019 UADER_RECTORADO, referida al proyecto de Cátedra Abierta: "El mate: Usos y costumbres"; y

CONSIDERANDO:

Que el proyecto de Cátedra Abierta se enmarca en los lineamientos de gestión protección y salvaguarda de usos y espacios de la yerba mate en Argentina, propuesta por UADER en el marco de la declaratoria del sistema cultural de la yerba mate como un patrimonio cultural del Mercosur.

Que la Secretaría de Integración y Cooperación con la Comunidad y el Territorio de la Universidad presenta la propuesta para la aprobación con la denominación de Cátedra Abierta: "El mate: Usos y costumbres", Responsable coordinador Mg. Claudio Staffolani; Docentes integrantes de la cátedra: Lic. Gonzalo Alcaino; Dra. Norma Levrant; Prof. Mariángeles Metivié; Mg. Silvia Tessio; Lic. Graciela Weisinger; actividades Propuestas: encuentros cuatrimestrales, con la participación de un/a disertante que centrará su exposición en un tema específico. Las actividades se desarrollarán en el Museo Histórico Martiniano Leguizamón.

Que entre sus objetivos se encuentran generar un espacio abierto a la comunidad para el intercambio de conocimientos, a partir de la promoción de instancias de reflexión, debate, investigación y difusión del mate, sus usos y costumbres y promover el intercambio y discusión de los avances que distintas disciplinas e investigaciones realizan sobre el mate, sus usos y costumbres, a través de exposiciones actualizadas.

Que el compromiso de la universidad respecto a las cátedras abiertas se encuentra reglamentado por Ordenanza "CS" N° 017, el mismo establece en su artículo 3° que en su evaluación intervendrá *"Un jurado propuesto por el Rector en consulta con el Consejo Superior de la universidad para su posterior aprobación. El tribunal evaluador estará conformado por cuatro (4) docentes, dos (2) estudiantes y un (1) graduado. Dicho tribunal tendrá hasta 30 días para evaluar el dictamen..."*.-

C
D

Que ha tomado intervención la Dirección de Asuntos Académicos de la Secretaría Académica de la Universidad dictaminando que la propuesta cumple con los requisitos que solicita la normativa vigente, Art 2° de la Ordenanza "CS" N° 017.-

Que no se comprometen fondos para el funcionamiento de la Cátedra.

Que la Comisión Permanente de Asuntos Estudiantiles del Consejo Superior, en despacho de fecha 01 de Julio de 2019, recomienda conformar la comisión evaluadora en plenario y que la misma lo trate.-

Que este Consejo Superior en la quinta reunión ordinaria llevada a cabo el día 1 de julio de 2019, en el Salón Auditorio "Amanda Mayor" del Rectorado de la Universidad Autónoma de Entre Ríos, toma la palabra la Comisión Asuntos Estudiantiles y propone en plenario aprobar el proyecto, por lo que este cuerpo resolvió que dado que se cumplen los requisitos establecidos en la normativa, se apruebe el proyecto de Cátedra Abierta: "El mate: Usos y costumbres".-

Que es competencia de este órgano para resolver actos administrativos en el ámbito de la universidad en uso pleno de la autonomía, según lo normado en el artículo 269° CP E.R. (La Universidad Provincial tiene plena autonomía. El Estado garantiza su autarquía y gratuidad...) y en el artículo 14° incisos a), d) y n) de la Resolución N° 1181/2001 del Ministerio de Educación de la Nación, Estatuto Académico Provisorio de la Universidad Autónoma de Entre Ríos.-

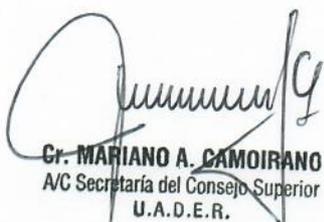
Por ello:

EL CONSEJO SUPERIOR DE LA
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ENTRE RÍOS
RESUELVE:

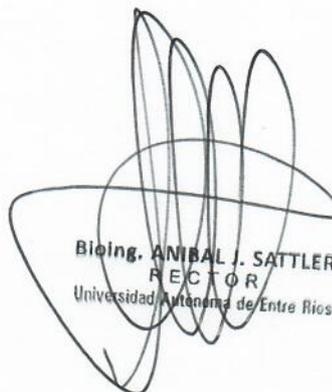
ARTÍCULO 1°.- Aprobar el proyecto de Cátedra Abierta: "El mate: Usos y costumbres", Responsable coordinador Mg. Claudio Staffolani, Docentes integrantes de la cátedra: Lic. Gonzalo Alcaino; Dra. Norma Levrant; Prof. Mariángeles Metivié; Mg. Silvia Tessio; Lic. Graciela Weisinger; las actividades consisten en encuentros cuatrimestrales, con la participación de un/a disertante que centrará su exposición en un tema específico. Las

actividades se desarrollarán en el Museo Histórico Martiniano Leguizamón, que como anexo único forma parte de la presente.-

ARTÍCULO 2º.- Regístrese, comuníquese, notifíquese a quienes corresponda y cumplido, archívese.-



Dr. MARIANO A. CAMOIRANO
AVC Secretaría del Consejo Superior
U.A.D.E.R.



Bioing. ANIBAL J. SATTLER
RECTOR
Universidad Autónoma de Entre Ríos

ANEXO ÚNICO

CÁTEDRA ABIERTA: EL MATE: USOS Y COSTUMBRES

Cronograma de actividades:

Se presenta el cronograma de actividades tentativo correspondiente al año lectivo 2019. Las actividades consisten en encuentros cuatrimestrales, con la participación de un/a disertante que centrará su exposición en un tema específico. Las actividades se desarrollarán en el Museo Histórico Martiniano Leguizamón.

Julio: Francisco Scutellá (Director del Museo Único del Mate, Paraná; artesano, autor de "El mate, Bebida nacional argentina) y Adolfo Golz (periodista y escritor paranaense, autor de "El mate en aires de coplas" -poesías- y "Cuentos con Mates").

Agosto: Martin Zalucki (diseñador del emoji del mate para el consorcio Unicode)

Septiembre: Liliana Barela (Licenciada en Historia, miembro del Instituto Histórico de la Ciudad de Buenos Aires, del cual fue Jefa de Investigaciones y Directora. Actualmente se desempeña como Directora General de Cultura del Senado de la Nación).

Octubre: representantes del Instituto Nacional de la Yerba Mate

Noviembre: Claudio Staffolani, Norma Levrاند, Gonzalo Alcaino, Mariángeles Metivié, Graciela Weisinger (integrantes del PIDIR Fundamentos para la Declaración del Mate como Patrimonio Inmaterial. Uso, tradición y salvaguarda del patrimonio inmaterial). Esta exposición coincidirá con la apertura de la muestra de mates pertenecientes a la colección patrimonial del Museo Histórico Provincial Martiniano Leguizamón, e invitados, conmemorándose el día nacional del mate (30 de noviembre).

Docentes o expositores de la cátedra:

Responsable (coordinador): Mg. Claudio Staffolani

Docentes integrantes de la cátedra:

Lic. Gonzalo Alcaino

Dra. Norma Levrاند

Prof. Mariángeles Metivié

Mg. Silvia Tessio

Lic. Graciela Weisinger

Fundamentación:

La figura de las Cátedras Abiertas, enunciadas entre los principios de la Reforma Universitaria de 1918, tienen la característica de ser una oferta extra-curricular de la Universidad, que puede ser cursada por cualquier persona sea o no estudiante universitario.

Las Cátedras Abiertas existen en numerosas Universidades de nuestro país, y se crearon con el fin de dar relevancia y visibilidad a temas considerados de interés para la comunidad y que pueden no tener un tratamiento específico en las currículas estructuradas.

En el ámbito del patrimonio inmaterial, la Cátedra Libre "Patrimonio Cultural Inmaterial: Memorias y Colectivos Sociales" de la Universidad Nacional de La Plata, a la que el grupo docente asistió en carácter de expositores durante 2018, configura un valioso antecedente en virtud de constituir un espacio de debate e intercambio que reúne temáticas atinentes a distintas carreras que se dictan en el ámbito de dicha Universidad y a la organización temática propuesta para cada período. Asimismo, la "Cátedra Libre del Chamamé", creada en el ámbito de la Universidad Nacional del Nordeste, es un antecedente relevante, en tanto viene desde el año 2011 funcionando como tal.

En el Estatuto de la Universidad Autónoma de Entre Ríos se contempla el desarrollo de cátedras libres, conforme los artículos 89 y 90. Las Cátedras Abiertas se orientan a construir espacios de reflexión y debate para estudiantes y docentes de las diversas carreras que se dictan en la Universidad, al tiempo que constituyen un ejercicio de extensión universitaria al brindar a la comunidad acceso y participación en la construcción y debate del conocimiento científico.

La conformación, a principios de 2016, de la División Museos y Patrimonio en la UADER, permitió centralizar un conjunto de proyectos y actividades que se desarrollaban de modo disperso y asistemático. La formalización del espacio logró vincular el patrimonio material e inmaterial de la institución, impulsando proyectos propios en relación a la temática. Uno de los principales proyectos se relaciona a la postulación de la candidatura de la ronda del mate como elemento cultural inmaterial de la humanidad, para ser presentado ante UNESCO. Para esta tarea se convocó a un equipo interdisciplinario de trabajo, formalizado a través de un proyecto de investigación que, en lo sustantivo permitió visibilizar, hacia la institución y la ciudadanía, la necesidad de capacitación sobre la temática.

A partir de esta observación, desde el equipo de investigación se programaron una serie de actividades tendientes no sólo a la formación sino también a la puesta en discusión del patrimonio cultural, y del patrimonio cultural inmaterial en particular. En este sentido, los días 28 al 30 de septiembre de 2017 se realizó el I Seminario Internacional de Patrimonio Cultural, ofreciendo una oportunidad de formación donde diversas investigaciones, experiencias y reflexiones, llevadas a cabo en distintos países en el contexto latinoamericano e ibérico, pudieron confluír brindando aportes para la revisión del campo de conocimiento y gestión del patrimonio cultural. También se llevaron a cabo exposiciones en diversas ciudades de la provincia de Entre Ríos (Concordia, Concepción del Uruguay, Villaguay, Paraná). Se realizaron actividades de extensión a través de talleres en las

ciudades de Paraná y Santa Fe y se encuentra en evaluación un proyecto de extensión presentado en el marco de la Convocatoria "Universidad, Cultura y Sociedad" de la SPU.

Durante el año 2018 este equipo de investigación participó, junto a la Secretaría de Gobierno de Cultura de la Nación -Secretaría de Patrimonio Cultural, Dirección Nacional de Bienes y Sitios Culturales-; al Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano; al Gobierno de la Provincia de Corrientes -Instituto de Cultura-; a la Asociación Civil Cultural Bonpland; al Gobierno de la Provincia de Entre Ríos -Secretaría de Turismo y Cultura-; al Gobierno de la Provincia de Misiones -Subsecretaría de Cultura- y al Instituto Nacional de la Yerba Mate en la postulación del "Sistema Cultural de la Yerba Mate" como un bien cultural del MERCOSUR Cultural. La inclusión en la Lista del Patrimonio Cultural del MERCOSUR fue aprobada el 16 de noviembre de 2018, por la XLIV Reunión de Ministros de Cultura del MERCOSUR. En este marco, uno de los lineamientos de gestión, protección y salvaguardia de los usos y espacios de la yerba mate en Argentina, propuesto por la UADER, fue la creación de una cátedra abierta que permita debatir y reflexionar acerca de este elemento.

El conjunto de estas actividades ha expuesto, por una parte, las múltiples aproximaciones a la actividad de "tomar mate". Éstas incluyen análisis económicos de la producción de la yerba mate, su distribución y consumo; exploraciones relativas a la gestión estatal y fiscalización de la producción de la yerba mate; indagaciones sobre las posibilidades de producción de yerba mate en suelos entrerrianos; análisis en el campo de la salud; acercamientos etnográficos a los estilos de vida de los tareferos; investigaciones históricas acerca del surgimiento de esta costumbre en la región; indagaciones en el ámbito comunicacional y de las nuevas tecnologías; innovaciones tecnológicas que modifican la práctica a partir de nuevos dispositivos; investigaciones sociales y de las humanidades acerca de las modalidades de la práctica y su construcción como un símbolo de identidad regional, entre otras. Esta somera descripción permite considerar al mate como un aglutinador a partir del cual, diferentes disciplinas desarrollan investigaciones que pueden ser compartidas en un ámbito de debate que incluya no sólo a docentes y estudiantes sino a la comunidad.

En consonancia con ello, y teniendo presente lo establecido por el Estatuto de la Universidad, la puesta en funcionamiento de esta Cátedra Abierta permitirá desarrollar puntos que no se encuentran en los programas de las facultades, pero que se relacionan con la enseñanza que en ellas se imparte.

En cuanto a las prácticas pedagógicas, la Cátedra Libre promocionará un modelo "participativo" o "dinámico" en el cual la labor del disertante permite coadyuvar a la fijación de los contenidos teóricos, como también a desarrollar una actitud crítica por parte de los asistentes. En este contexto, se impulsarán las actividades de taller en cuanto sean posibles, como así también el intercambio expositor-asistente y asistente-asistente.

Objetivos:

- Generar un espacio abierto a la comunidad para el intercambio de conocimientos, a partir de la promoción de instancias de reflexión, debate, investigación y difusión del mate, sus usos y costumbres.
- Promover el intercambio y discusión de los avances que distintas disciplinas e investigaciones realizan sobre el mate, sus usos y costumbres, a través de exposiciones actualizadas.

Temas:

Los temas que se abordarán en la cátedra se concentran en torno al elemento "mate". Definido este elemento como la movilización de un conjunto de utensilios e ingredientes, a partir de un procedimiento no ritualizado de un único modo y que puede involucrar a una o más personas en su preparación como su degustación. Los temas principales que se consideran están relacionados con tres ejes que aglutinan distintos elementos de la definición anterior:

- a) Temas relativos a los utensilios e ingredientes necesarios para la preparación del mate;
- b) Temas relativos al procedimiento de preparación de la infusión;
- c) Temas concernientes a la socialización de la infusión.

Esta enumeración de temas no es taxativa, y no descarta la posibilidad de incluir nuevos temas.

Problemáticas:

Conforme a la enunciación anterior, cada uno de los ejes permitirá incluir problemáticas que pueden ser abordadas desde diversas disciplinas:

- a) Temas relativos a los utensilios e ingredientes necesarios para la preparación del mate: en este eje se encuentran la producción industrial o artesanal de los utensilios e ingredientes, las producciones alternativas, la historia de los utensilios, las condiciones históricas de producción del ingrediente principal (la yerba mate), las innovaciones tecnológicas relacionadas a la producción de la yerba mate como también a nuevos dispositivos que podrían ser una alternativa a los utensilios tradicionales.
- b) Temas relativos al procedimiento de preparación de la infusión: este eje se centra, particularmente, en las condiciones para la preparación del mate considerando las particularidades regionales, las implicancias para la salud de los consumidores, la historia de los distintos modos de preparación de la infusión.



c) Temas concernientes a la socialización de la infusión: en este eje se procura abordar la transmisión intergeneracional de la infusión, el mate como un elemento de la identidad regional, la patrimonialización del mate, la práctica del mate en otros contextos nacionales, las fiestas relacionadas al mate, las manifestaciones culturales y artísticas relativas al mate.

Contenido:

El mate, sus utensilios e ingredientes. Producción artesanal e industrial. Implicaciones socio-económicas de la producción de yerba mate, bombillas, mates, pavas, termos. Aproximaciones históricas. Innovaciones tecnológicas.

La preparación del mate. Ritualizaciones, implicancias del consumo de mate en la salud. La infusión con hierbas y otros aditivos agregados. Antecedentes históricos.

El mate y la comunidad: Transmisión intergeneracional de la costumbre de tomar mate. Representaciones sociales del mate. El mate como elemento de la identidad regional. Fiestas populares. Manifestaciones artísticas del mate.

Bibliografía de consulta:

- ÁGUILA, Álvaro (2014) "A través de la yerba mate: etnicidad y racionalidad económica entre los trabajadores rurales paraguayos en la industria de la construcción de Buenos Aires", en Antípoda: Revista de Antropología y Arqueología Nº 18, pp. 165-187.
- ASSUNÇÃO, Fernando (2000) Pilchas criollas. Emecé, Buenos Aires.
- ALONSO J Y DESMARCHELIER C (2017) Plantas Autóctonas de Argentina. Bases Científicas para su Utilización en Atención Primaria de la Salud. Efecto termogénico de la Yerba Mate (*Ilex paraguariensis*) y su posible utilidad como agente adelgazante. Edit. Corpus, Argentina
- BARRETO, Margarita (2008) [1989] El mate: su historia y cultura. Del Sol, Buenos Aires.
- BURTNIK, O.J. (2003) Manual del Pequeño Yebatero Correntino. INTA Ed. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Santo Tome. Corrientes.
- CARNEIRO, Newton (1966). O mate nas artes luso-brasileiras, Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras, Universidade Federal do Paraná, Curitiba.
- CONI, Emilio (1956). Historia de las vaquerías del Río de la Plata, EDITORIAL Buenos Aires.
- COPPETTI, Victor (1916). La yerba mate. Impresora Asociación Rural de Miguel Ramos, Montevideo.
- CHIESA, Juan (1942). ¿Toma usted mate?. Edición del autor.
- DELLACASSA, E., V. Cesio, A. Vázquez, S. Echeverry, S. Soule, P. Menéndez, F. Ferreira, H. Heinzen (2007) "Yerba mate. Historia, uso y propiedades" en Revista de la

- Asociación de Química y Farmacia de Uruguay Nº 51, pp. 16-20. Recuperado el 07 de mayo de 2018, de:
https://www.researchgate.net/profile/Eduardo_Dellacassa/publication/284125789_Yerba_mate_Historia_uso_y_propiedades/links/5777af5908ae1b18a7e438e6.pdf
- GIBERTI, G. C. (1987) "Sinonimia en el género Ilex L. (Aquifoliaceae)". En: SPICHIGER, R. (ed.), *Notulae ad Floram paraquaiensem*, 9 – 10. *Candollea* 42: 107-109.
 - GIBERTI, G. C. (1989) Los parientes silvestres de la yerba mate y el problema de su adulteración. *Dominguezia* 7: 3-21.
 - GIBERTI, G. C. (1998) Hallazgo de *Ilex brasiliensis* (Aquifoliaceae) en la Argentina. *Bol. Soc. Argent. Bot.* 33: 137-140.
 - GIBERTI, G. C. (2008) "Aquifoliaceae" en: ZULOAGA, F. O., O. MORRONE & M. J. BELGRANO (eds.), *Catálogo de las Plantas vasculares del Cono Sur (Argentina, Sur de Brasil, Chile, Paraguay y Uruguay)*, Vol. 2, Dicotyledoneae: Acanthaceae- Fabaceae (Abarema - Schizolobium), pp. 1143-1146, *Monogr. Syst. Bot. Missouri Bot. Gard*, 107
 - GRONDONA, E. M. (1953) "Historia de la Yerba Mate". *Revista Argentina de Agronomía* Nº 20 (2), pp 68-95 y Nº 21 (1) pp 9-24.
 - HOSS DE LE COMTE, (2000) *El Mate*. Editorial Maizal, Buenos Aires.
 - IBARRA GRASSO, D.E. (1971) *Argentina Indígena & Prehistoria Americana*. Tea Tipográfica Editora Argentina.
 - INYM, (2009). El consumo de Yerba Mate en Argentina. Disponible en: <http://yerbamateargentina.org.ar/publicaciones/investigacion-de-mercado-cualitativa-yerba-mate-argentina/>
 - JOVER PERALTA, Anselmo (1942) (Luzán del Campo) *Cancionero del mate*, Tupa.
 - LAGIER, J. (2008) *La Aventura de la Yerba Mate. Más de cuatro siglos de historia*. Instituto Nacional de la Yerba Mate. Posadas Misiones.
 - LYSIAK, Emiliano (2008) "Mercado mundial de la yerba mate" en Rodolfo Bongiovanni (ed.) *Economía de los cultivos industriales: algodón, caña de azúcar, maní, tabaco, té y yerba mate* INTA, pp.98-101
 - MARTINEZ CROVETTO R. (1980) "Yerba Mate; usos no tradicionales y posibilidades" en *Participar* 2 (12) pp: 58-61
 - MARTINEZ CROVETTO R. (1995) *La Yerba Mate Maravilla de América*. Editorial Museo de Motivos Argentinos José Hernández. Recuperado en 21 de mayo de 2018 de: INYM, (2009) "El consumo de Yerba Mate en Argentina" disponible en el sitio web del Instituto.
<http://www.hoteilibros.com.ar/la-yerba-mate-raul-martinez-crovetto-585420563xJM>
 - MOLINA, Raul (1955) "El mate, nuevas aportaciones sobre el uso de la bombilla y el apartador", en *Historia* Nº 2, EDITORIAL, Buenos Aires.
 - MONTENEGRO, Pedro. (2009) *Materia Médica misionera*. Editores Buena Vista. Córdoba.
 - NORRILD, Juana (2004) "El mate como souvenir turístico en Argentina: su identidad funcional y ornamental", en *Temas de Patrimonio Cultural* Nº 10, Buenos Aires, pp. 77-90.

- OBERTI, Federico (1979) Historia y folklore del mate, Fondo Nacional de las Artes, Buenos Aires.
 - PARODI, D. (2008) "Nota sobre la composición de la Yerba Mate" en Revista Farmacéutica 150(2) pp 32-64.
 - RAU, Víctor. (2009). La yerba mate en Misiones (Argentina): Estructura y significados de una producción localizada. Agroalimentaria, 15 (28), 49-58. Recuperado en 09 de mayo de 2018, de:
http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542009000100006&lng=es&tlng=en
 - RICCA, Javier (2002). El Mate. Historia, Secretos y otras yerbas de una pasión rioplatense. Editorial Sudamericana, Buenos Aires.
 - ROLLA, José (1954). Folklore, ritos y costumbres del pueblo guaraní, Editorial Poseidon.
 - SCUTELLÁ, Francisco. N. (1989) (1993). El mate: Bebida nacional argentina. Editorial Plus Ultra 1ra y 2da edición, Buenos Aires.
 - SPEGAZZINI, E.D. (1999) Análisis foliar por micrografía analítica cuali-cuantitativa de los adulterantes cogenéricos argentinos de *Ilex paraguariensis* St. Hil. var. *paraguariensis* (Aquifoliaceae, nv. "yerba mate"). Tesis Doctoral, Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata.
 - TELAM. Crean envases comestibles y biodegradables hechos de yerba mate y mandioca. Recuperado en 21 de mayo de 2018 de:
<http://www.telam.com.ar/notas/201612/172452-crean-envases-comestibles-y-biodegradables-hechos-de-yerba-mate-y-mandioca.html>
 - VILLANUEVA, Amaro (2008) [1960] El arte de cebar y su lenguaje. Edicol, Buenos Aires.
- Asimismo, dada la información disponible, merece una consideración aparte el material publicado por el Instituto Nacional de la Yerba Mate en el sitio:
<http://www.inym.org.ar/operador/publicaciones/>

Objetivos:

- Generar un espacio abierto a la comunidad para el intercambio de conocimientos, a partir de la promoción de instancias de reflexión, debate, investigación y difusión del mate, sus usos y costumbres.
- Promover el intercambio y discusión de los avances que distintas disciplinas e investigaciones realizan sobre el mate, sus usos y costumbres, a través de exposiciones actualizadas.

Temas:

Los temas que se abordarán en la cátedra se concentran en torno al elemento "mate". Definido este elemento como la movilización de un conjunto de utensilios e ingredientes, a partir de un procedimiento no ritualizado de un único modo y que puede involucrar a una o más personas en su preparación como su degustación. Los temas principales que se consideran están relacionados con tres ejes que aglutinan distintos elementos de la definición anterior:

- a) Temas relativos a los utensilios e ingredientes necesarios para la preparación del mate;
- b) Temas relativos al procedimiento de preparación de la infusión;
- c) Temas concernientes a la socialización de la infusión.

Esta enumeración de temas no es taxativa, y no descarta la posibilidad de incluir nuevos temas.

Problemáticas:

Conforme a la enunciación anterior, cada uno de los ejes permitirá incluir problemáticas que pueden ser abordadas desde diversas disciplinas:

- a) Temas relativos a los utensilios e ingredientes necesarios para la preparación del mate: en este eje se encuentran la producción industrial o artesanal de los utensilios e ingredientes, las producciones alternativas, la historia de los utensilios, las condiciones históricas de producción del ingrediente principal (la yerba mate), las innovaciones tecnológicas relacionadas a la producción de la yerba mate como también a nuevos dispositivos que podrían ser una alternativa a los utensilios tradicionales.
- b) Temas relativos al procedimiento de preparación de la infusión: este eje se centra, particularmente, en las condiciones para la preparación del mate considerando las particularidades regionales, las implicancias para la salud de los consumidores, la historia de los distintos modos de preparación de la infusión.

c) Temas concernientes a la socialización de la infusión: en este eje se procura abordar la transmisión intergeneracional de la infusión, el mate como un elemento de la identidad regional, la patrimonialización del mate, la práctica del mate en otros contextos nacionales, las fiestas relacionadas al mate, las manifestaciones culturales y artísticas relativas al mate.

Contenido:

El mate, sus utensilios e ingredientes. Producción artesanal e industrial. Implicaciones socio-económicas de la producción de yerba mate, bombillas, mates, pavas, termos. Aproximaciones históricas. Innovaciones tecnológicas.

La preparación del mate. Ritualizaciones, implicancias del consumo de mate en la salud. La infusión con hierbas y otros aditivos agregados. Antecedentes históricos.

El mate y la comunidad: Transmisión intergeneracional de la costumbre de tomar mate. Representaciones sociales del mate. El mate como elemento de la identidad regional. Fiestas populares. Manifestaciones artísticas del mate.

Bibliografía de consulta:

- ÁGUILA, Álvaro (2014) "A través de la yerba mate: etnicidad y racionalidad económica entre los trabajadores rurales paraguayos en la industria de la construcción de Buenos Aires", en Antípoda: Revista de Antropología y Arqueología Nº 18, pp. 165-187.
- ASSUNÇÃO, Fernando (2000) Pilchas criollas. Emecé, Buenos Aires.
- ALONSO J Y DESMARCHÉLIER C (2017) Plantas Autóctonas de Argentina. Bases Científicas para su Utilización en Atención Primaria de la Salud. Efecto termogénico de la Yerba Mate (*Ilex paraguariensis*) y su posible utilidad como agente adelgazante. Edit. Corpus, Argentina
- BARRETO, Margarita (2008) [1989] El mate: su historia y cultura. Del Sol, Buenos Aires.
- BURTNIK, O.J. (2003) Manual del Pequeño Yebatero Correntino. INTA Ed. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Santo Tome. Corrientes.
- CARNEIRO, Newton (1966). O mate nas artes luso-brasileiras, Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras, Universidade Federal do Paraná, Curitiba.
- CONI, Emilio (1956). Historia de las vaquerías del Río de la Plata, EDITORIAL Buenos Aires.
- COPPETTI, Victor (1916). La yerba mate. Impresora Asociación Rural de Miguel Ramos, Montevideo.
- CHIESA, Juan (1942). ¿Toma usted mate?. Edición del autor.
- DELLACASSA, E., V. Cesio, A. Vázquez, S. Echeverry, S. Soule, P. Menéndez, F. Ferreira, H. Heinzen (2007) "Yerba mate. Historia, uso y propiedades" en Revista de la

Asociación de Química y Farmacia de Uruguay N° 51, pp. 16-20. Recuperado el 07 de mayo de 2018, de:

https://www.researchgate.net/profile/Eduardo_Dellacassa/publication/284125789_Yerba_mate_Historia_uso_y_propiedades/links/5777af5908ae1b18a7e438e6.pdf

- GIBERTI, G. C. (1987) "Sinonimia en el género Ilex L. (Aquifoliaceae)". En: SPICHIGER, R. (ed.), *Notulae ad Floram paraguayensem*, 9 – 10. *Candollea* 42: 107-109.
- GIBERTI, G. C. (1989) Los parientes silvestres de la yerba mate y el problema de su adulteración. *Dominguezia* 7: 3-21.
- GIBERTI, G. C. (1998) Hallazgo de *Ilex brasiliensis* (Aquifoliaceae) en la Argentina. *Bol. Soc. Argent. Bot.* 33: 137-140.
- GIBERTI, G. C. (2008) "Aquifoliaceae" en: ZULOAGA, F. O., O. MORRONE & M. J. BELGRANO (eds.), *Catálogo de las Plantas vasculares del Cono Sur (Argentina, Sur de Brasil, Chile, Paraguay y Uruguay)*, Vol. 2, Dicotyledoneae: Acanthaceae- Fabaceae (Abarema - Schizolobium), pp. 1143-1146, *Monogr. Syst. Bot. Missouri Bot. Gard*, 107
- GRONDONA, E. M. (1953) "Historia de la Yerba Mate". *Revista Argentina de Agronomía* N° 20 (2), pp 68-95 y N° 21 (1) pp 9-24.
- HOSS DE LE COMTE, (2000) *El Mate*. Editorial Maizal, Buenos Aires.
- IBARRA GRASSO, D.E. (1971) *Argentina Indígena & Prehistoria Americana*. Tea Tipográfica Editora Argentina.
- INYM, (2009). *El consumo de Yerba Mate en Argentina*. Disponible en: <http://yerbamateargentina.org.ar/publicaciones/investigacion-de-mercado-cualitativa-yerba-mate-argentina/>
- JOVER PERALTA, Anselmo (1942) (Luzán del Campo) *Cancionero del mate*, Tupa.
- LAGIER, J. (2008) *La Aventura de la Yerba Mate. Más de cuatro siglos de historia*. Instituto Nacional de la Yerba Mate. Posadas Misiones.
- LYSIAK, Emiliano (2008) "Mercado mundial de la yerba mate" en Rodolfo Bongiovanni (ed.) *Economía de los cultivos industriales: algodón, caña de azúcar, maní, tabaco, té y yerba mate* INTA, pp.98-101
- MARTINEZ CROVETTO R. (1980) "Yerba Mate; usos no tradicionales y posibilidades" en *Participar* 2 (12) pp: 58-61
- MARTINEZ CROVETTO R. (1995) *La Yerba Mate Maravilla de América*. Editorial Museo de Motivos Argentinos José Hernández. Recuperado en 21 de mayo de 2018 de: INYM, (2009) "El consumo de Yerba Mate en Argentina" disponible en el sitio web del Instituto. <http://www.hoteilibros.com.ar/la-yerba-mate-raul-martinez-crovetto-585420563xJM>
- MOLINA, Raul (1955) "El mate, nuevas aportaciones sobre el uso de la bombilla y el apartador", en *Historia* N° 2, EDITORIAL, Buenos Aires.
- MONTENEGRO, Pedro. (2009) *Materia Médica misionera*. Editores Buena Vista. Córdoba.
- NORRILD, Juana (2004) "El mate como souvenir turístico en Argentina: su identidad funcional y ornamental", en *Temas de Patrimonio Cultural* N° 10, Buenos Aires, pp. 77-90.

- OBERTI, Federico (1979) Historia y folklore del mate, Fondo Nacional de las Artes, Buenos Aires.
- PARODI, D. (2008) "Nota sobre la composición de la Yerba Mate" en Revista Farmacéutica 150(2) pp 32-64.
- RAU, Víctor. (2009). La yerba mate en Misiones (Argentina): Estructura y significados de una producción localizada. Agroalimentaria, 15 (28), 49-58. Recuperado en 09 de mayo de 2018, de:
http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542009000100006&lng=es&tlng=en
- RICCA, Javier (2002). El Mate. Historia, Secretos y otras yerbas de una pasión rioplatense. Editorial Sudamericana, Buenos Aires.
- ROLLA, José (1954). Folklore, ritos y costumbres del pueblo guaraní, Editorial Poseidon.
- SCUTELLÁ, Francisco. N. (1989) (1993). El mate: Bebida nacional argentina. Editorial Plus Ultra 1ra y 2da edición, Buenos Aires.
- SPEGAZZINI, E.D. (1999) Análisis foliar por micrografía analítica cuali-cuantitativa de los adulterantes cogenéricos argentinos de *Ilex paraguariensis* St. Hil. var. *paraguariensis* (Aquifoliaceae, nv. "yerba mate"). Tesis Doctoral, Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata.
- TELAM. Crean envases comestibles y biodegradables hechos de yerba mate y mandioca. Recuperado en 21 de mayo de 2018 de:
<http://www.telam.com.ar/notas/201612/172452-crean-envases-comestibles-y-biodegradables-hechos-de-yerba-mate-y-mandioca.html>
- VILLANUEVA, Amaro (2008) [1960] El arte de cebar y su lenguaje. Edicol, Buenos Aires.
Asimismo, dada la información disponible, merece una consideración aparte el material publicado por el Instituto Nacional de la Yerba Mate en el sitio:
<http://www.inym.org.ar/operador/publicaciones/>