



INTI

Instituto Nacional
de Tecnología Industrial



Secretaría de
Industria y Comercio
Ministerio de Economía

EDICIÓN

51 AÑO 2025



INFUSIONES

PYMES EXPORTAN

Tecnología e innovación argentina



GERENCIA DE RELACIONES INSTITUCIONALES Y COMUNICACIÓN
Subgerencia Operativa de Relaciones Institucionales

ÍNDICE



Infusiones

EDITORIAL

Pag. 5

KLIMIUK INFUSIONES Té y yerba que reflejan el firme compromiso con la calidad y la sostenibilidad

Pag. 7

YERBA MATE KALENA Un viaje al origen del sabor de la yerba mate

Pag. 10

KAERIYAMA El té misionero y la cultura japonesa fusionados en un producto internacional

Pag. 13

ARAI SA La yerba mate boutique que desafía los estándares industriales

Pag. 16

COOPERACIÓN INTERNACIONAL

Pag. 20



Editorial



Para quienes trabajamos en el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), es un desafío constante adaptarse a los distintos sectores productivos a los que abastecemos. Cada uno tiene una forma distinta de operar, con lógicas y metodologías propias.

Hay algunos sectores productivos que, aunque operan lejos del centro de atención, sostienen tradiciones, economías regionales y una creciente proyección internacional. Éste es el caso de la **producción de té y yerba mate** en Argentina. Con raíces profundas en la cultura nacional, estas industrias no solo abastecen el consumo interno, sino que también representan al país en los mercados globales.

Allí, en un contexto donde la trazabilidad, la sustentabilidad y la calidad son claves para acceder a nuevos mercados, ya no alcanza con cosechar y procesar: innovar es la única forma de garantizar competitividad.

Desde INTI trabajamos codo a codo con productores y elaboradores, acompañándolos en cada etapa del proceso para asegurar que cada hoja y cada brote cumplan con los más altos estándares. Nuestro compromiso va más allá de la asistencia técnica: buscamos fortalecer al sector, agregar valor y potenciar el desarrollo de las economías regionales.

En el sector tealero, lideramos la caracterización del té argentino, una labor clave para acceder a nuevos mercados internacionales. Colaboramos con las empresas en la mejora de procesos productivos y en la implementación de soluciones de eficiencia energética.

Con relación a la producción de yerba mate, desarrollamos estudios sobre distintos tipos de quemadores y biomasa utilizados, y trabajamos en la optimización de los procesos de secado y elaboración.

También acompañamos a los laboratorios del sector, impulsando el desarrollo del primer interlaboratorio de análisis de yerba mate, que incluyó ocho determinaciones fisicoquímicas.

INTI ofrece una propuesta tecnológica integral para el sector de infusiones. En nuestra sede en Misiones, contamos con un laboratorio especializado en ensayos fisicoquímicos y microbiológicos de té y yerba mate, que pronto ampliará sus capacidades con tecnología para análisis de agroquímicos, como cromatografía.



Asimismo, brindamos asistencia técnica en la implementación de sistemas de inocuidad alimentaria, incluyendo BPM, HACCP, Ley FSMA, FSSC 22000, y auditorías del Sello Alimentos Argentinos.

Además, ofrecemos servicios para la mejora de la eficiencia energética, el uso de energías renovables, estudios de aprovechamiento de biomasa y rediseño de procesos productivos (diseño de plantas, *layout*, etc.).

Por último, ponemos a disposición del sector un paquete completo de herramientas de tecnología de gestión, basadas en los principios de la producción japonesa, orientadas a mejorar la productividad y la competitividad de las empresas.

En resumen, en todo el arco productivo, y particularmente de estos bienes de consumo tradicionales, el Instituto provee de un abanico siempre creciente de servicios orientados a fomentar, asistir e innovar en el desarrollo industrial y tecnológico regional.

Eugenio Micucci

Director técnico del INTI NEA ESTE



KLIMIUK INFUSIONES



Té y yerba que reflejan el firme compromiso con la calidad y la sostenibilidad



Hablar de Klimiuk Infusiones es sumergirse en una historia de tenacidad, herencia y de una búsqueda incesante por la distinción. Fundada en 1970 por Vicente Klimiuk y Elsa Catalina Kozachek en el corazón de Misiones, esta empresa familiar pasó de ser un modesto centro de acopio a convertirse en uno de los principales exportadores de té de Argentina.

Hoy, con presencia en doce países y la ambición de expandirse a nuevos mercados como Kuwait, Arabia Saudita y Egipto, es un referente ineludible para quienes buscan calidad, innovación y sustentabilidad.

“En el 2001, durante la grave crisis que afectaba a Argentina y paralizaba muchas unidades productivas, nosotros contábamos con abundante materia prima y decidimos apostar por el agregado de valor. Así comenzamos a industrializar nuestro propio té”, recuerda Jonathan Klimiuk, gerente de la empresa. Esa decisión, tomada en plena incertidumbre, fue el puntapié para que la empresa evolucionara hasta lo que es hoy: **una firma con 1.500 hectáreas de producción y una capacidad de exportación que aspira a alcanzar los 4.000.000 de kilos este año.**



Según los datos del Statista Consumer Market Outlook, China es el país que más ingresos genera con la venta de té, seguido de Brasil, India y Japón.



Su producto estrella es el té negro en distintos grados, éste se destaca por su sabor y su exclusividad. “Somos los únicos capaces de replicar un blend de 100 gramos a 24 toneladas sin alterar su sabor”, afirma Jonathan. Este proceso, en un mercado donde la consistencia es decisiva, los hace inigualables.

La búsqueda de la excelencia no es solo un lema sino una práctica constante. Para ello, la empresa ha trabajado en conjunto con el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) en diversos proyectos que le han permitido mejorar su competitividad y sustentabilidad. **“Hemos llevado a cabo un análisis del ciclo de vida del té, evaluando los impactos ambientales como la huella de carbono y la huella hídrica. Esto ha permitido a la empresa tomar decisiones para optimizar su producción y mejorar su posición en los mercados internacionales”, señala Eugenio Micucci, director técnico del INTI en la región NEA.**

El trabajo conjunto no solo ha fortalecido los procesos de calidad, sino que también ha consolidado su reputación como empresa responsable con el ambiente. **“Gracias al INTI, hoy podemos decir que producimos con eficiencia energética y somos más competitivos”, agrega Jonathan.**

La singularidad de su producto distingue a Klimiuk Infusiones, además de su trayectoria y tecnología. El té argentino es el más austral del mundo, cultivado en condiciones climáticas únicas que le otorgan un sabor incomparable. “Nuestro té negro tiene una concentración superior de polifenoles, que lo convierte en un producto con una proporción de antioxidantes superior a la mayoría del mercado internacional. Quienes lo toman, literalmente, están disfrutando de juventud en cada sorbo”, explica con orgullo Mayra Rolim, responsable de calidad de la empresa.

Esa combinación de innovación y respeto por el ambiente ha convertido a esta marca en la preferida de importadores en Estados Unidos, Rusia, Malasia, República Checa y Polonia. Pero la firma no se conforma: “Queremos conquistar nuevos mercados como Oriente Medio, donde el té es una bebida de culto. Sabemos que nuestra calidad nos abre puertas”, asegura Jonathan.

La historia de esta empresa familiar es la prueba de que la perseverancia y la capacidad de adaptación son la clave del éxito. Pero en los negocios, como en la vida, no hay garantías. “La diferencia entre los que triunfan y los que se quedan en el camino no es solo la calidad del producto, sino la capacidad de mirar el horizonte y atreverse a ir más allá”, concluye Jonathan.



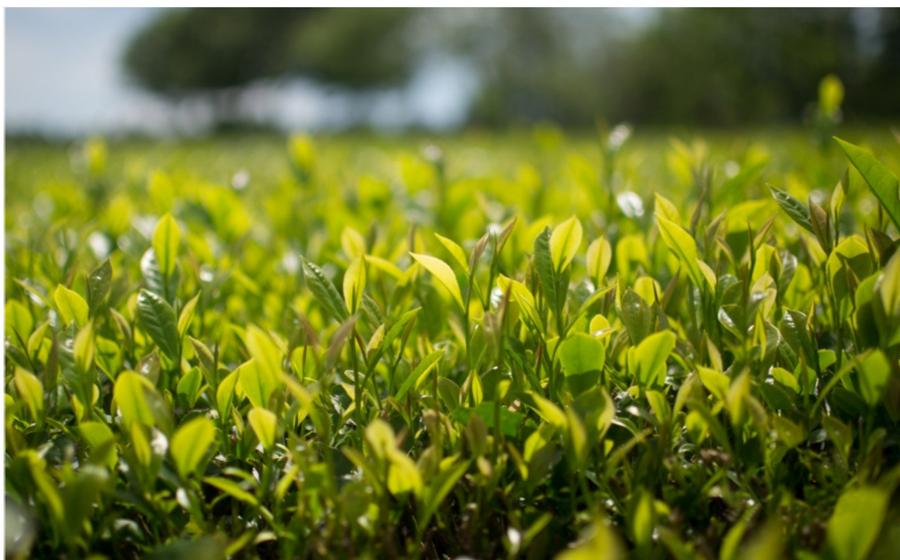
**KLIMIUK HERMANOS SA****Campo Viera, provincia de Misiones**

Producción industrial de yerba mate y té

- Capacidad productiva: 4.500.000 de té seco exportable.
5.000.000 de kilos de yerba mate canchada.
- Planta productiva: 9.544m² la de té y 4.300 m² la de yerba

• POSICIONES ARANCELARIAS (NCM):

- 0903.00.90.900B / Yerba mate
- 0902.40.00.900B / Té



YERBA MATE KALENA



Un viaje al origen del sabor de la yerba mate



La tierra colorada de Misiones es testigo de una historia de esfuerzo y tradición. Entre plantaciones y un legado que atraviesa generaciones, nació una yerba que no solo preserva el auténtico gusto de los pueblos originarios, sino que también se ha convertido en un emblema de calidad y autenticidad. Yerba Mate Kalena, elaborada por el Establecimiento San Demetrio, es mucho más que un producto: es una historia de resistencia, innovación y pasión por lo artesanal.

Todo comenzó en 1954, cuando Basilio Procopio, descendiente de inmigrantes ucranianos, plantó las primeras semillas de yerba mate en la localidad de Tres Capones, provincia de Misiones. Con el tiempo, esa pequeña plantación se transformó en un emprendimiento familiar que hoy lleva más de 45 años de trayectoria. En 1977, nació oficialmente Yerba Mate Kalena, en honor a la flor Kalyna (rosa de los vientos), un símbolo que ha sido parte de la cultura ucraniana desde la antigüedad y que evoca las raíces culturales de la familia Procopio.

Pero el gran cambio llegó en 1968, cuando Basilio y su esposa, Julia Inés Kozuszne, construyeron su propio secadero “Barbacuá”, una estructura hecha con ladrillos elaborados por ellos mismos. “Somos únicos porque mantenemos viva la historia de la elaboración original de la yerba mate”, explica Waldemar Procopio, titular de la empresa. **“Nuestro proceso de secado Barbacuá y el estacionamiento natural durante 12 meses garantizan un sabor noble y saludable, tal como lo disfrutaban los pueblos originarios”.**

Este método tradicional de secado lento y natural se convirtió en el sello distintivo de Kalena: una yerba con un sabor ahumado, intenso pero suave, sin acidez ni agresividad.

Con el pasar del tiempo se ha mantenido fiel a sus raíces artesanales, pero a su vez ha sabido adaptarse a la actualidad sin perder su esencia. Hoy, su oferta de productos incluye yerba mate, té y azúcar mascabo, elaborados bajo estrictas normas de control. La certificación libre de gluten y la adopción de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son testimonio del esmero con el que se produce cada paquete de yerba.

En el camino hacia la excelencia, la colaboración con el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) ha sido fundamental. Gracias a esta asociación, Kalena ha puesto en marcha el **sistema Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), una herramienta que le permitirá obtener la certificación del sello de Alimentos Argentinos**, asegurando aún más la calidad de sus productos. Gabriel Schüller, agente técnico del Departamento de Alimentos de la región NEA del INTI, destaca que la capacitación brindada ha mejorado no solo los procesos de producción, sino también el compromiso de cada uno de los trabajadores de la empresa. “El camino de la calidad es exigente, pero cuando hay tradición y pasión por lo que se hace, el resultado es un producto que se destaca”, afirma.

“Nuestra yerba es un viaje en el tiempo, un regreso a los sabores originales del mate”, reflexiona Waldemar. No es una simple bebida, es la herencia de una familia que ha dedicado su vida a la perfección de un producto que honra la historia de la yerba mate en Argentina.

Yerba Mate Kalena no solo es líder en el mercado local, sino que también ha extendido su alcance internacional. **Con exportaciones a la Unión Europea, Australia y México, la empresa busca expandirse aún más.** “La demanda en Europa es muy alta”, comenta Waldemar. “Nuestros productos son ideales para consumidores que buscan opciones saludables y auténticas”.





Al finalizar la charla, Waldemar Procopio deja una reflexión que invita a pensar en el futuro: “En un mundo que avanza hacia la industrialización, optamos por mantener viva la tradición. Cada hoja de yerba mate que producimos es un homenaje a nuestros abuelos, a la tierra que nos vio crecer y a los sabores que nos conectan con nuestras raíces. ¿Qué mejor legado que dejar una marca que trasciende fronteras, pero nunca olvida de dónde viene?”.

Con una visión orientada hacia el futuro, pero con las raíces firmes en el pasado, la empresa continúa su crecimiento y expansión, llevando su yerba a nuevos destinos. “Nuestra yerba representa un viaje por la historia”, afirma Waldemar. “Es para quienes buscan sabores puros, libres de acidez y para quienes desean conectar con la verdadera esencia del mate”.



PROCOPIO LAURA RAQUEL

Departamento de Apóstoles, Misiones

Productores de yerba mate

-Capacidad productiva: yerba mate 600.000 kg, azúcar mascabo 800.000 kg y té 200.000.

-Planta: 1 ha cubierta

• POSICIONES ARANCELARIAS (NCM):

- 0903.00.90.100H / Yerba mate

- 0902.40.00.900B / Té



KAERIYAMA



El té misionero y la cultura japonesa fusionados en un producto internacional



Kaeriyama representa un legado familiar de casi un siglo, caracterizado por una continua evolución y un firme compromiso con la excelencia. Desde sus orígenes, cuando la cosecha se realizaba de manera manual y el procesamiento era completamente artesanal, hasta la actualidad, la familia de origen japonés a cargo de esta marca ha sabido adaptarse y reinventarse de manera constante.

Durante décadas, su producto ha sido comercializado y distribuido a granel para utilizarse como materia prima en otras industrias. En 2011, la empresa optó por transformar su modelo de negocio al crear su propia marca y ofrecer un producto de alta calidad de consumo directo. De esta manera nace Kaeriyama, con el doble propósito de posicionar el té argentino en un mercado de especialidad y fortalecer la industria con un enfoque sustentable.

Actualmente, la compañía ofrece dos líneas de producción: el té industrial en hebras, accesible, disponible en supermercados y dietéticas; y el té de especialidad, cosechado a mano, con presentaciones en hojas enteras. Este último producto está dirigido a casas de té, hotelería y consumidores exigentes, tanto en Argentina como en mercados internacionales.



La explotación del cultivo de té involucra a unos 6.800 productores. Existen 39.800 hectáreas de té, de las cuales casi 38.000 se encuentran en la provincia de Misiones; y cerca de 1.800, en la provincia de Corrientes.

Fuente: www.inversionycomercio.ar



Taro Kaeriyama, líder de la empresa y cuarta generación de productores, recuerda los desafíos que enfrentaron en este camino: “Hasta 2012, nuestra producción era solo a granel, sin marca propia. Nos dimos cuenta de que, si queríamos crecer, debíamos diferenciarnos. Apostamos por la calidad, la identidad y el valor agregado. Así nació nuestro té artesanal, que nos abrió puertas en mercados como Europa, donde los consumidores valoran la historia y el origen del producto”.

El suelo fértil y el clima de Misiones generan condiciones ideales para la producción, lo que le otorga una superioridad inigualable. Este té se distingue por su excepcional composición química, en especial por su alto contenido de polifenoles, que actúan como potentes antioxidantes. Sin embargo, para destacarse en el mercado global, no basta con tener un producto de excelencia; es necesario un respaldo técnico sólido y estudios que respalden su calidad.

En este contexto, la asistencia técnica del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) desempeñó un papel clave. A través de rigurosos análisis fisicoquímicos, se evaluó la calidad química del té, lo que mejoró su posicionamiento y competitividad en el mercado.

Noelia Brites, especialista del INTI, menciona el impacto de este estudio al señalar que se analizaron 90 muestras de té artesanal de diversas empresas, incluidas las de Kaeriyama. En estas muestras se evaluaron parámetros fisicoquímicos como el extracto acuoso, la fibra cruda y el contenido de polifenoles, entre otros.



Los polifenoles presentes en el té son compuestos bioactivos con propiedades antioxidantes que se originan de forma natural y se activan a lo largo del proceso productivo. Al evaluar las muestras del té verde de esta marca, se obtuvieron resultados óptimos respecto a su contenido. Los ensayos arrojaron valores elevados de estos compuestos, destacando las propiedades antioxidantes que caracterizan a este producto.



A partir de estos estudios la empresa logró actualizar su ficha técnica y cumplir con los requisitos de mercados como el europeo, cuyas regulaciones son cada vez más estrictas.

En 2022 y 2023, el té verde de Kaeriyama fue premiado por la prestigiosa escuela de té china, Pei Chen Tea Palace, consolidando su lugar en la élite del sector.

En la actualidad, la empresa exporta a Brasil y busca fortalecer su presencia en Europa y América del Norte. “Nos interesa que el mundo conozca el té argentino de especialidad, que no solo es de altísima calidad, sino que tiene una historia única detrás”, enfatiza Taro Kaeriyama.

Kaeriyama significa en japonés “regresar a la montaña”, un concepto que encierra su filosofía: volver a los orígenes, a la cosecha manual, a la búsqueda de la excelencia sin atajos.

“Nuestro té artesanal es un camino de aprendizaje constante. Cada año mejoramos la calidad y eso se refleja en la experiencia de quienes lo consumen. Somos una empresa familiar, llevamos casi un siglo dedicados exclusivamente al té y creemos que esa historia, esa pasión, es lo que nos hace únicos”.

Con el respaldo del INTI, el reconocimiento internacional y una clara visión de futuro, Kaeriyama sigue conquistando mercados, llevando el sabor y la identidad del té argentino a cada rincón del mundo.



JCK SRL

Oberá, Misiones

Productores de té y divisores inductivos de tensión de alta precisión.

- Planta productiva: 2.785m²
- Capacidad productiva anual: 1.400.000kg de materia prima por temporada y 1.000 kilos de té artesanal.

• POSICIONES ARANCELARIAS (NCM):

- 0902.20.00.00 / Té verde
- 0902.10.00.00 / Té verde empaquetado en presentación menor a 3 kg
- 0902.40.00.00 / Té negro
- 0902.30.00.00 / Té negro empaquetado en presentación menor a 3 kg



ARAI SA



La yerba mate boutique que desafía los estándares industriales



Detrás de cada mate existe una historia, aunque pocos se han detenido a explorarla como lo ha hecho Yesica Spaciuk. Su empresa Araí, no constituye una marca más de yerba mate; es una transformación discreta que desafía los estándares de la industria con un único propósito: recuperar el sabor auténtico del mate, aquel que se ha ido desvaneciendo debido a los procesos acelerados y a la comercialización masiva.

Desde su nacimiento, en 2016, como una simple tienda multimarca, ha evolucionado hasta convertirse en un emblema de calidad, conocimiento y tradición. Lo que comenzó como un pasatiempo personal de Yesica, quien distribuía yerba desde su Misiones natal a sus amigos en la provincia de Santa Fe, se transformó en una cadena de locales con una propuesta única: yerba mate boutique, con molindas personalizadas y estacionamiento natural de hasta tres años.

La calidad y el conocimiento se convirtieron en las bases de Araí. Cada molienda es diseñada pensando en la experiencia del consumidor: desde la primera molienda, extra suave y sin acidez, hasta la Barbacuá ahumada, con un perfil intenso y sofisticado. La iniciativa de Araí aborda más que solo la yerba. Yesica comenta: “Queremos que las personas abandonen el hábito



automático de beber mate y lo saboreen realmente”. En sus locales, los clientes tienen la oportunidad de diseñar su propia mezcla, seleccionando entre diversas moliendas y hierbas, para convertir cada mate en una experiencia única y personalizada.



La producción global de yerba mate canchada alcanza alrededor de 500.000 toneladas. Argentina lidera como principal productor con un 60%, seguida de Brasil que contribuye con un 30%, y finalmente Paraguay con un 10%.

Fuente: Verified Market Reports

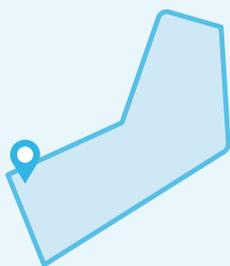
Con cinco franquicias exclusivas en Argentina y una mirada puesta en la exportación, **Araí busca conquistar nuevos mercados, especialmente aquellos donde el mate despierta sentimientos de nostalgia: Uruguay, España y Estados Unidos.** “Mi meta es exportar el modelo de negocio, además de la yerba. Quiero que la gente aprenda a elegir su yerba como se elige un buen café o vino”, destaca Yesica.

El camino de profesionalización de Araí tuvo un socio decisivo: el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI). Noelia Brites, especialista técnica del organismo, detalla dicho acompañamiento: “Hicimos un diagnóstico de su capacidad instalada, diseñamos un *layout* para optimizar su proceso productivo y capacitamos en buenas prácticas de manufactura. Su apertura al cambio y su enfoque en la calidad han sido factores determinantes que han facilitado de manera significativa el desarrollo de su trabajo”.





El valor distintivo de esta empresa es incuestionable, dado que aquí se respeta el proceso natural de secado que lleva de dos a tres años. “Nuestra yerba no genera acidez, ofrece mayor rendimiento y mantiene su sabor intacto desde el primer mate hasta el último”, expresa Spaciuk. Con certificaciones Kosher y SIN TACC, su propuesta se posiciona como un producto *premium* incomparable en el mercado global.



ARAI SA

Posadas, Misiones

Productores de yerba mate

- Capacidad productiva: 50.000 kg

• POSICIÓN ARANCELARIA (NCM):

-0903.00.90.100H / Yerba mate envasada.





Indicación geográfica: el té argentino se posiciona en el mundo con identidad propia



A partir de la articulación entre el gobierno de Misiones, el gobierno nacional y la Asociación de Té Argentino, el té misionero obtuvo su Indicación Geográfica (IG), un reconocimiento que protege su autenticidad y realza su calidad ante el mundo. Esta distinción resguarda la identidad del té argentino, promoviendo su valor cultural y abriendo oportunidades en mercados internacionales.

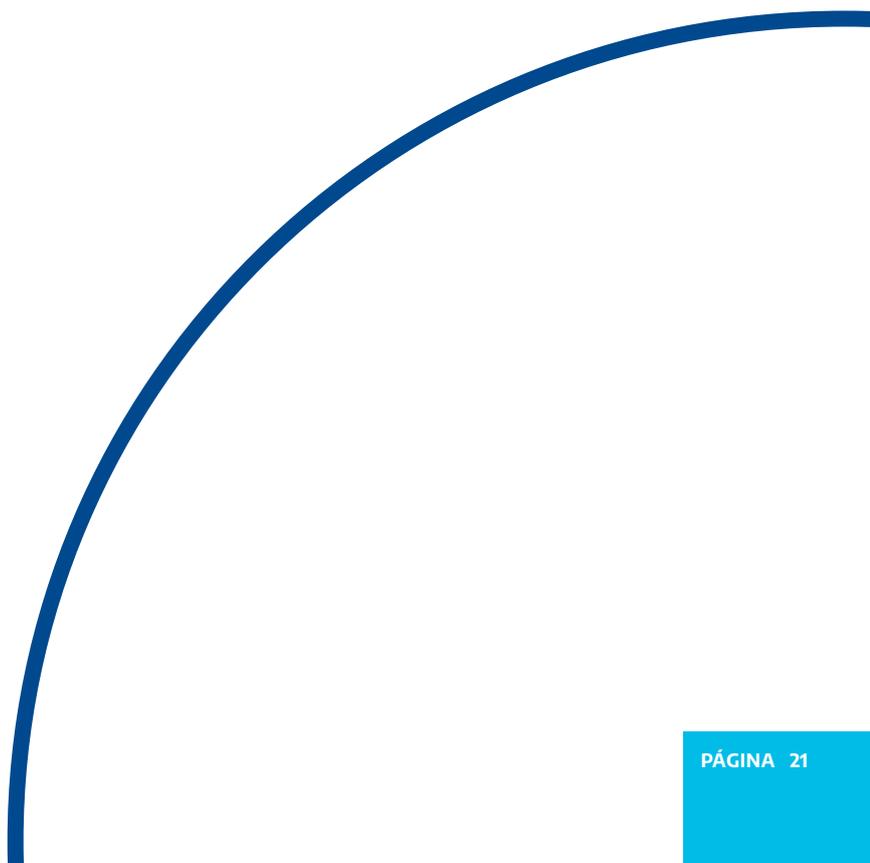
Luego de más de un año de trabajo liderado por la Dirección General de Yerba Mate y Té del Ministerio del Agro y la Producción, con apoyo de la Subsecretaría de Mercados Agroalimentarios e Inserción Internacional de la

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de Nación, y en articulación con la Asociación de Té Argentino, el INTA y el INTI, se llevó a cabo de manera virtual la presentación y defensa de la solicitud de la Indicación Geográfica (IG) del té argentino ante la Comisión Nacional Asesora de IG y Denominaciones de Origen para productos agrícolas y alimentarios.

Este trabajo dio como resultado la recomendación de la Comisión para aprobar la IG del «Té Argentino», protegiendo así su identidad de origen.

Fuente: Ministerio del Agro y la Producción de Misiones.







Secretaría de
Industria y Comercio
Ministerio de Economía

CONTACTO: boletin_pymesexportan@inti.gov.ar

GERENCIA DE RELACIONES INSTITUCIONALES Y COMUNICACIÓN
Subgerencia Operativa de Relaciones Institucionales



ESCANEA Y CONOCÉ
nuestro news
completo



www.inti.gov.ar