



Perfil del Té

(Camellia sinensis)

Prof. Luis A. De Bernardi



Los registros históricos hacen referencia a que el descubrimiento del té es atribuido al emperador chino Shen Nung, en el año 2737 aC.

En el siglo VI aC., fue llevado por monjes budistas al Japón. El té se hizo rápidamente popular y se comenzó a cultivar localmente. Su preparación conforma un ritual que adquirió importancia ceremonial.

Con la dinastía Tang (618-907), comenzó el arte del té, ocupando un lugar destacado similar a la pintura y la poesía. Bajo esta dinastía, el poeta Lu-Yu escribió en el siglo VIII el Código del té, conocido como Tcháking.

Durante la dinastía Sung (1101-1127), el emperador Hui-Tsung estableció el consumo entre sus seguidores, alcanzando rápidamente trascendencia y popularidad.

El té es introducido en Europa en el siglo XIII por Marco Polo, luego de sus épicos viajes a Oriente. A comienzos del siglo XVII, la Compañía Holandesa de las Indias



Orientales se aseguraba el comercio con Asia, desplazando a portugueses y españoles de la India y el lejano oriente.

El té comenzó a ser popular en Holanda a mediados del siglo XVII, con posterioridad los holandeses lo introdujeron en el resto de Europa.



En el año 1600 el gobierno británico crea la Compañía de las Indias Orientales, quienes iniciaron su actividad luego de obtener concesiones comerciales que permitieron realizar importaciones monopólicas de té de china, para satisfacer el rápido crecimiento de su mercado interno como el de su principal colonia en América.

En el continente africano se introdujo a comienzos de 1877. Las primeras plantaciones se ubicaron en Kenia, Malawi, Zimbabue, Tanzania y Uganda. En Georgia, república transcaucásica a orillas del Mar Negro, inicia su cultivo a comienzos de siglo XX, alcanzando su máximo desarrollo en la década del '60.

En Argentina, en la Provincia de Misiones, precisamente en la localidad de “*Tres Capones*”, en el año 1923, se realizaron los primero ensayos con semillas traídas de Georgia. Las pequeñas parcelas dieron origen a un incipiente negocio local, no obstante comienza a trascender y adquirir importancia económica cuando se empieza a operar en el mercado internacional. De este modo nuestro país se convierte en el productor más austral del mundo y el más importante del continente.



Bondades Nutricionales

Últimamente ha trascendido que la alta actividad antioxidante de este alimento, lo hace beneficioso para la salud protegiendo al cuerpo del daño oxidativo de los radicales libres.

Es una infusión antioxidante, especialmente rica en catequinas y polifenoles, que ayudan en la protección de diferentes dolencias, entre otras virtudes de importancia.

De acuerdo con un informe publicado por el USDA, una taza de 200 ml de té verde tiene un contenido superior en vitaminas y minerales comparado con el té negro y aporta beneficioso antioxidante sobre todo de flavonoides. Para ello, es sometido a un proceso por el cual se impide que fermenten sus hojas. De este modo, se evita que se pierdan sus propiedades antioxidantes, responsables en gran parte de sus propiedades anticancerígenas, antienvjecimiento y reforzadoras del sistema inmunológico.

Entre las características nutricionales, las propiedades y beneficios que el té aporta al organismo, se encuentran la vitamina A, vitamina B2, B3, B6 y vitamina C, y con respecto de los minerales contiene potasio, calcio, magnesio y manganeso.

Los taninos son compuestos polifenólicos astringentes y amargos que también se encuentran en el producto.

Producción Mundial

Para la presente campaña se prevé una producción de unos 4,7 millones de toneladas, de las cuales el 75% será té negro, el 25% verde y el resto responderá a otras diferentes variedades de té.



Las plantaciones han alcanzado un importante desarrollo productivo en los cinco continentes, siendo 40 países los que lo producen. Entre ellos los más destacados son:

| | | | |
|---|-----|-----------|----|
| China | 28% | Vietnam | 5% |
| India | 25% | Argentina | 4% |
| Kenia | 10% | Indonesia | 4% |
| Sri Lanka | 9% | Irán | 3% |
| Turquía | 6% | Japón | 2% |
| El 4% restante corresponde a los demás países | | | |

India y China concentran en conjunto el 53% de la producción mundial y los diez primeros productores agrupan el 96% de ese total. Cabe señalar que cada región de producción origina un producto similar pero con cualidades técnicas y características que le son propias, tanto por las condiciones agroecológicas donde se desarrolla, como por las tecnologías aplicadas al cultivo e industrialización.

Respecto de los cinco principales países productores de té negro, tanto la “India, Kenia, Sri Lanka, Tanzania y Argentina”, son los que participan con el 75% de la producción mundial con esta característica de producción.

Los botánicos han identificado tres variedades que se detallan acorde a sus características:

- **Camellia sinensis var. sinensis:** se desarrolla en China, Tíbet, Japón, Federación de Rusia, Irán y Turquía. Puede alcanzar una altura máxima de 2,5 a 4,5 metros. Soporta temperaturas muy frías y puede producir hojas, de 5 cm, durante 100 años.
- **Camellia sinensis var. assamica:** Se encuentra principalmente en las regiones sometidas a los monzones como, por ejemplo, el noreste de la India. Es un



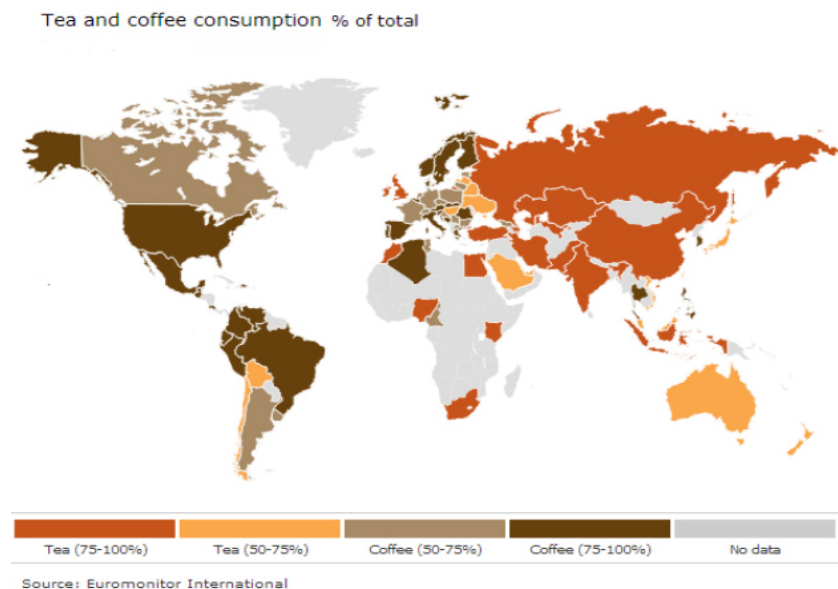
árbol que puede crecer entre los 13 ó 18 m, con hojas de una longitud de 15 a 35 cm. Se cultiva en climas tropicales y tiene una vida productiva de 40 años.

- **Camellia sinensis var. cambodiensis o lasiocalyx:** Como su nombre indica es originaria de Camboya. Es un árbol que alcanza los 4,5 m y que se usa principalmente en la producción de híbridos. La planta produce hojas coriáceas, brillantes, de color verde oscuro y pequeñas flores delicadas de unos 2,5 cm de diámetro con 5 a 7 pétalos muy similares a las de la flor de jazmín. Éstas producen un fruto parecido a la nuez moscada que contiene de 1 a 3 semillas.

La diversidad en los sabores del té depende de las variedades botánicas, como *sinensis*, *assamica* o sus híbridos, y de las características del cultivo, época y tipo de cosecha y su procesamiento. Además, existen tres categorías de té: no fermentados o verdes, semifermentados, conocidos como Oolong y fermentados o negros.

Mercado Internacional

Como se consigna en el mapa de referencia, los responsables de la revista *“The Economist”* recopilaron datos en 79 países y destacaron que en Europa continental, es decir las naciones de la antigua URSS y Asia, es donde está concentrada la mayor cantidad de habitantes del





planeta y también donde se inclinan mayoritariamente por el consumo de té.

En cambio el café, es la infusión que prevalece entre las preferencias de consumo de los habitantes del continente americano.

A pesar que a nivel mundial la producción de café es mayor que la de té, (aproximadamente 8,5 millones de toneladas métricas frente a 5,3 millones de toneladas métricas de té), sigue siendo el té la infusión más consumida del planeta, después del agua.

De acuerdo a los estudios realizados por técnicos de la consultora Euromonitor Internacional, sobre el consumo de té y café en Latinoamérica, los resultados destacan que:

- Chile encabeza la lista de mayores consumidores por habitantes, ya que beben 387 tazas de té al año; le sigue en orden de importancia Argentina con 85 tazas per cápita; el tercero es Bolivia con 73 tazas per cápita; cuartos Uruguay con 67; quinto Perú con 36 tazas por persona, sexta posición está Costa Rica 19; seguido en séptimo lugar por Colombia con un consumo de 11 tazas per cápita; en octavo puesto Brasil 10; en décimo segundo lugar México 8; le siguen Venezuela 7; Ecuador 1,5 y República Dominicana 0,7.

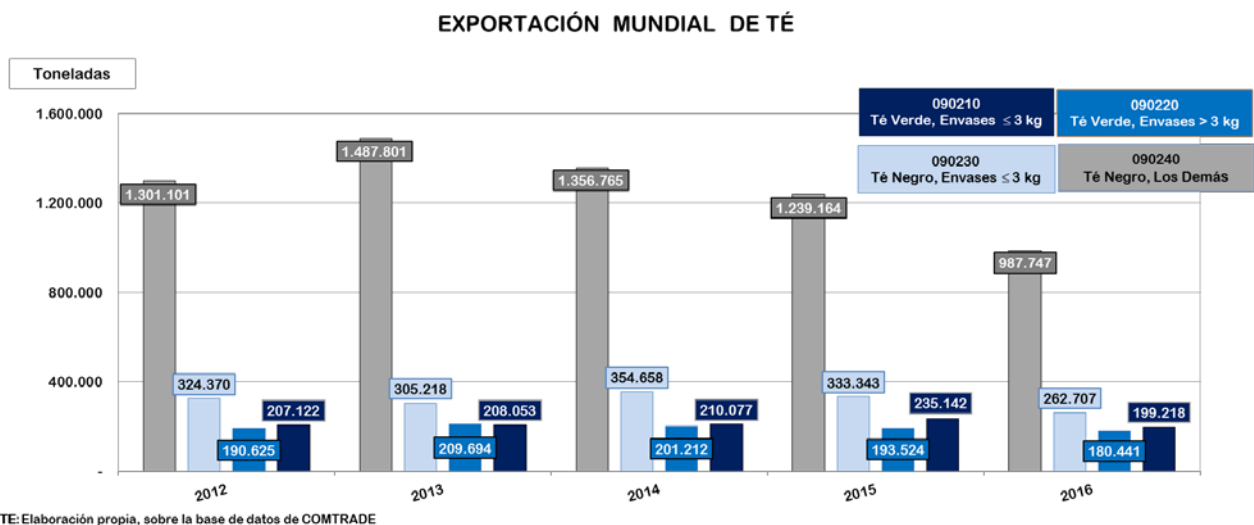
Cabe señalar que se requieren de 2 gramos de té para una taza de 200 ml, en comparación con los 10 gramos que se necesitan para preparar un pocillo de café. Como resultado de ello, y tal cual lo destacara el geógrafo británico David Grigg, en todo el mundo *“se toman tres tazas de té por cada una de café”*.

Con respecto de las exportaciones de té verde conjuntamente con la producción en general han mostrado una tendencia ascendente en la década pasada, pasando de las 187.000 toneladas a las 379.659 toneladas en el año 2016, con una leve tendencia a la baja para quedar amesetado en 2017.



China, además de ser el primer productor, es el mayor exportador, especialmente de té verde.

Respecto a la producción mundial de té negro, sin considerar los posibles inconvenientes que pueda generar el factor climático, se espera un leve aumento para la presente campaña.



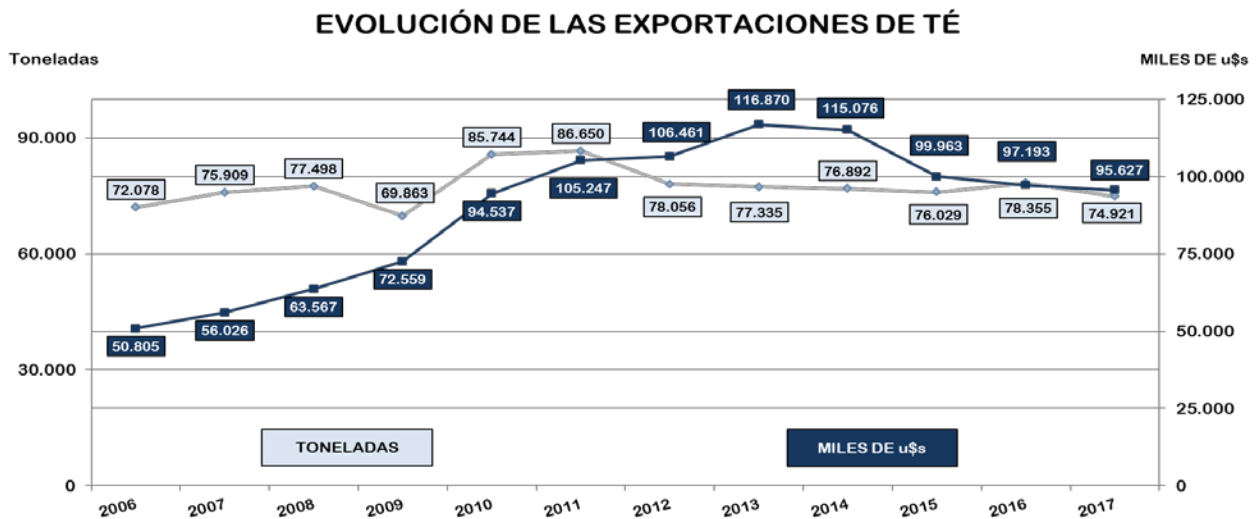
El crecimiento y evolución se asocia a la incorporación tecnológica, a la renovación de plantaciones con material clonado de calidad superior y a prácticas culturales, lo que ha significó obtener un producto con un estándar de calidad diferenciada y elevados rendimientos por unidad de superficie.

Por otra parte, y de continuar reconvirtiéndose los tesaes Argentinos, se vislumbra que se puede incrementar la participación en el mercado mundial, y más allá que China e India sean los principales productores del planeta, se están viendo obligados a resignar exportaciones para satisfacer el consumo doméstico, lo que abre el horizonte de posibilidades para potenciar el vínculo comercial con otras naciones.



Exportaciones de Té

El té argentino, conforme al proceso de elaboración y a la demanda internacional, se va consolidando en los mercados y su participación encontró un piso que hoy representa el 1,3% de la exportación mundial.



Fuente: MINAGRO, sobre la base de datos del INDEC

Las partidas más solicitadas, forman la base o se incluyen como aditamento de diferentes mezclas o "blends", que a su vez permiten mantener las características propias de cada marca comercial o la impronta por diferenciación de las empresas comercializadoras.



En este marco, Argentina que lentamente mejora sus cultivares, destina al mercado externo cerca del 95% de su producción de forma elaborada y semielaborada.

A pesar de las diferentes dificultades que el sector tuvo que sobrellevar en el último trienio, las adversidades se van superando. Si bien se achicó la brecha de las operaciones alcanzadas en 2011, el volumen exportado en el año 2017, de 74,9 mil toneladas por un valor de 95,6 millones de dólares marca una clara tendencia en su recuperación.

La evolución observada, más lo que señala los indicadores del primer semestre del presente ejercicio, destacan esa propensión. Argentina continúa siendo el principal vendedor de té a los Estados Unidos con el 75,3% y en menor escala a Chile con el 7,01%, Polonia con 2,9%, India 2,3%, Rusia 2,0%, Alemania 1,7%, Reino Unido 1.2%, Perú 1,2 entre otros. Situación que nos coloca en un escenario de privilegio de cara al futuro.

Cabe señalar, que el precio promedio de exportación alcanzado en ese período se ubica en el orden de u\$s/kg 1,24.

Este alimento se destaca por sus propiedades sensoriales, las que pasan a ser determinantes al momento de su cotización. La cata, que es degustar con atención un producto cuya calidad se puede apreciar sometiéndolo a nuestros sentidos, descubriendo sus atributos y defectos, permite establecer una valoración de la calidad, la que también se utiliza para instituir la homogeneización de un producto conforme a la tecnología aplicada y al proceso de producción.

El té argentino responde a distintos niveles de exigencias, y las mezclas que se realizan, pueden formar parte de una fórmula exclusiva, o ser utilizado como parte de un blends acorde a las expectativas que sugiera el mercado al cual va dirigido.



Este producto de exportación pasó a ser la base para la conformación de una bebida fría y/o saborizada muy apreciada en el mercado de EE.UU., y últimamente en algunos países de Europa, entre los que se destaca Inglaterra.

En Argentina operan 60 empresas elaboradoras y/o exportadoras, y cinco de ellas concentran el 65% del volumen total exportado.

Producción Argentina

El recurso suelo ha sido la base principal del desarrollo económico del país, y generalmente asociado a amplias planicies de suelos profundos, bien provistos y capaces de producir altos rendimientos de granos y oleaginosas.

Sin embargo, los dos tercios de la superficie que poseen algún tipo de limitaciones de producción, y que son altamente contrastantes, están dominados por diferentes climas, entre los que encontramos áridos o húmedos como el de la cuenca paranaense.

Precisamente en esta región, las plantaciones de té alcanzaron un nivel de desarrollo que se va superando progresivamente tanto en la faz técnica como productiva, con profundas implicancias sociales y culturales de gran trascendencia en la actualidad, lo que ha permitido no sólo diversificar la región, sino mejorar la performance para ampliar el negocio de infusiones.

| SUPERFICIE IMPLANTADA EN LA REGION TEALERA | | | |
|--|------------|----------|--------|
| Período | Corrientes | Misiones | Total |
| | Has | Has | Has |
| 1950 | 175 | 1.600 | 1.775 |
| 1960 | 3.000 | 26.960 | 29.960 |
| 1970 | 3.100 | 30.500 | 33.600 |
| 1980 | 2.880 | 38.320 | 41.200 |
| 1990 | 2.891 | 38.835 | 41.726 |
| 2000 | 2.780 | 36.270 | 39.050 |
| 2010 | 2.500 | 37.500 | 40.000 |
| 2017 | 2.500 | 38.000 | 40.500 |

Fuente: EEA-INTA-Cerro Azul Página 10 de 19



En Argentina, la producción pasó de 60.000 tn secas en 2010 a 86.200 tn en 2014, valores que representan poco más del 43,6% y cuyo rendimiento unitario se ubicó en los 2.170 kg/ha/seco, prácticamente duplicando el rinde mundial que se ubica en torno a los 1.170 kg/ha/seco. Pero el volumen de producción alcanzado en la campaña 2016/2017 fue de 373.500 ton. de hojas o brotes de té verde, lo que se terminó siendo 83.000 toneladas de té seco.

Del total implantado el 35% se realiza con variedades o cultivares clonales, seleccionados de plantas distinguidas por su homogeneidad, rendimiento, calidad de taza (degustación) y adaptabilidad ambiental.

En nuestro país, la época de cosecha o zafra abarca el período comprendido entre la segunda quincena de octubre, hasta fines de mayo, dependiendo de las precipitaciones ocurridas, como así también de las heladas tardías y tempranas.

La cuenca está ubicada entre los 26° y 28° de latitud sur, e integrada por 4.500 productores con una superficie de 40.500 hectáreas, de las cuales el 93,8% se encuentra en la provincia de Misiones, y el 6,2% restante en la provincia de Corrientes, las que se distribuyen de la siguiente manera:

- ***La Zona Centro Sur:*** Abarca los departamentos de Oberá, Leandro N. Alem y San Javier. Se constituye en la cuenca de producción más importante, con el 42% de la superficie total implantada.
- ***La Zona Centro Norte:*** Le sigue en orden de importancia con el 30% de la superficie total de té, e incluye los departamentos de Cainguas, Guaraní y 25 de Mayo.
- ***La Zona del Alto Paraná:*** Con el 16% de la superficie total. Se localiza en los departamentos de Montecarlo, Libertador General San Martín, y en menor medida Iguazú y General Belgrano.



- **La Zona de Campo:** Concentra el 12% de la superficie y abarca los departamentos de Apóstoles y Concepción de la Sierra en Misiones, y Santo Tomé e Ituzaingó en la provincia de Corrientes.

Proceso de Elaboración

El cuidado y el tratamiento de los brotes durante el proceso de recolección, el que no debe superar las 4 hs de espera durante el día o un máximo de 8 hs si la recolección fue nocturna para ser trasladado a secaderos, posibilita tener una materia prima óptima de la cual se pueda obtener un producto de calidad diferenciada.

Aunque existen varios tipos de té, éstos son elaborados a partir de los mismos brotes y/u hojas tiernas de la planta de té (*Camellia sinensis*). El proceso de industrialización posee diferentes etapas según el producto final que se desee obtener.

Té Negro

Para el caso de procesar té negro tiene un tiempo de duración que va de las 12 hs a 18 hs, y las etapas son:

- **Marchitado**
- **Enrulado**
- **Fermentado**
- **Secado de las hojas, la cual incluye despalado, desfibrado, tipificación, y envasado.**





- ✓ **Marchitado:** Se busca la reacción conocida como pardeamiento enzimático. Lo producen unas enzimas presentes en el vegetal denominadas polifenoloxidasas, que en un ambiente húmedo producen en una primera etapa la oxidación de los polifenoles incoloros, a compuestos coloreados amarillos denominados teaflavinas, para concluir en tearrubiginas de colores marrones y rojos. En sí, la operación tiene por finalidad reducir el contenido de agua del brote, hasta producir un nuevo equilibrio entre la materia seca y el contenido de agua. Se considera apropiado para un brote recolectado mecánicamente, un nivel de marchitado entre el 65% al 70%, que se logra cuando 100 kg de brote verde se reducen a 65 kg o 70 kg de brote marchito.
- ✓ **Enrulado:** Este proceso mecánico tiene como finalidad romper las células del brote, para que queden en libertad ciertos componentes químicos. Los mismos, al tomar contacto entre sí y con el oxígeno del aire, dan inicio a la “fermentación” u oxidación enzimática de las catequinas, y permitiendo que se desarrollen las cualidades fisicoquímicas propias del té.
- ✓ **Fermentado:** La etapa conocida como “fermentado” es una reacción de pardeamiento enzimático producida por unas enzimas presentes en el vegetal denominadas polifenoloxidasas. En esta etapa se completa el proceso iniciado en el enrulado, pues las enzimas, en un ambiente húmedo, producen la oxidación y condensación de los polifenoles incoloros, que en una primera etapa forman compuestos coloreados amarillos, denominados teaflavinas, para concluir en tearrubiginas de colores marrones y rojos.
- ✓ **Secado:** Esta etapa del proceso tiene como finalidad detener el fermentado y reducir el contenido de humedad del té, desde aproximadamente un 65%, hasta alrededor de un 3% en el producto final.



Los secaderos deben contar con un sistema de variación de la velocidad y registros de temperaturas. Lo recomendado es que la temperatura de entrada del aire del horno, que coincide con la temperatura del té fermentado no sea inferior a 52 °C, en tanto la temperatura de entrada del aire al horno no supere los 100 °C. Estos registros deben ser permanentes. Por otra parte, se emplea calefacción indirecta mediante intercambiadores de calor a fin de evitar la contaminación de residuos de los sistemas de combustión directa.

Té Verde

Éste se origina evitando el proceso de fermentación. Para ello, se realiza un escaldado con vapor entre los 95 °C y los 100 °C, por un período de tiempo que va entre los 30 a los 45 segundos, lo que provoca la inactivación de las enzimas contenidas en brotes y hojas, responsables de la fermentación. De este modo, queda determinado el color (verde) del producto final. Generalmente el contenido de humedad alcanza el 75%.

Cabe señalar, que el té verde en polvo más afamado es el Matcha y es originario de Japón. Los monjes budistas fueron quienes popularizaron la tradición de consumirlo durante sus meditaciones, y es utilizado en las ceremonias japonesas del té. Para obtenerlo se utiliza la hoja entera del té verde que, tras un proceso especial de cultivo, recolección y secado, se muele finamente.



En la actualidad, los establecimientos que se encuentran en actividad son 70, de los cuales 20 participan con más del 50% de la producción.



Del total de estos secaderos activos, sólo se destacan el 50% por su avanzado desarrollo tecnológico y capacidad operativa. De ellos, diez establecimientos poseen certificaciones de “Buenas Prácticas Manufactureras” (BPM), siete están certificados por “Rainforest Alliance” y dos certificados con “Internacional UTZ”.

El 73% del té negro a nivel global, es el que responde al gusto y preferencia de los téns más consumidos del mundo.

De ese volumen, aproximadamente el 85% se consumen en saquitos, 10% en hebras y el 5% restante tiene como destino el té instantáneo y/o soluble y refrescos.

En cambio el té verde, representa el 23% del consumo mundial, y está ampliamente difundido en Japón, China, Taiwán, Corea y Turquía, así como en algunas ciudades de los EE.UU., principalmente Hawái y California.

Los habitantes de Europa y América, especialmente en EE.UU. demandan las variedades suaves de aroma, color y sabor como el té negro y oolong, en menor medida los téns saborizados, mientras que en los países asiáticos, fieles a las costumbre



enraizada desde su origen, se centra en la demanda de un producto cuya elaboración está dado por la intensidad y características organolépticas que ofrece el té verde.



Aunque existe una relación positiva entre el nivel de ingreso y el acceso a la infusión más consumida del mundo, esta correspondencia no implica de manera automática que se cumpla con la provisión de un producto homogéneo, seguro y que responda a un nivel de demanda exclusiva y cada vez más exigente.

Consumo

El mercado de consumo de infusiones en Argentina se ubica en torno a los 7,5 kg/hab/año. De este volumen, la participación de té nacional más lo importado solo alcanza los 170 gs, cifra equivalente a 85 saquitos de té al año.

Por otra parte, su consumo no sólo se reduce a la infusión o a la bebida. Actualmente la industria de la cosmética y perfumería pasó a elaborar algunos de sus productos sobre la base de tés, cremas, limpiadores faciales, jabones y perfumes. Los negocios especializados de belleza y spa incorporan las cremas sobre la base de té por sus valiosos componentes y elevado poder antioxidante.

La dinámica del negocio propone alternativas. El mercado progresivamente va incorporando opciones a lo tradicional y se disfruta las diferencias en un mundo de sabores en el que encontramos distintos niveles de experiencias. Por eso, además de lo clásico, hoy irrumpe en el mercado los tés con flores, combinados con frutas, con hierbas, los saborizantes que pueden ser naturales o sintéticos, o aquellos que incluyen especias, ampliando un poco más la oferta de sabores.

Se comercializa en el país mayoritariamente con el formato de saquitos y hasta con un innovador sistema de doble cámara, y en menor medida en hebras.

Los blends, cuidadosamente diseñados llegaron para formar parte de la analítica tarea de instrumentar los cambios, acoplándose al auge de la experiencia gourmet y como complemento de las comidas saludables.



Conclusión

A pesar que han declinado las ventas para la mayoría de las bebidas calientes a nivel global, la fortaleza que acredita Argentina se inspira en la industria Yerbatera, pero en su condición de productor y consumidor de infusiones, le sigue en orden de importancia el té, cuya producción va en aumento compatibilizándose con la participación en el mercado internacional, conforme a las oportunidades comerciales y exigencias que impone el mercado.

Si analizamos algunos aspectos que hacen al desenvolvimiento como el de los resultados operativos, se observa que al enfrentar el desafío de los cambios, los indicadores y sus umbrales críticos no han sido obstáculo para contribuir a fortalecer los objetivos de desarrollo.

De hecho, y a pesar que por momentos la concurrencia de causas condicionó la estructura de costo, los vaivenes de los precios de las commodities y el importante tributo a favor del interés general, el sector no detuvo su andar.

La internalización de los nuevos conocimientos que se van produciendo en el negocio tealero, coadyuvan a que los cambios estructurales que algunos iniciaron oportunamente, traccionen la transformación productiva y cultural al conjunto de los eslabones de las cadenas de producción.

Si bien, en el aspecto comercial el trasfondo aún no permite festejos generalizados, las exportaciones contribuyen a recomponer y a motorizar gran parte del crecimiento de la actividad económica.



En otro orden de cosas, se empieza a internalizar que los esfuerzos del desarrollo de esta economía regional, se focaliza asumiendo que el proceso económico no sólo pasa por el volumen de consumo sino por la inversión, y que la actividad por el momento sostiene un problema de costos y no de precios.

Pero si se articulasen políticas alternativas como la de realizar reformas estructurales en el sector primario, modificar la carga impositiva, que por cierto avanza en su análisis, se podría provocar el cambio de paradigma que permita desplegar el potencial productivo para desarrollar mucho mejor la cuenca de producción.

Se sabe que la realidad avanza por caminos que no son fáciles de etiquetar. Pero entre las medidas implementadas podemos destacar:

- La eliminación de los derechos de exportación.
- El análisis de un proyecto de ley de reforma integral del sistema tributario.
- La elaboración de medidas consistentes con los estándares internacionales durante 2016 y la primera mitad del año en curso. Además, ese compromiso se asumió en la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE).

Las asignaturas pendientes enmarca el desafío de seguir reconvirtiendo los tesales que cumplieron con el ideal del ciclo productivo, en mejorar caminos rurales y obras de infraestructura, en la ecuación económica por encarecimiento de costos, en la acumulación de pasivos o la pérdida de nutrientes en algunos suelos, situación por la que todavía se transita y encierra parte de las complicaciones.



La remoción de estos obstáculos, sin lugar a dudas estimulará el crecimiento y hasta anima a proyectarlo por sobre los niveles propuestos. Si sumamos la materialización a la baja de la tasa inflacionaria, los cambios no solo ponen en relieve las expectativas, aunque el esquema de proyección productiva en un principio sea moderado, sino que la perspectiva de crecimiento terminará siendo ponderadas por el nivel de sus resultados.

Los actores secundarios de hoy se enfrentan en un escenario global diverso y desigual que sin dudas trae efectos positivos cuando se alcanza a desarrollar y a comercializar un producto competitivo, pero enciende las luces de alerta cuando no es así.

La productividad crece en virtud de la implementación de nuevas y sofisticadas tecnologías, que no son más que herramientas técnicas diferenciadas, por eso, agccionarse a políticas activas es lo que nos permitirá formar parte de un mercado global demandante, generalmente protegido y cada vez más exigente.

Fuentes Consultadas

- **Ministerio del Agro y la Producción de la Provincia de Misiones**
- **Diagnóstico de la Cadena Alimentaria del Té -MAGyP – INTA-**
- **Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO)**
- **Asociación de Productores e Industriales de Corrientes**
- **La Comisión Provincial del Té(COPROTE) -Misiones-**
- **INTA - E.E.A. Cerro Azul - Misiones**
- **UPASI - Tea Research Foundation**
- **Referencia S. Prat Kricun**
- **The Economist**
- **INDEC**