



MILK-ED

MODERN AND INNOVATIVE ONLINE-BASED
KNOW-HOW ON EUROPEAN DAIRY PROCESSING

ESTUDIO DE CASO HR-05

*In love with
milk industry!*



Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission.
This document reflects the view only of the author and the Commission cannot be held
responsible for any use which may be made of the information contained therein.

0. Introducción :

En una pequeña ciudad, Kusanovec, situada no lejos de Dugo Selo, en la parte oriental del condado de Zagreb, se encuentra la fábrica de queso "Kusanovec". La centenaria tradición familiar de producción de queso casero continúa con la siguiente generación de producción agrícola familiar "Zadravec". Si la carretera te lleva a su zona, estarán encantados de recibirte y mostrarte cómo el queso y otros productos lácteos se producen de forma tradicional con los más altos estándares. También puedes visitar los prados que rodean la granja y observar las vacas jóvenes y adultas para asegurarse de que la leche obtenida para la producción de manjares de alta calidad es de origen casero y que proviene de vacas lecheras sanas. Los productos lácteos de la familia Zadravec se pueden encontrar en el mercado de Dubrava de Zagreb o en su propia casa. La quesería de la familia Kusanovec está abierta a la cooperación empresarial en el desarrollo de su economía y también a ofertas más amplias en nuevos mercados.

1. Datos personales

- 1.1 Nombre : **Romina Zadravec**
 1.2 Año de nacimiento :
 1.3 Experiencia profesional : **Agricultor a tiempo complete**
 1.4 Formación : **Secundaria**

2. Datos de la explotación/empresa

- 2.1 Dirección/coordenadas :
<https://www.google.com/maps/place/Obiteljjska+Sirana+Kusanovec/@45.8209517,16.3426083,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x47666f3f38c56dd1:0x448d217358aeaf7a!8m2!3d45.8209517!4d16.3448023>
 2.2 Superficie de la explotación en ha :
 30
 2.3 Nº de trabajadores de la explotación/empresa :

	Tiempo completo	Tiempo parcial/estacional
Miembros familiares	5	0
Otros miembros no familiares	0	0

- 2.4 Descripción de la explotación/empresa :
 Varios tipos de quesos caseros y productos lácteos de su producción se obtienen de la leche de su propia granja. La granja familiar posee unas 20 vacas que viven en un entorno natural y se alimentan de materias primas de sus propios pastos. Esto hace que sus productos lácteos tengan un sabor "tradicional" y "casero". De los muchos productos, debemos señalar el queso blando tipo feta, luego el queso tipo Pripavac, kusanovečki prevelec, skuta casero, queso fresco casero y crema, quesos cocidos con varias especias caseras, quesos curados, semicurados y ahumados. La confirmación de la calidad y los valores gastronómicos lo demuestran los numerosos premios, medallas y diplomas que han obtenido en diversos concursos. Los premios son el resultado de su amor por el campo y la producción casera, el cuidado de las vacas y el entorno puro que nos rodea.

- 2.5 Redes sociales y pagina web :
<http://www.sirana-kusanovec.hr/o-nama.html>

3. Actividades agrícolas multifuncionales relacionadas con la elaboración de productos lácteos / Innovación relacionada con los productos y/o la elaboración

3.1 Texto libre :

Actualmente están construyendo una sala de degustación de quesos dentro de su granja familiar y también tienen previsto centrarse en el turismo rural en un futuro próximo y en la mejora de la sostenibilidad de sus principales actividades. Siempre habrá necesidad de producción agrícola y de alimentos, por lo que creen que sus actividades podrían ser sostenibles a largo plazo, pero también deberían seguir desarrollándose en este sentido. Son miembros de la Asociación de Pequeños Queseros del Condado de Zagreb (Sirek) y de la Asociación de Pequeños Queseros de la República de Croacia (SirCro). El objetivo principal de ambas asociaciones es: promover y desarrollar la producción y el consumo de quesos autóctonos, de otros quesos y otros productos lácteos en las granjas familiares. Hasta ahora no han ganado ninguna medalla a la innovación, pero han ganado una medalla de oro por el queso de pasta cocida en el 12º Festival Internacional del Queso Käsiade en Hopfgarten, Tirol (Austria).

3.2 Consejos/recomendaciones :

"Además de la experiencia y los conocimientos en la tecnología de producción lechera, el principal fundamento de nuestra granja familiar, y en nuestra opinión lo más importante, es ser persistente y consecuente con uno mismo y con sus principios de producción. Nos tomó mucho tiempo, en lo económico y en la paciencia para crear la exitosa granja familiar que tenemos hoy en día. Además, la cooperación con otras entidades del sector lácteo (asesores profesionales, así como otras granjas familiares) para mantenerse al día sobre las nuevas tendencias de la tecnología y las demandas del mercado nos parece de gran importancia."

4. Consideraciones, formación/competencias implicadas y consultas/preguntas.

4.1 Consideraciones generales :

Para llevar a cabo actividades agrícolas multifuncionales, recibieron asesoramiento en materia de tecnología de procesamiento de la leche, cría de vacas, prácticas de ordeño y salud animal, que les proporcionaron profesores de la Facultad de Agricultura y la Facultad de Medicina Veterinaria de la Universidad de Zagreb. Además, aprobaron diferentes cursos de formación y seminarios sobre tecnología de procesamiento de la leche, cría de animales y nutrición, aplicación del sistema APPCC y capacitación para la aplicación de fondos de la Unión Europea. A pesar de ello, el principal desafío seguía siendo la competitividad de los precios relacionada con la adhesión de Croacia a la UE, y se necesitaban grandes inversiones para mantener el ritmo de la demanda. Para mejorar la producción lechera, retiraron los fondos de la medida M04, submedida 4.2. "Apoyo a las inversiones en la elaboración, la comercialización y/o el desarrollo de productos agrícolas", operaciones 4.2.1. "Aumento del valor añadido de los productos agrícolas" del Programa de Desarrollo Rural de la República de Croacia para el período 2014-2020, financiado por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER). Cuentan con el gran apoyo del Servicio de Asesoramiento del Ministerio de Agricultura mediante seminarios y cursos de formación sobre el manejo y la salud de las vacas y la producción de queso. Dado que la lechería "Kusanovec" está aprobada en condiciones especiales con el correspondiente número veterinario y que se aplican estrictamente todos los principios del sistema APPCC (prescritos en la Ley de alimentos, NN 46/07) en la producción de queso y leche, todos los empleados aprobaron cursos de formación básica y seminarios sobre la aplicación del sistema APPCC. Como parte de la Asociación de Pequeños Queseros del Condado de Zagreb (Sirek) y la Asociación de Pequeños Queseros de la República de Croacia (SirCro), también participaron en varias ferias profesionales internacionales y visitas de expertos a otras lecherías donde han tenido la oportunidad de ampliar sus aptitudes y conocimientos en relación con la tecnología de los quesos y el perfeccionamiento de sus procesos. Las dificultades del mercado fueron también la razón principal para comenzar con el turismo rural en su granja familiar, y también para desarrollar algunos nuevos productos para ser más atractivos para los clientes y promover los valores de la elaboración tradicional del queso.

4.2 Formación/competencias especialmente relevantes para el proceso:

El trabajo continuo sobre uno mismo, junto con la formación no reglada en tecnología de procesamiento, derecho, finanzas y comercialización, se considera una característica fundamental para todo agricultor que quiera tener éxito. Además de la experiencia y los conocimientos en materia de tecnología de producción lechera, uno debe ser persistente y coherente con sus principios de producción. Asimismo, es necesaria la cooperación con otras entidades del sector lácteo (asesores profesionales, así como otras explotaciones familiares) para mantenerse al día con las nuevas tendencias de la tecnología y satisfacer las demandas del mercado. Las grandes limitaciones en la educación son la formación relacionada con la gestión del turismo, que sería de gran importancia para la participación en el turismo rural. Dados los problemas que han encontrado en el mercado debido a los altos impuestos y tasas del gobierno, también hay una necesidad de formación y aprendizaje relacionados con la gestión empresarial y las finanzas, con énfasis en el sector bancario y la aplicación de los fondos de la UE y las ayudas estatales.

5. Material gráfico

