



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

# ESTUDIO DE CASO SR-14

*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 :

La empresaria rural Ljiljana Paušić Mojić era criadora de cabras antes de que decidiera centrarse únicamente en la transformación de la leche de cabra en quesos tradicionales de extraordinaria calidad. En su opinión, si quieres crear algo excepcional tienes que dedicar toda tu atención a eso. Su finca de 1 ha está situada justo al lado del Parque Nacional Fruška Gora, en un pequeño pueblo de Jazak. Empleó a 4 trabajadores para ayudarla a crear un surtido de quesos que puso a su empresa en el mapa mundial del queso. Cada día se obtienen unos 400 litros de leche de cabra de varias granjas vecinas. En 2015, se hizo una degustación en la finca para promover los productos y fomentar el turismo rural.

## 1. Datos personales

1.1 Nombre : Ljiljana Paušić Mojić

1.2 Año de nacimiento : 1967

1.3 Experiencia profesional : Empresaria rural

1.4 Formación : Licenciatura

## 2. Datos de la explotación/empresa

2.1 Dirección/coordenadas : A: Pinkijeva 29, 22409 Jazak, Serbia C: 45°06'19.2"N 19°46'09.2"E

2.2 Superficie de la explotación en ha : 1 ha

2.3 Nº de trabajadores de la explotación/empresa :

	Tiempo completo	Tiempo parcial/estacional
Miembros familiares	-	-
Otros miembros no familiares	3	1

2.4 Descripción de la explotación/empresa :

La empresa está situada justo al lado del Parque Nacional Fruška Gora, en un pequeño pueblo de Jazak. En la finca, de 1 ha, se montó una planta procesadora de lácteos con el procesamiento diario de 400 litros de leche de cabra y una cómoda instalación de control. La leche de cabra procedente de diferentes granjas se procesa en productos tradicionales de alta calidad (queso de cabra en corteza de roble, queso de cabra maduro, queso de cabra gorski con ajo salvaje, queso de cabra en aceite de oliva, etc.). El queso gorski ganó la medalla de bronce en los World Cheese Awards 2017, en Londres. Tres trabajadores a tiempo completo y uno a tiempo parcial están contratados en la empresa. Las actividades multifuncionales incluyen una instalación de degustación de quesos que atrae a gourmets y personas interesadas en el turismo rural. Además, las actividades innovadoras de producción de quesos tradicionales de calidad exclusiva que se iniciaron en 2015, hicieron que esos productos se convirtieran en los principales productos de esta empresa, y posicionaron a la empresa en el mapa mundial de los quesos.

2.5 Página web y redes sociales :

[www.gorskisir.rs](http://www.gorskisir.rs)

<https://www.facebook.com/gorskisir>

<https://www.instagram.com/gorskisir>

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

#### 3.1 Free text:

Durante las visitas a varias granjas y lecherías, la propietaria se dio cuenta de que disponer de una sala de degustación es una buena oportunidad para la promoción adicional del producto y el aumento de las ventas. En 2015 se terminó de construir la instalación de degustación, y desde entonces muchos turistas de Serbia y del extranjero fueron huéspedes de la propietaria. La instalación de degustación tiene unos 50 metros cuadrados, con varias mesas elegantemente decoradas de manera tradicional. Paralelamente, la observación del mercado ha demostrado que existe una demanda de productos de leche de cabra tradicionales e innovadores que no están disponibles en el mercado. Por lo tanto, más o menos al mismo tiempo que se terminó la instalación de degustación, se introdujeron nuevos productos de leche de cabra: queso fundido, queso en corteza de roble, queso con fruta y hierbas. La propietaria implementó y desarrolló la producción de productos tradicionales y caseros y los transformó en alimentos exclusivos y de lujo. Ahora, a medida que sus beneficios aumentan, la propietaria está empezando a considerar excluir completamente los quesos de pasta blanda de la producción y centrarse en productos de queso exclusivos.

#### 3.2 Asesoramiento/recomendación :

"Prepárate bien antes de empezar este tipo de trabajo asistiendo a cursos de formación, leyendo publicaciones, etc., de todos los temas: tecnología de procesamiento, conocimientos legales, financieros y de marketing en los negocios. ¡La formación reglada no es necesaria!".

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

#### 4.1 Consideraciones generales :

Preparar la instalación de degustación no fue un trabajo difícil. El principal problema eran las condiciones legales, ya que en la legislación serbia no existe tal término. La propietaria consideró registrarlo como restaurante, pero eso parecía ser bastante difícil y costoso. Por esta razón, la instalación de degustación no puede servir nada más que quesos, pero esto no parece molestar a los invitados, como dijo la propietaria. En cuanto a las actividades innovadoras de la producción de nuevos quesos, el principal desafío era la calidad desigual de las materias primas, preservando al mismo tiempo la calidad de los quesos. Este desafío tecnológico fue abordado por las numerosas visitas de expertos a la unidad de elaboración de productos lácteos, cursos de formación y seminarios. El desafío actual está relacionado con el problema de la gestión de las aguas residuales, porque los sistemas industriales son caros y no están en consonancia con la rentabilidad de los negocios. Actualmente, el problema de la gestión de las aguas residuales se está combatiendo de formas alternativas. En la producción de queso se genera mucho suero y, si no se vende, se convierte en residuos. Por lo tanto, el suero se dona a las granjas de cerdos y a los refugios de perros como alimento para animales. Hasta ahora, en cuanto al equipamiento de la lechería, la empresa recibió los fondos de la Secretaría Provincial de Agricultura. La distribución se realiza a través de dos grandes cadenas de venta al por menor en instalaciones con productos de primera calidad, luego las ventas en instalaciones lecheras (incluida la sala de degustación), restaurantes y hoteles, mientras que la comercialización se relaciona principalmente con la publicidad a través de las redes sociales.

#### 4.2 Formación/competencias especialmente relevantes para el proceso :

La formación en la rama de las tecnologías de elaboración de la leche con un enfoque de conocimientos especializados era de gran importancia para la ejecución de actividades innovadoras de los productos tradicionales, que se enfrentaban a la desigualdad de las materias primas. Además, los seminarios sobre protección del medio ambiente (gestión de las aguas residuales) han dado una buena base para el desarrollo de la gestión de las aguas residuales en la empresa. Sin embargo, en opinión de la propietaria, esta sigue siendo la mayor limitación en su educación en la que está trabajando activamente. Actitudes como trabajar duro, la formación continua, la visita a empresas de prestigio, junto con la comunicación con los expertos las 24 horas del día, son la clave para convertirse en un empresario rural de éxito.

## 5. Graphic Material

