



MILK-ED

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

# ESTUDIO DE CASO SI-01

*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 granja tiene una larga tradición histórica que se ha transmitido de generación en generación. En 1938, la granja fue heredada por el abuelo de los actuales propietarios, de un tío que no tenía hijos propios. Más tarde, la granja fue dirigida por su padre. La granja está situada en una zona tradicional de cultivo de lúpulo, que fue la principal actividad de las granjas hasta la independencia de Eslovenia. En los años 90, la familia decidió cambiar a la cría de ganado y a la producción de leche en la granja. El actual propietario de la granja y el titular de la actividad multifuncional es Damijan Četina. Asumió la gestión de la granja de su padre en 2006. A finales de 2007, también modernizó la granja con un robot de ordeño de vacas. Dirige la granja junto con su esposa Darija, que se encarga de las ventas y el desarrollo del proceso de elaboración de productos lácteos.

## 1. Datos personales

1.1 Nombre : Darija Cetina

1.2 Año de nacimiento : 1974

1.3 Experiencia profesional : Cualificación profesional nacional en la elaboración de productos lácteos

1.4 Formación : Master en economía

## 2. Datos de la explotación/empresa

2.1 Dirección/coordenadas : Spodnje Grušovlje 6, 3311 Šempeter v Savinjski dolini

2.2 Superficie de la explotación en ha : 60 ha

2.3 N° de trabajadores en la explotación/empresa :

	A tiempo completo	A tiempo parcial/estacional
Miembros familiares	1	3
Otros miembros no familiares		2

2.4 Descripción de la explotación/empresa :

Se centran principalmente en la producción de leche, pero también cultivan 60 hectáreas de tierras agrícolas. Tienen 170 cabezas de ganado, de las cuales 80 son vacas lecheras. Producen unos 700.000 litros de leche al año. En primer lugar, comenzaron a entregar la leche a domicilios de la zona, y luego comenzaron a procesar la leche en productos lácteos. Darija asistió a varios cursos de procesamiento de leche en Francia e Inglaterra. En Eslovenia, asistió a los cursos nacionales de formación profesional en procesamiento de productos lácteos y a los cursos de procesamiento de leche en BC-Naklo. En 2019, abrieron una nueva instalación de procesamiento de lácteos donde procesan hasta 800 litros de leche por día en varios productos lácteos.

Página web y redes sociales :

FB: <https://www.kmetijaflis.si/>

Instagram: <https://www.instagram.com/kmetijaflis/?hl=en>

Website: <https://www.kmetijaflis.si/>

Youtube: <https://www.youtube.com/channel/UCj00jdhHethK2yOX1cTqUZw>

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

#### 3.1 Free text :

Ofrecen una gran variedad de productos lácteos, incluyendo productos sin lactosa (kéfir, yogur, crema agria y arroz con leche). Ofrecen 20 yogures diferentes, leche con chocolate, requesón, cuajada de albúmina, queso blando, kéfir, skyr, arroz con leche, crema de yogur, bebidas de suero y mantequilla. Para sus clientes habituales ofrecen envases reutilizables. Venden sus productos en la tienda de la granja junto con otros productos caseros, como salchichas y huevos de granja. Venden sus productos en cadenas de venta al por menor (Mercator, Spar, Jager, E-Leclerc) en Eslovenia; para estos productos utilizan envases de plástico de productores eslovenos. Comenzaron la elaboración de productos lácteos para dar valor añadido a su leche y para ampliar su granja. También ofrecen visitas guiadas para grupos y demostraciones de ordeño de vacas controlado por ordenador. También ofrecen degustaciones de sus productos lácteos y otros productos alimenticios tradicionales de la granja, como las salchichas caseras. Tienen una tienda en la granja donde venden sus productos lácteos. En marzo de 2020 (durante la cuarentena de la COVID-19) ofrecieron entregas a domicilio de sus productos.

#### 3.2 Asesoramiento/Recomendación :

Nunca hay exceso de conocimiento o de formación: hay que aprender y mejorar toda la vida.

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

#### 4.1 Consideraciones generales :

Una granja es una anualidad que se cultiva y luego se entrega a los hijos. En 2009, durante la crisis económica, la granja no hubiera sobrevivido sólo con la venta de la leche, debido al bajo precio de la misma. Para salvarla, decidieron empezar con el procesamiento de la leche, ya que necesitaban productos de mayor valor.

Desde entonces, se han centrado principalmente en el procesamiento de la leche, pero también cultivan sesenta hectáreas de tierra agrícola. Producen alrededor de setecientos mil litros de leche al año.

En 2017, construyeron un nuevo establo para el ganado joven, mejorando así las condiciones de trabajo y aumentando la productividad y la competitividad de la granja. Sus animales disfrutaban de música clásica, duchas y masajes para sentirse lo mejor posible. Las vacas son ordeñadas por un robot. También tienen novillas de cría, que también venden. La mayor parte del forraje para 175 cabezas de ganado se cultiva en 60 hectáreas de tierra cultivable.

La leche que producen es de una calidad excepcional, por lo que sus productos lácteos caseros, por los que han recibido innumerables premios de prestigio en eventos, también son completos y ricos en sabor. Esto confirma su trabajo y su visión, y la misión de la granja.

Darija añade: "En el momento de la cuarentena por COVID-19, las ventas de productos cayeron en un 100%. En ese momento, como éramos grandes productores de leche, decidimos hacer algo. Dado que somos socios de grandes cadenas de venta al por menor y somos reconocidos en toda Eslovenia, decidimos entregar también en los hogares de los clientes. Este fue un nuevo desafío para nosotros".

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

Considera que lo más importante para iniciar la elaboración de productos lácteos es la formación profesional nacional, que debe ser una base, y luego uno debe construir sus conocimientos y competencias con diferentes cursos educativos para mejorar aún más las habilidades de la elaboración de productos lácteos. Aunque dirige con éxito una granja de elaboración de productos lácteos, cree que podría beneficiarse de nuevos cursos sobre productos innovadores.

Empezó su trayectoria de elaboración de productos lácteos con una calificación profesional nacional. Luego asistió a cursos de elaboración de productos lácteos en Francia, el Reino Unido y a los cursos de elaboración de leche de BC-Naklo. Ella cree que las experiencias prácticas son la parte más vital de los cursos de procesamiento de lácteos.

## 5. Graphic Material

