

ESCUELA AGRÍCOLA SUPERIOR

Estudiantes de Molina ganan concurso "Crear y Emprender 2011"

Primer lugar nacional. Cabernet Zero se denomina el proyecto que resultó ganador, presentado por los estudiantes y futuros Técnicos Agropecuarios, de la Escuela Agrícola de Molina, José Romero y Zlavec Travanic.

MOLINA.- Concurso "Crear y Emprender 2011" organizado por la Fundación Mustakis y Red de establecimientos de la Corporación Educacional de la Sociedad Nacional de Agricultura (Codesser), una vez más, premió a los mejores proyectos de emprendimiento, en sus líneas empresarial y social, de entre cientos de iniciativas, presentadas por las 22 escuelas que administra Codesser en todo Chile.

Por segundo año consecutivo, la Escuela Agrícola obtuvo el primer lugar del ámbito

empresarial, el 2010 fue "Velas de Ajenjo: Repelente de Insectos". Y este 2011, el innovador proyecto "Cabernet Zero" sorprendió al jurado por su proyección, otorgándole el primer lugar, lo que se traduce en un aporte de \$1.000.000, para el desarrollo del mismo.



La profesora guía del proyecto Claudia Torres, junto a alumnos ganadores de Crear y Emprender 2011.

Emprendimiento, es sello de la Escuela Agrícola

"Estamos muy orgullosos del logro de nuestros alumnos y en general por el espíritu em-

prendedor que estamos desarrollando en los estudiantes de la escuela, mediante acciones concretas como la incorporación la asignatura de

emprendimiento, con un total de 80 horas anuales en la malla curricular de 3° y 4° medio, trabajo de los valores del emprendimiento, el seminario realizado en la Región de Aysén, donde participaron los alumnos líderes de los cursos superiores, entre otra serie de acciones" informó la Directora del establecimiento, Claudia Pinochet.

La profesora guía de "Cabernet Zero" es la enóloga y Jefa de Producción de la escuela, Claudia Torres, quien explica que el proyecto surge como una alternativa al actual jugo de uva artesana-

nal, poco difundido y hecho en la mayoría de los casos en base a uva de mesa.

Escuela, será incubadora de Cabernet Zero

En este sentido, explica Torres, el objetivo es: Elaborar, envasar y comercializar una bebida sana, que pueda ser consumida por to-

da la población, a partir de uva vinífera específicamente de la variedad Cabernet Sauvignon y realzar las propiedades antioxidantes de la vid vinífera en una bebida sin alcohol, cuyo nombre comercial será "Cabernet Zero".

Finalmente, en la escuela molinense, explican que el proyecto se desarrolla en 2 etapas, la primera en que los estudiantes y creadores de "Cabernet Zero" trabajaran junto a su profesora, la materia prima, para conservar las propiedades antioxidantes de la uva vinífera. Y en la segunda, el equipo se concentrará

en el diseño y comercialización del producto. Apoyados en todo momento, por la Escuela Agrícola de Molina, que en esta oportunidad incubará el proyecto, apoyando un plan de negocio para que el día de mañana esta dupla de estudiantes pueda seguir trabajando en su producto.

Carabineros del Retén Digua mantiene permanente contacto con vecinos del sector

Carabineros del Retén Digua, dependiente de la 3ra. Comisaría Parral, en

forma permanente se encuentra en interacción y comunicación con los vecinos del sector, en base a fiscalizaciones y entrevistas con surtidores de combustible y vecinos del sector, entregando diversas medidas preventivas, privilegiando el auto cuidado, mantenerse en contacto con Carabineros de Chile y comunicar en forma oportuna todo tipo de situación que les pueda parecer anómalas.

Este servicio preventivo, que ha realizado en forma constante y eficaz Carabineros de Chile, ha surtido efecto en la mayor

credibilidad y confianza en las personas para denunciar hechos que deban tener conocimiento los tribunales de Justicia, agradeciendo enormemente la labor policial para seguir trabajando en beneficio de la seguridad personal y familiar.