

11-08-2011. Codesser en Alumnos de Molina ganan concurso “Crear y Emprender 2011” en [elmaule.cl](http://www.elmaule.cl)

<http://www.elmaule.cl/noticia/sociedad/alumnos-de-molina-ganan-concurso-crear-y-emprender-2011>

Alumnos de Molina ganan concurso “Crear y Emprender 2011”

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 Zlavek Travanic.



Por Equipo El aMaule

103 Lecturas

11 de Agosto, 2011 01:08

 Comentar

Concurso “Crear y Emprender 2011” organizado por 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, 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.

Emprendimiento, es sello de la Escuela Agrícola

"Estamos muy orgullosos del logro de nuestros alumnos y en general por el espíritu emprendedor 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 Aysen, 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 artesanal, 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 toda 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.