

The background of the entire page is a blue-tinted photograph of an olive branch with several olives. The text and lines are overlaid on this background.

2021
MEMORIA ANUAL

FUNDACIÓN
JUAN RAMÓN GUILLÉN

10
años

.....
*Comprometidos con el
olivar andaluz*

FUNDACIÓN
JUAN RAMÓN GUILLÉN®

10
años

.....
*Comprometidos con el
olivar andaluz*

Contenidos

Carta del
presidente
pág.4

Quiénes
somos
pág.6

Nuestra misión **pág.8**

Nuestro patronato **pág.9**

Nuestra trayectoria **pág.10**

Alianzas
pág.46

2021 en cifras
pág.50

Áreas de actuación pág.14

Divulgación **pág.16**

Formación **pág.26**

Compromiso Social **pág.32**

Innovación y Desarrollo **pág.36**

Comunicación y medios pág.52

Mejora continua pág.44

Agradecimientos pág.56

Carta del presidente

Cada año, la elaboración de esta carta me permite parar, evaluar y repasar cada una de las acciones que hemos llevado a cabo desde la fundación en los doce meses anteriores. Sin embargo, en esta ocasión este momento cobra aún una mayor relevancia, pues en 2021 celebramos el décimo aniversario de la Fundación Juan Ramón Guillén. Ha pasado rápido, y aunque continúa siendo una entidad joven, cuenta ya con el suficiente recorrido y experiencia para evaluar el trabajo realizado y los logros obtenidos, y también plantear nuevos retos y cuál será el camino a seguir en los próximos años. Una de las evidencias que ha puesto de manifiesto la pandemia es que la sociedad y sus necesidades cambian a una velocidad de vértigo. Y nosotros, desde la fundación, buscaremos las mejores fórmulas, nos adaptaremos e innovaremos como hemos venido haciendo hasta ahora con el fin de proteger la tradición del mundo rural.

En estos diez años, más de 24.000 personas de más de 40 países han participado en las actividades que desarrollamos desde la organización, y ahora, si hacemos balance, estamos aún más convencidos de que debemos trabajar por la mejora del sector olivarero y dar a conocer y poner en valor la cultura del aceite de oliva y la tradición del mundo rural. Es incuestionable el peso que el legado aceitero tiene en nuestras costumbres, nuestras tradiciones, nuestra cultura y nuestra gastronomía. De hecho, España sigue siendo el mayor productor de aceite de oliva a nivel mundial, y aproximadamente el 80% es de origen andaluz. Hablar de Andalucía es hablar de aceite de oliva. Unas 250.000 familias de 300 municipios dependen directamente del ámbito olivarero, es un sector estratégico en nuestra comunidad y, por eso, es nuestro deber trabajar por estas familias y las generaciones futuras. Apostamos por la innovación, pero no podemos olvidar de dónde venimos, ni permitir que los procesos artesanales y los oficios más tradicionales desaparezcan.

En este sentido, la fundación tiene en marcha diversos programas con el objetivo de impulsar la profesionalización del sector, mejorando la capacitación de sus trabajadores e incrementando, al mismo tiempo, las posibilidades de inserción sociolaboral de las personas en situación más vulnerable y con discapacidad. Intentamos, así, paliar la falta de relevo generacional en determinados oficios ya que la transmisión oral de padres a hijos ha sido, durante siglos, el vehículo para enseñar los conocimientos necesarios para el cultivo del olivo y para desarrollar cada una de las tareas en el campo.



La fundación trabaja cada día para dar a conocer el trabajo del mundo rural y la cultura del aceite de oliva, sobre todo a los niños, que serán los consumidores del futuro. Es vital contarles de dónde viene lo que llamamos oro líquido, que comprendan su valor, y por qué es la base de la dieta mediterránea. Y, además, si algo de verdad me emociona es saber que cada vez estamos más cerca de conseguir la Declaración de los Paisajes del Olivar Andaluz a Patrimonio Mundial, que será, al fin, el reconocimiento que el sector merece a nivel internacional.

Si miro hacia atrás, han sido diez años de grandes satisfacciones en los que se han ido sumando a nuestra causa instituciones, entidades, empresas y organizaciones de todo tipo. A todos, solo puedo dar las gracias una vez más por apoyar nuestro proyecto. Con la misma ilusión del principio y vuestro respaldo, solo podemos reafirmar nuestro compromiso con el olivar andaluz. Esa es nuestra misión.

A handwritten signature in blue ink, which appears to be 'Juan Ramón Guillén Prieto'.

Juan Ramón Guillén Prieto
Presidente



Quiénes somos





Nuestra misión

La Fundación Juan Ramón Guillén, creada en 2011, tiene como objetivo promover el desarrollo del sector olivarero andaluz y el conocimiento sobre la cultura olivarera dentro y fuera de nuestras fronteras, dando a conocer su aportación a la historia de Andalucía y su valor como motor para la creación de empleo y riqueza en la sociedad rural, promoviendo la educación y la formación de sus profesionales y la inclusión de los colectivos más vulnerables, así como el desarrollo e implementación de proyectos de I+D+I.



Ilustración de la Hacienda Guzmán realizada por Richard Ford en el *Manual para viajeros por España y lectores en casa*.

Nuestro patronato

PRESIDENTE	D. Juan Ramón Guillén Prieto
VOCALES	D^a. Lola Benjumea Troya D. Carlos Guillén Benjumea D. Sergio Guillén Benjumea D. Álvaro Guillén Benjumea D. Juan Ramón Guillén Benjumea D. Gonzalo Guillén Benjumea D. Francisco Casero Rodríguez D. Manuel Parras Rosa Aceites del Sur-Coosur, S.A. Jaencoop Sociedad Cooperativa Andaluza Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid, Sociedad Cooperativa de Crédito Confederación de Empresarios de Andalucía (CEA) Universidad de Jaén Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Andalucía (COIAA)
SECRETARIO NO PATRONO	D. Javier Valdecantos Lora-Tamayo
COORDINADORA GENERAL	D ^a . Ana Sánchez Lago
ADMINISTRATIVA	D ^a . Sarah Yebon Del Monte Imoto

Nuestra trayectoria



Presentación social de la fundación.

Comienza **Planeta Olivo**, programa para escolares en la Hacienda Guzmán.

Inicio de los trabajos para lograr que declaren Patrimonio Mundial los paisajes del olivar de Andalucía.

2011



Publicación del Libro *Andalucía, el olivar*.

Finaliza la restauración del molino original del siglo XVII en la Hacienda Guzmán.

2012

Edición de la primera memoria de actividades de la fundación.

PREMIO FUNDACIÓN DIETA MEDITERRÁNEA

Comisión de la candidatura de Patrimonio Mundial en Hacienda Guzmán.

2016



Superadas las 10.000 visitas de Planeta Olivo.

Lanzamiento de Nutrióleo, talleres sobre alimentación saludable y cultura aceitera, en las provincias de Cádiz, Córdoba, Huelva y Sevilla.

2017

Ponencia sobre el oleoturismo en la Hacienda Guzmán en el II Congreso Internacional de Patrimonio Industrial.

PREMIO FUIPA A LA ACTIVACIÓN DEL TURISMO INDUSTRIAL.

Presentación del proyecto de oleoturismo en FITUR.

Primera edición de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén.

2018



Inicio de las **Visitas Solidarias al Olivo**, taller sobre cultura aceitera para personas en riesgo de exclusión y/o con discapacidad desarrollado en la Hacienda Guzmán.

Comienza **Solidarios Coosur**, que impulsa la inserción sociolaboral de personas con discapacidad.

PREMIO AFA. CATEGORÍA MEDIO AMBIENTE

Lanzamiento oficial de la candidatura de los **Paisajes del Olivar a Patrimonio Mundial**.

Convenio con la Universidad Complutense de Madrid para desarrollar la cátedra de investigación sobre el alzheimer.

PREMIO AL TURISMO INDUSTRIAL DE PRODETUR

2013

2014

2015



Solidarios Coosur en Jornadas Corresponsables.

PREMIO CES

Presentación de los resultados de la cátedra de investigación a la comunidad médica.

Visita de ICOMOS a la Hacienda Guzmán.

Solidarios Coosur, presente en la campaña internacional *Touching Work Lives* de Fundación Randstad.

Creación del programa educativo online El Olivar para 1.200 centros educativos andaluces.

Lanzamiento de los talleres online de cultura aceitera para personas con discapacidad de toda España.

Programa El Olivar llega a más de 60.000 escolares andaluces.

Los Paisajes del Olivar Andaluz seleccionada oficialmente como candidatura de España a Patrimonio Mundial.

La segunda edición de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén incorporan una categoría europea y retransmisión en *streaming*.

2019

2020

2021



Más de diez
años trabajando
por la puesta en
valor del sector
olivarero andaluz





Áreas de actuación





01/ Divulgación

Programa El Olivar ••

Una de las prioridades de la Fundación Juan Ramón Guillén es dar a conocer el mundo olivarero y la cultura aceitera a las nuevas generaciones y, por eso, en 2021 la entidad ha realizado una importante apuesta por el programa educativo El Olivar, que pone a disposición de la comunidad docente los recursos didácticos necesarios en formato digital para abordar el estudio de la materia vinculada con el entorno olivarero con los menores de Educación Infantil y Primaria. El

proyecto, desarrollado con la colaboración de Coosur, Fundación Ibercaja y Hacienda Guzmán, y el asesoramiento de Ciconia Consultores Ambientales, nace como respuesta a la imposibilidad de recibir visitas de escolares en la Hacienda Guzmán debido a la pandemia y ha registrado un crecimiento exponencial, con 454 centros educativos de 245 municipios andaluces inscritos. Más de 60.000 alumnos tienen ya acceso a los contenidos del programa El Olivar.

DÍA MUNDIAL DEL OLIVO

Con motivo del Día Mundial del Olivo, que se conmemora el 26 de noviembre, planteamos un reto a los centros educativos: grabar un vídeo explicando una receta elaborada con alguna de las variedades de aceite de oliva virgen extra explicadas en el programa.



CEIP Rafael Vidal de Fonelas (Granada), premiado por su receta de mantecados de almendras con aceite de oliva virgen extra variedad arbequina.

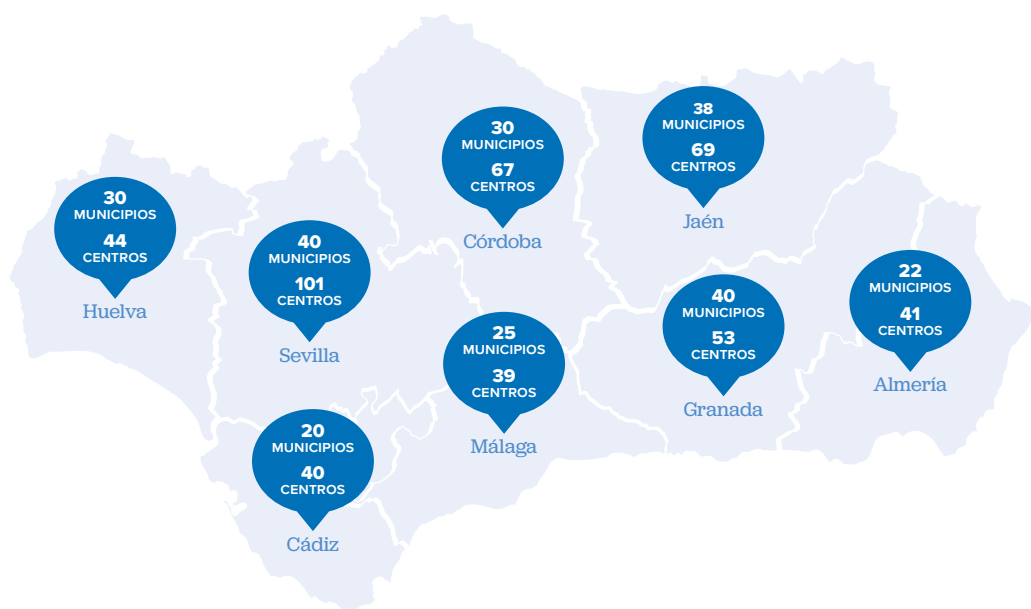


CDP Santo Domingo Sabio de Úbeda (Jaén), premiado por su receta de bizcocho de la abuela con aceite de oliva virgen extra picual.



CEIP La Inmaculada de Fornes (Granada), premiado por su receta de pan esponjoso andaluz con AOVE variedad picual.

454 centros educativos inscritos
245 municipios de las 8 provincias andaluzas
 Más de **60.000 alumnos**



DÍA DE ANDALUCÍA

El vídeo *Truco de magia del campo a la cocina*, presentado por Marcos Gutiérrez, alumno de 6º de Primaria del CEIP Nuestro Padre Jesús de Valenzuela (Córdoba), fue el ganador del concurso convocado para celebrar el Día de Andalucía. Como premio, los alumnos del centro recibieron el producto y los materiales necesarios para realizar un taller sobre aceites y la primera cata de AOVE por conexión en *streaming*.



Patrimonio Mundial ••

En el mes de abril conocimos que el expediente *Los paisajes del olivar en Andalucía, historia milenaria de un mar de olivos* fue elegido por unanimidad en la reunión del Consejo de Patrimonio Histórico del Ministerio de Cultura y Deporte para ser candidatura de España a Patrimonio Mundial de la UNESCO.

El proyecto, que encara así la recta final del proceso de declaración como Patrimonio Mundial, está siendo sometido a los últimos ajustes conforme a las recomendaciones de los expertos, y se presentará ante el Comité de Patrimonio Mundial de la UNESCO en enero de 2023.

La Fundación Juan Ramón Guillén, que contempla como uno de sus principales objetivos la puesta en valor de la cultura del aceite de oliva y el impulso del sector olivarero andaluz, apuesta desde sus inicios por el proyecto como un reconocimiento a nivel internacional para el mundo del olivar andaluz. A esto, se suma que la

fundación tiene su sede en la Hacienda Guzmán (La Rinconada, Sevilla), una singular y monumental hacienda olivarera con más de 500 años de historia aceitera, incluida en la candidatura como uno de los máximos exponentes de gran explotación olivarera vinculada a las nuevas relaciones comerciales surgidas a raíz del Descubrimiento de América.

Además, a lo largo de los años la fundación ha conseguido el respaldo de la candidatura por parte de importantes instituciones y organizaciones de la sociedad civil. En el último año, se han adherido al proyecto la Fundación Cruzcampo y el Real Betis Balompié.

La Fundación Juan Ramón Guillén difunde la candidatura y recaba el apoyo de los diferentes agentes sociales para lograr una declaración que pondrá en valor del sector olivarero andaluz, impulsando el consumo de aceite de oliva y el desarrollo del oleoturismo.

1. Regla Bejarano, directora de la Fundación Cruzcampo, acompañada por Álvaro Guillén, patrono de la Fundación Juan Ramón Guillén, al finalizar el acto de apoyo a la candidatura.

2. Ángel Haro, presidente del Real Betis Balompié, y Álvaro Guillén, patrono de la fundación, tras formalizar la adhesión a la candidatura.





III Congreso Internacional de Patrimonio Industrial y la Obra Pública ••

El pasado 21 de octubre, la coordinadora general de la fundación, Ana Sánchez, participó en el III Congreso Internacional de Patrimonio Industrial y la Obra Pública organizado por la Fundación de Patrimonio Industrial de Andalucía (FUPIA), con la ponencia *La Hacienda Guzmán, máximo exponente de hacienda olivarera del barroco sevillano*.

En la etapa posterior al Descubrimiento de América, la Hacienda Guzmán (La Rinconada, Sevilla) se convirtió con sus tres molinos de viga en una de las fábricas de aceite de oliva más importantes del mundo bajo las órdenes de Hernando Colón, hijo del célebre descubridor, quien en esas fechas comenzó a explotar la nueva ruta comercial enviando al Nuevo

Mundo el aceite de oliva producido en la finca como parte del Tercio de Frutos cargado en la Flota de Indias.

Hoy, más de 500 años después, y tras haber sido sometida por parte de la familia Guillén, propietaria de la finca, a una importante restauración, la Hacienda Guzmán, máximo exponente de hacienda olivarera del barroco sevillano, vuelve a vivir una etapa de esplendor combinando el uso privado y familiar con la producción de HG, la marca de aceites de oliva virgen extra elaborada con aceitunas de la misma finca, y el desarrollo de actividades de oleoturismo gestionadas por la Fundación Juan Ramón Guillén. Así, la entidad cumple su principal misión, poner en valor el mundo olivarero.



*Experiencias de
oleoturismo con
valor social*



Oleoturismo ••

LA FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLÉN TIENE EN MARCHA UN PROYECTO DE OLEOTURISMO EN SU SEDE, LA HACIENDA GUZMÁN, UNA FINCA CON 340 HECTÁREAS DE OLIVAR ECOLÓGICO QUE ACOGE UNA MONUMENTAL HACIENDA BARROCA CON MÁS DE 500 AÑOS DE HISTORIA ACEITERA, LEGADO DE LA ETAPA POSTERIOR AL DESCUBRIMIENTO DE AMÉRICA.

Las visitas están gestionadas por la fundación, de manera que la recaudación obtenida se destina íntegramente a la ejecución de los programas de divulgación, formación e I+D que la organización realiza con el fin de promover el desarrollo del sector olivarero y la difusión de la cultura del aceite de oliva.

Debido a las restricciones y limitaciones derivadas de la pandemia, la actividad de oleoturismo en la Hacienda Guzmán ha sido prácticamente inexistente desde marzo de 2020 hasta mayo de 2021, cuando tras desaparecer el estado de alarma y recuperarse la movilidad por todo el territorio nacional, comenzó a reactivarse el flujo turístico. No obstante, fue tras el verano, al superarse el 70% de la población española vacunada, cuando se

produjo el incremento tanto en las visitas como en las actividades desarrolladas en la sede de la fundación. A lo largo del año han visitado la hacienda personas de procedencia tan diversa como Canadá, República Checa, Brasil, Puerto Rico o Estados Unidos. En total, ya han pasado por la hacienda visitantes de 42 países.

Además de visitas de turistas, la Hacienda Guzmán también recibe grupos de profesionales y estudiantes interesados en conocer el trabajo desarrollado por la entidad y profundizar en el sector del aceite de oliva. En este sentido, en 2021 visitaron la hacienda los alumnos de la décima edición del Curso de Experto en Dirección y Liderazgo de Entidades Sin Ánimo de Lucro organizado por AFA (Asociaciones y Fundaciones Andaluzas).

En la imagen de la derecha, el grupo de alumnos del Curso de Experto en Dirección y Liderazgo de Entidades Sin Ánimo de Lucro de la AFA durante su visita a la Hacienda Guzmán.





Los alumnos del Grado Superior de Formación Profesional en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria del C.P.I.F.P Profesor José Luis Graíño de Palos de la Frontera (Huelva) participaron en una sesión informativa sobre el sector aceitero y, posteriormente conocieron el proyecto de oleoturismo como una vía para acercar a los ciudadanos al origen del aceite de oliva.



También participaron en una jornada en la Hacienda Guzmán dos grupos de alumnos de San Telmo Business School, quienes además de visitar la finca asistieron a una charla informativa sobre el sector aceitero impartida por Gonzalo Guillén, director general de Acesur y patrono de la fundación.

1. Alumnos del C.P.I.F.P Profesor José Luis Graíño de Palos de la Frontera (Huelva) en su visita a la Hacienda.

2. Gonzalo Guillén, director general de Acesur, durante su intervención ante los alumnos de San Telmo Business School.

3. La visita de los grupos de San Telmo Business School en el exterior de la hacienda.

4. Ana Sánchez, coordinadora general de la fundación, en FITUR.



Un año más, la Fundación Juan Ramón Guillén, gracias a la colaboración de Prodetur y de la Diputación de Sevilla, ha participado en la Feria Internacional del Turismo (FITUR) que se celebró en Madrid entre los días 19 y 23 de mayo. Por cuarta edición consecutiva, la entidad ha estado presente en el encuentro turístico más importante a nivel internacional dando a conocer la oferta de oleoturismo en la Hacienda Guzmán.



Por otra parte, a lo largo del año se han realizado aproximadamente un millar de contactos con agentes de viajes, agencias especializadas, workshops especializados, etc. con la finalidad de dar a conocer el proyecto de oleoturismo como experiencias complementarias al turismo más tradicional.

CURSOS DE CULTURA EMPRESARIAL Y NEGOCIO DE ACESUR

Como en años anteriores, la Hacienda Guzmán ha acogido los cursos de Cultura Empresarial y Negocio de Acesur, en el que las personas que se han incorporado recientemente a la compañía profundizan en su conocimiento sobre la misma y sobre la labor desarrollada por la Fundación Juan Ramón Guillén. Como cierre a dichas jornadas, los participantes visitan la hacienda y disfrutan de una experiencia de oleoturismo.



Acesur 
INNOVAMOS POR TRADICIÓN



El **oleoturismo** en la
Hacienda Guzmán, una
experiencia ***virgen extra***

El oleoturismo en la Hacienda Guzmán como caso de éxito

La Escuela Superior de Aceite de Oliva (ESAO) ha realizado en 2021 el primer Curso de Gestión de Proyectos de Oleoturismo. Álvaro Guillén, patrono de la fundación, participó en una de las sesiones para exponer el proyecto de la Hacienda Guzmán como caso de éxito de propuesta de oleoturismo con un marcado componente social. La recaudación obtenida por las actividades y visitas realizadas en la hacienda se revierte íntegra en el desarrollo de los diferentes programas e iniciativas de la entidad.



Medios internacionales conocen el oleoturismo en la Hacienda Guzmán

Una vez que finalizaron las restricciones a la movilidad implantadas por la pandemia, la afluencia de público en la Hacienda Guzmán comenzó a incrementarse progresivamente y, también, las visitas de medios internacionales interesados en conocer el proyecto de oleoturismo. En este sentido, gracias a la colaboración de ICEX, ha visitado la sede de la fundación una delegación de periodistas suizos especializados en gastronomía y viajes.



1. Álvaro Guillén durante su intervención en el Curso de Gestión de Proyectos de Oleoturismo.

2. Periodistas suizos visitan la Hacienda Guzmán.

3. Rodaje del documental para la cadena Channel 5.

Por otra parte, debido al relevante papel desempeñado por la hacienda en la producción de aceite de oliva en la etapa posterior al Descubrimiento de América, ha sido uno de los escenarios elegidos para rodar el episodio sobre el río Guadalquivir de la serie documental *World's most scenic river journeys* de la cadena británica Channel 5.



02/ Formación

Visitas Solidarias al Olivo ••

Las Visitas Solidarias al Olivo son unos talleres lúdico-educativos desarrollados gracias a la colaboración de la Obra Social 'la Caixa' con el fin de posibilitar que colectivos en riesgo de exclusión social conozcan de primera mano el proceso de fabricación del aceite oliva en la sede de la fundación, la Hacienda Guzmán, así como la relevancia que la cultura y tradición olivarera tienen en Andalucía.

Ante la imposibilidad de organizar las visitas de las entidades sociales a la hacienda debido a las limitaciones derivadas de la pandemia, en 2021 el programa se ha desarrollado por segundo año consecutivo de forma alternativa, es decir, impartiendo formación orientada a facilitar la integración laboral de los participantes, personas con discapacidad en situación de riesgo de exclusión. De esta manera, la fundación continúa trabajando para cumplir con el objetivo de la iniciativa, lograr la inclusión de las personas en situación más vulnerable. Así, se ha impartido el curso 'Operario de almacén, manipulación de alimentos y carretillas elevadoras', en el

que participaron 12 personas con discapacidad en situación de desempleo interesadas en formarse para trabajar en los almacenes de las empresas. Al finalizar el año, la tasa de inserción había alcanzado el 50% de los beneficiarios. No obstante, los participantes continúan trabajando sus itinerarios profesionales con la colaboración de la Fundación Randstad.



Obra Social "la Caixa"

Hasta ahora, han participado
2.066 *personas* de **29 *entidades***
sin ánimo de lucro en las Visitas
Solidarias al Olivo.



Solidarios Coosur ●●

El programa Solidarios Coosur, desarrollado con la Fundación Randstad, organiza acciones formativas con el fin de mejorar la empleabilidad de las personas con discapacidad y promover su inserción sociolaboral y su integración real.

A lo largo de los años, las formaciones impartidas han ido evolucionando hasta llegar a las acciones que desarrollamos en la actualidad: cursos muy concretos y específicos, de corta duración y con una clara orientación al empleo. El proyecto se diferencia fundamentalmente por dos motivos, por una parte, se organizan las formaciones a medida del perfil del usuario y, por otra, se imparten cursos pioneros para personas con discapacidad. En este sentido, cabe destacar, por ejemplo, el curso de auxiliar de monitor de ocio y tiempo libre para personas con discapacidad intelectual leve, y el curso de coordinador de actividades de ocio y tiempo libre para personas sordas impartido en lengua de signos.

El año 2021 es un punto de inflexión en el proyecto Solidarios Coosur. Por primera vez se han impartido formaciones



específicas sobre el sector del aceite de oliva, permitiendo así cumplir un doble objetivo, promover la inserción sociolaboral de las personas con discapacidad y mejorar la capacitación de los profesionales del entorno rural. Además, la fundación firmó un convenio de colaboración con el Ayuntamiento de La Roda de Andalucía (Sevilla), con la finalidad de llevar a cabo estas formaciones en las instalaciones del Parque del Olivar, cedidas de forma gratuita, de manera que se mejorase la empleabilidad de los vecinos del municipio en situación más vulnerable.



Desde 2014, año en que se celebró la primera edición, han participado en las diferentes iniciativas desarrolladas en el marco del programa Solidarios Coosur un total de 654 personas.

objetivos

1. Lograr la ***inserción sociolaboral*** de personas con discapacidad
2. ***Combatir la despoblación*** de las zonas rurales
3. ***Profesionalizar*** el sector olivarero
4. Facilitar el ***relevo generacional*** en el mundo del olivar
5. Transmitir la ***cultura del aceite*** de oliva



curso presencial

MANEJO ECOLÓGICO DEL CULTIVO DEL OLIVAR

El curso sienta las bases para el manejo sostenible de los agroecosistemas oliveros por parte de los beneficiarios. Los contenidos abordados son:

- Importancia del suelo en la agricultura y olivicultura ecológica.
- Problemas derivados de la degradación y pérdidas de suelo en las explotaciones de cultivo del olivar. Labores culturales en el olivar, como la poda.
- Principios básicos de la fertilización orgánica y el uso de cubiertas vegetales y abonos verdes.
- Reciclaje de subproductos del olivar y su uso como abonos orgánicos.
- Control biológico de plagas y enfermedades del olivar.

La formación finalizó con una sesión práctica en la Hacienda Guzmán, sede de la fundación, que cuenta con 340 hectáreas de olivar ecológico y una olivoteca con más de 150 variedades de olivos procedentes de 14 países.

11 alumnos de La Roda de Andalucía

75 horas de duración

Formación teórico-práctica



curso presencial

MAESTRO DE ALMAZARA Y ESPECIALISTA EN CATA DE AOVE

El objetivo del curso es profesionalizar una figura que tradicionalmente se ha desarrollado con los conocimientos transmitidos oralmente de generación en generación. Los contenidos tratados son:

- El mundo del AOVE.
- Iniciación a la cata I.
- Iniciación a la cata II.
- Cosecha, obtención y comercialización de AOVE.
- La almazara.

Como proyecto del curso, los alumnos elaboraron un aceite de oliva virgen extra *coupagne* con las variedades que componen la colección del Parque del Olivar de La Roda de Andalucía.

14 alumnos de La Roda de Andalucía

75 horas de duración

Formación teórico-práctica



taller online

EL ACEITE DE OLIVA EN NUESTRA CULTURA GASTRONÓMICA

Se han celebrado cinco sesiones del taller online *El aceite de oliva en nuestra cultura gastronómica*, una acción divulgativa desarrollada con la colaboración del equipo de comunicación de Acesur. La iniciativa, que surgió como respuesta a la demanda de actividades online derivada de la pandemia, se ha consolidado como uno de los pilares del proyecto Solidarios Coosur, permitiendo que usuarios de diferentes puntos de España profundicen en el proceso de elaboración del aceite de oliva y adquieran las nociones básicas para diferenciar los tipos de aceite, así como recomendaciones de uso y conservación. En 2021 participaron 109 personas con discapacidad de Barcelona, Cornellà de Llobregat, Las Palmas de Gran Canaria, Madrid, Sevilla y Valencia.



109 personas de distintos puntos de la geografía española

03/ Compromiso Social

Donaciones ••

Como consecuencia de la pandemia, la necesidad económica de miles de familias se ha acentuado de manera importante, incrementándose, por tanto, la demanda de alimentos y productos de primera necesidad. Con el fin de contribuir a paliar esta situación, la Fundación Juan Ramón Guillén, con la colaboración del grupo

Acesur, ha donado unos 9.500 kilos de aceite de oliva virgen extra, aceite de oliva, aceite de girasol y salsas. La entidad ha realizado aportaciones a 12 entidades sin ánimo de lucro, cofradías, instituciones religiosas y grupos vecinales de las provincias de Cádiz, Ciudad Real, Jaén, Madrid y Sevilla.



1. Cáritas Jaén.
2. Consejo de Hermandades de Sevilla.
3. Cáritas Vilches.
4. Hermanas de la Cruz de Linares.
5. Hermandad de la Misericordia de Sanlúcar de Barrameda.

Proyecto Azarías ••



Un año más, la Fundación Juan Ramón Guillén ha vuelto a colaborar con el Proyecto Azarías, de la Hermandad de San Lorenzo de Sevilla, para apoyar a los estudiantes con potencial académico del Polígono Sur, una de las zonas más desfavorecidas de la capital sevillana.

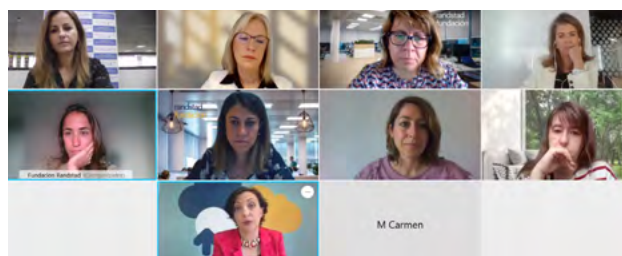
En un acto que tuvo lugar en las instalaciones de Acesur en Dos Hermanas (Sevilla), el presidente de la fundación y de Acesur, Juan Ramón Guillén, entregó la aportación al hermano mayor de hermandad, José Joaquín León, acompañado por José Ramón Pineda y José Rodríguez, en representación de los voluntarios de Azarías.

La iniciativa, que cuenta ya con 25 beneficiarios, posibilita que estos jóvenes del Polígono Sur con dificultades para acceder a estudios superiores reciban un soporte extra en sus estudios, además de acompañamiento personal y emocional para conseguir su entrada en la universidad.

Empresas por la Diversidad y la Inclusión ••

Por segundo año consecutivo, la Fundación Juan Ramón Guillén es una de las organizaciones impulsoras de la iniciativa 'Empresas por la diversidad y la inclusión', un equipo de empresas y entidades de ámbito nacional constituido con la finalidad de impulsar la sensibilidad empresarial y social en materia de discapacidad, empleo e inclusión social. Durante las sesiones organizadas, la fundación ha expuesto la experiencia del programa Solidarios Coosur como caso de éxito ante otras fundaciones y entidades sin ánimo de lucro.

Asimismo, la fundación también participó en las jornadas 'Colabora y comparte', organizadas por la Asociación Española de



Fundaciones (AEF) para compartir los buenos resultados obtenidos por Solidarios Coosur, desarrollado ininterrumpidamente desde 2014 con la colaboración de la Fundación Randstad, en la inclusión de las personas con diferentes tipos de discapacidad mediante el diseño de formaciones a medida del perfil del participante y orientadas principalmente a la población de entornos rurales.





La cultura
aceitera
andaluza, un
valioso legado
económico,
social,
gastronómico,
cultural y
patrimonial

04/ Innovación y Desarrollo

II Edición Premios Fundación Juan Ramón Guillén ••

El 23 de noviembre de 2021, la Hacienda Guzmán, sede de la fundación, acogió la entrega de galardones de la segunda edición de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén, puestos en marcha por la entidad con la colaboración de la Caja Rural de Jaén, Coosur y EIT Food. Los premios tienen como objetivo reconocer aquellas iniciativas que contribuyen al

desarrollo y mejora del sector olivarero y a su puesta en valor. En definitiva, los reconocimientos, que en esta ocasión han coincidido con la celebración del décimo aniversario de la fundación, pretenden dar visibilidad a los profesionales vinculados a un sector estratégico en la economía española y andaluza e impulsar el relevo generacional.





ÉXITO DE CONVOCATORIA

Más de 150 personas asistieron al acto de entrega de galardones celebrado en la sede de la fundación, la Hacienda Guzmán. Entre ellos representantes de instituciones públicas, empresas, cooperativas y asociaciones del sector olivarero, de entidades financieras y proveedores de la agroindustria, así como del ámbito universitario y fundacional.

La convocatoria, cuyo plazo de recepción de propuestas fue ampliado para facilitar la participación de las personas interesadas durante la pandemia, ha sido un éxito puesto que se recibieron candidaturas de muy alta calidad desde diferentes puntos de España y varios países europeos. Los premios se consolidan como un encuentro de referencia en el sector.

En la página izquierda, los premiados junto a los patrocinadores, el jurado y patronos de la fundación. En la imagen superior, de izquierda a derecha, los cuatro galardonados: José Alfredo Martín (Apadrina un Olivo), Antonio Manuel Conde, Manuel Pajarón y Kostas Belivanis (Optisolio PC). Abajo a la derecha, el presidente de la entidad, Juan Ramón Guillén, durante su intervención en el acto.



La segunda edición incorpora una categoría europea y retransmisión por *streaming*

EL JURADO Y LA VALORACIÓN DE PROPUESTAS

La segunda edición del jurado de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén ha estado conformada por expertos y profesionales de primer nivel, así como representantes de instituciones y entidades vinculadas al sector olivarero.

En concreto, el jurado lo integraban Juan Ramón Guillén, quien lo preside; Álvaro Barrera, presidente de Ecovalia; Vanessa Moreno, directora de Comunicación y Relaciones Institucionales de la Corporación Tecnológica de Andalucía; José Juan Gaforio, director del Centro Estudios Avanzados en Olivar y Aceites de Oliva de la Universidad de Jaén; Jesús Rodríguez, director del Instituto de Nutrición y Tecnología de la Universidad de Granada 'José Mataix Verdú'; y Begoña Pérez-Villarreal directora de EIT Food para el Sur de Europa.

A la hora de valorar las propuestas, el jurado ha tenido en cuenta criterios como la contribución de las iniciativas a dar continuidad de la actividad olivarera, la formación específica en el sector del olivar de los candidatos, la experiencia y logros profesionales, el compromiso y el liderazgo, así como la innovación, impacto socioeconómico y la generación de empleo y la sostenibilidad. Respecto a la categoría de ámbito europeo, los criterios de selección han sido el enfoque social y transformador del producto o servicio, la sostenibilidad, la innovación y el impacto socioeconómico de la propuesta en los países del sur de Europa.





A la izquierda, los ganadores con Gonzalo Guillén, CEO de Acesur y patrono de la fundación. A la derecha, diferentes imágenes del evento y los asistentes.

PREMIO AL JOVEN AGRICULTOR

Otorgado por la Caja Rural de Jaén y dotado con 4.000 euros



Antonio Manuel Conde López

Antonio Manuel Conde López, nacido en 1996 en Castillo de Locubín, en Jaén, por su argumentación y defensa del uso de las cubiertas vegetales para prevenir la erosión del terreno de cultivo del olivar y los perjuicios que ello ocasiona. Antonio Manuel, grado en Ingeniería Agroalimentaria, presenta las mejoras logradas en la finca familiar como consecuencia del uso de cubiertas vegetales, convirtiendo la propiedad en una explotación sostenible gracias a dicho sistema. La propuesta, caracterizada por minimizar el impacto medioambiental ocasionado por la actividad olivarera, se considera una buena práctica a replicar por otros agricultores.

PREMIO A LA INNOVACIÓN RURAL OLIVARERA

Otorgado por Coosur y dotado con 4.000 euros



Asociación para la Recuperación de Olivos Yermos de Oliete

La Asociación para la Recuperación de Olivos Yermos de Oliete por su proyecto 'Apadrina un olivo', una iniciativa que nace con el objetivo de recuperar los 100.000 olivos abandonados en dicho municipio de Teruel. El proyecto, gracias al apadrinamiento de olivos, ha logrado recuperar 10.000 ejemplares, contribuyendo a la preservación del ecosistema y revirtiendo la situación de abandono de Oliete pues, con sus 365 habitantes forma parte de la denominada España vaciada. La propuesta, considerada una innovación social, además de recuperar el olivar, reactiva la actividad agrícola y promueve el desarrollo de la zona.

PREMIO ESPECIAL A LA TRAYECTORIA PROFESIONAL

Otorgado por la Fundación Juan Ramón Guillén



Manuel Pajarón

Manuel Pajarón, ingeniero agrónomo y patrono de la Fundación Savia nacido en 1948 en Beas de Segura (Jaén) por su labor en defensa y puesta en valor del olivar andaluz y su especial trabajo en torno al desarrollo del olivar ecológico. Manuel Pajarón es galardonado por extraordinaria dedicación y su impecable trayectoria, considerada un referente para las nuevas generaciones que quieran dedicarse profesionalmente al sector olivarero.

AWARD FOR NEW BUSINESS IDEAS TRANSFORMING THE OLIVE VALUE CHAIN

Otorgado por EIT Food y valorado en 4.000 euros, divididos en una dotación económica de 2.000 euros y la participación en un clinic personalizado a cargo expertos profesionales europeos



OPTISOLIO PC

OPTISOLIO PC, con una propuesta, procedente de Grecia, que presenta un innovador método de detección de la mosca de la fruta que permitirá una mayor eficiencia en el manejo de las plagas del olivo. El proyecto consiste en una trampa para moscas inalámbrica, autónoma, autolimpiable y autocargable que transmite datos sobre las poblaciones de moscas a una plataforma en la nube, permitiendo prever futuras plagas en base a un sistema de predicción basado en un algoritmo matemático.

Mejora continua

La Fundación Juan Ramón Guillén apuesta por la profesionalización del sector fundacional, facilitando la formación, cualificación y especialización de su equipo, que en 2021 ha participado en diferentes acciones formativas.

Curso de cata de aceites

IMPARTIDO POR EL ESPECIALISTA
MAXIMILIANO ARTEAGA



Seminario El nuevo marco financiero plurianual (MFP) 2021-2027. Perspectivas para Andalucía

ORGANIZADO POR AFA (ASOCIACIONES Y FUNDACIONES ANDALUZAS)

Curso de Experto en Gestión de Oleoturismo

IMPARTIDO POR ESAO (ESCUELA SUPERIOR DEL ACEITE DE OLIVA)



Curso Experto en Dirección y Liderazgo de Entidades Sin Ánimo de Lucro

IMPARTIDO POR AFA (ASOCIACIONES Y FUNDACIONES ANDALUZAS)





Alianzas





Confiamos en el trabajo en red con otras entidades para avanzar en el camino hacia nuestros objetivos

En el mes de enero, el presidente de la fundación, Juan Ramón Guillén, recibió en la sede de la fundación, Hacienda Guzmán, al presidente del Consejo de Hermandades y Cofradías de Sevilla con el fin de valorar posibles vías de colaboración entre ambas organizaciones complementarias a las donaciones de aceite. **(1)**

La sede de la fundación, la Hacienda Guzmán, es un escenario atractivo para la realización de reportajes fotográficos y grabaciones. En 2021, la propiedad ha acogido, entre otras, sesiones de fotos para campañas de ámbito internacional y de marcas locales como, por ejemplo, moda flamenca. **(3)**

El 17 de marzo, la Fundación Juan Ramón Guillén asistió a la Asamblea General de AFA (Asociaciones y Fundaciones Andaluzas), de la que es miembro, y que debido a las limitaciones de la pandemia se celebró en formato online.

A lo largo del año, la Fundación Juan Ramón Guillén ha mantenido numerosos encuentros y reuniones con otras fundaciones y entidades sin ánimo de lucro para valorar posibles vías de colaboración. Con este mismo fin, la organización forma parte de grupos de trabajo como el equipo de fundaciones turísticas constituido por Asociaciones y Fundaciones Andaluzas (AFA), reunido por primera vez en 2021.





Álvaro Guillén, patrono de la fundación, participó en el I Congreso Nacional de Economía Circular y Comunicación Ambiental, organizado por Ciconia Consultores Ambientales. El encuentro, celebrado en octubre en Sevilla, analiza las herramientas, estrategias y recursos disponibles para facilitar la implantación de la economía en todos los ámbitos. Álvaro Guillén subrayó la apuesta por la sostenibilidad de la industria alimentaria y, especialmente, del sector aceitero. **(4)**

La Hacienda Guzmán acogió la reunión del jurado del Premio al Emprendedor del Año de EY de Andalucía y Extremadura. Al finalizar, los asistentes pudieron conocer la finca y los proyectos desarrollados por la fundación. **(5)**

La Fundación Juan Ramón Guillén y la Fundación Cajasur han suscrito un acuerdo de colaboración para elaborar el proyecto editorial *Hacienda Guzmán: Legado, tradición y futuro del olivar*, un recorrido visual por la Hacienda Guzmán (La Rinconada, Sevilla), una propiedad con más de 500 años de historia vinculada a la producción de aceite de oliva. Con este libro, ambas fundaciones refuerzan su compromiso con la divulgación del patrimonio y el legado cultural de Andalucía, en el que el sector del olivar ha desempeñado un relevante papel a lo largo del tiempo. Dicha colaboración permite poner en valor la cultura del aceite de oliva a través de la historia de la Hacienda Guzmán, máximo exponente de hacienda olivarera del Barroco sevillano, hoy sede de la Fundación Juan Ramón Guillén. **(2)**



2021 en cifras

PROGRAMA EL OLIVAR

+ de 60.000
total alumnos

454 centros
INSCRITOS EN EL PROGRAMA

245 municipios
DE TODAS LAS PROVINCIAS
ANDALUZAS

PATRIMONIO MUNDIAL

2 fundaciones
apoyan la candidatura

▲ FUNDACIÓN CRUZCAMPO
FUNDACIÓN REAL BETIS BALOMPIÉ



OLEOTURISMO

turistas de
42 países

6 experiencias
DIFERENTES PARA ELEGIR

1 masterclass
GESTIÓN DE PROYECTOS DE
OLEOTURISMO

DONACIONES

9.500 kg
de aceite de oliva

12 entidades
SIN ÁNIMO DE LUCRO

PROYECTO AZARÍAS

25 jóvenes
EN SITUACIÓN VULNERABLE

SOLIDARIOS COOSUR

1 convenio

Ayuntamiento de
La Roda de Andalucía

2 cursos

especializados en olivocultura

150 HORAS

25 ALUMNOS

5 sesiones

Taller online
*El aceite de oliva en nuestra
cultura gastronómica*

100 BENEFICIARIOS **5 PROVINCIAS**

VISITAS SOLIDARIAS

1 curso

especializado en almacén

12 ALUMNOS

Directo en
streaming

PREMIOS FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLÉN

II edición

150 asistentes

al acto de entrega

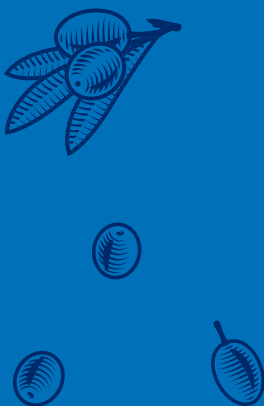
4 premiados

12.000 euros

valoración económica

4º año en
FITUR

1.000
contactos
de promoción



Comunicación y medios

ACCIONES DE COMUNICACIÓN

16 notas de prensa enviadas



Sevilla, 3 de junio de 2021

La Fundación Juan Ramón Guillén y el Ayuntamiento de La Roda de Andalucía firman un convenio para promover la profesionalización del empleo en el sector olivero

Vecinos del municipio sevillano participarán en formaciones especializadas en el ámbito del olivar gracias a Solidarios Coosur, programa desarrollado por la Fundación Juan Ramón Guillén con la Fundación Randstad con el objetivo de mejorar la empleabilidad de las personas en situación más vulnerable.

El presidente de la Fundación Juan Ramón Guillén, Juan Ramón Guillén, y el alcalde de La Roda de Andalucía (Sevilla), Juan Jiménez, han suscrito un convenio de colaboración entre ambas entidades con la finalidad de poner en marcha formaciones especializadas en el ámbito olivero orientadas a mejorar la empleabilidad de los vecinos del municipio en situación más vulnerable y, por tanto, incrementar sus posibilidades de encontrar un empleo en el entorno rural. De esta manera, el Ayuntamiento se suma al programa Solidarios Coosur, desarrollado por la Fundación Juan Ramón Guillén en colaboración con la Fundación Randstad desde 2014 con el objetivo de facilitar la inserción sociolaboral de las personas con discapacidad y en riesgo de exclusión social.

En concreto, la iniciativa contempla la impartición de dos formaciones a lo largo del año, por un lado, un curso de manejo ecológico del cultivo del olivo y, por otro, un curso de maestro de almazara y catador de aceite de oliva virgen extra. Las acciones formativas, de carácter eminentemente práctico, se desarrollarán en las instalaciones del Parque del Olivar, cedidas por el Ayuntamiento de La Roda.

Tras la firma, el presidente de la fundación, Juan Ramón Guillén, ha manifestado su satisfacción "por poder contribuir a la mejora de las condiciones de vida de los vecinos de La Roda y al desarrollo del municipio". "Para mí, ayudar a mi pueblo es lo que me ha impulsado a llegar a este acuerdo", ha añadido. Por su parte, Juan Jiménez, alcalde de la localidad, ha asegurado que "el Ayuntamiento siempre está receptivo a este tipo de convenios que sirven para formar a los jóvenes y desempleados de nuestro pueblo, al tiempo que impulsamos la formación sobre el sector olivero y damos a conocer el Parque del Olivar".

fundacionjrguillen.com




Sevilla, 24 de junio de 2021

La Fundación Juan Ramón Guillén galardona en la segunda edición de sus premios a Antonio Manuel Conde, Apadrina un Olivo, Manuel Pajarón y Optisolio PC

La entrega de los galardones, dotados con 12.000 euros, se celebrará el próximo mes de octubre en la sede de la fundación, la Hacienda Guzmán (La Rinconada, Sevilla) y será presidida por Juan Manuel Moreno, Presidente de la Junta de Andalucía.

Recientemente, se ha celebrado la reunión del jurado de la segunda edición de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén, creados por la entidad con la colaboración de la Caja Rural de Jaén, Coosur y EIT Food. Tras analizar las propuestas recibidas, los ganadores de esta segunda convocatoria han sido Antonio Manuel Conde en la categoría de Joven Agricultor, el proyecto 'Apadrina un olivo' en Innovación Rural Oliverera, Manuel Pajarón en Travesía Profesional, y Optisolio PC en la nueva categoría de ámbito europeo denominada New Business Ideas Transforming the Olive Value Chain Award. Los galardones reconocen aquellas iniciativas que contribuyen al desarrollo y mejora del sector olivero y a su puesta en valor, dando así visibilidad a los profesionales vinculados a un sector estratégico en la economía española y andaluza.

La convocatoria, cuyo plazo de recepción de propuestas fue ampliado para facilitar la participación de las personas interesadas durante la pandemia, "ha sido un éxito pues hemos recibido candidaturas de muy alta calidad desde diferentes puntos de España y varios países europeos", explica Álvaro Guillén, patrono de la Fundación Juan Ramón Guillén. "Esto demuestra que hay extraordinarios profesionales y proyectos muy interesantes en marcha que garantizan la continuidad de la actividad del sector olivero", añade. El acto de entrega de premios se celebrará en la sede de la fundación, la Hacienda Guzmán (La Rinconada, Sevilla), el próximo mes de octubre y contará con la asistencia del Presidente de la Junta de Andalucía.

Los premiados

Tras analizar y valorar detenidamente cada una de las propuestas presentadas a las respectivas categorías conforme a los criterios recogidos en las bases de participación, y una vez realizadas las correspondientes deliberaciones, los miembros del jurado acuerdan por unanimidad el siguiente fallo:

- **Premio al Joven Agricultor**, otorgado por la Caja Rural de Jaén y dotado con 4.000 euros, para Antonio Manuel Conde López, nacido en 1996 en Cantino de Locuín, en Jaén, por su argumentación y defensa del uso de las coberturas vegetales para prevenir la erosión del terreno de cultivo del olivo y los perjuicios que ello ocasiona.
- **Premio a la Innovación Rural Oliverera**, otorgado por Coosur y dotado con 4.000 euros, para la Asociación para la recuperación de olivos yermos de Olite por su proyecto "Apadrina un olivo", una iniciativa que nace con el objetivo de recuperar los 100.000 olivos abandonados en dicho municipio de Teruel, que forma parte de la denominada España vaciada.
- **Premio Especial a la Travesía Profesional** para Manuel Pajarón, ingeniero agrónomo y patrono de la Fundación Savia nacido en 1940 en Iba de Segura (Jaén) por su labor en defensa y puesta en valor del olivar andaluz y su especial trabajo en torno al desarrollo del olivar ecológico.

Award for New Business Ideas Transforming the Olive Value Chain para OPTISOLIO PC, otorgado por EIT Food y valorado en 4.000 euros, divididos en una dotación económica de 2.000 euros y la participación en



1

WEB CORPORATIVA

La información y los contenidos son actualizados permanentemente con el fin de comunicar de manera transparente sobre la actividad y gestión desarrollada por la fundación.

FUNDACIÓN
JUAN RAMÓN GUILLÉN

LA FUNDACIÓN
ÁREAS DE ACTUACIÓN
OLEOTURISMO
PATRIMONIO MUNDIAL
PREMIOS
TRANSPARENCIA
NOTICIAS
CONTACTO

EN NOTICIAS
FORMACION
DISCAPACIDAD
INTEGRACION SOCIOLABORAL

5 de agosto de 2021

14 vecinos de La Roda de Andalucía (Sevilla) participan en el primer curso de olivicultura ecológica del programa Solidarios Coosur

Sevilla, 1 de julio de 2021

355 centros educativos andaluces ya están inscritos en el programa educativo online El Olivar, promovido por la Fundación Juan Ramón Guillén

La iniciativa, desarrollada con la colaboración de Coosur, Hacienda Guzmán y Ciconia, acerca el sector olivarero al alumnado de Infantil y Primaria, y tiene como base una guía educativa que se complementa con diferentes recursos didácticos digitales e interactivos.

Un total de 355 centros educativos de Educación Infantil y Primaria de 205 municipios andaluces se han inscrito desde finales de 2020 en el programa educativo El Olivar, el programa educativo creado por la Fundación Juan Ramón Guillén con el objetivo de ayudar a que la comunidad docente transmita a las generaciones del futuro la importancia del sector del olivar y la cultura aceituna como elementos de la identidad socioeconómica española y andaluza. El proyecto, desarrollado con Ciconia Consultores Ambientales y con la colaboración de las marcas de aceite Coosur y Hacienda Guzmán, pone a disposición de los maestros y educadores los contenidos, recursos y materiales necesarios para realizar de una forma amena esa aproximación al sector olivarero. De esta manera, una vez inscritos al programa en <https://fundacionjrguillen.com/es/es/programa-educativo-el-olivar/>, reciben periódicamente nuevos materiales en formato digital.

En concreto, las provincias en las que se han realizado un mayor número de inscripciones han sido Sevilla con 83 centros educativos, Córdoba con 54 y Jaén con 53, seguidas de Málaga (39), Huelva (36), Granada (35), Cádiz (29) y Almería (26). En este sentido, de cara al próximo curso 2021/2022, el objetivo de la Fundación Juan Ramón Guillén es seguir dotando de contenido a los colegios ya inscritos y continuar trabajando para incrementar la cifra de centros adheridos, de manera que todos los colegios andaluces dispongan del material educativo.

FUNDACIÓN
JUAN RAMÓN GUILLÉN

fundacionjrguillen.com

Sevilla, 9 de marzo de 2021

La Fundación Juan Ramón Guillén y la Fundación Cajasur colaborarán en un proyecto editorial sobre la historia olivarera de la Hacienda Guzmán

El libro, con el título *Hacienda Guzmán: Legado, tradición y futuro del olivar*, permitirá hacer un recorrido visual por un enclave con más de 500 años de historia aceituna, muestra de la importancia del sector del olivar en el desarrollo socioeconómico y cultural de Andalucía.

La Fundación Juan Ramón Guillén y la Fundación Cajasur han suscrito recientemente un acuerdo de colaboración para elaborar el proyecto editorial *Hacienda Guzmán: Legado, tradición y futuro del olivar*, un recorrido visual por la Hacienda Guzmán (La Roca de Guzmán, Sevilla), una propiedad con más de 500 años de historia vinculada a la producción de aceite de oliva. Con este libro, ambas fundaciones refuerzan su compromiso con la divulgación del patrimonio y el legado cultural de Andalucía, en el que el sector del olivar ha desempeñado un relevante papel a lo largo del tiempo.

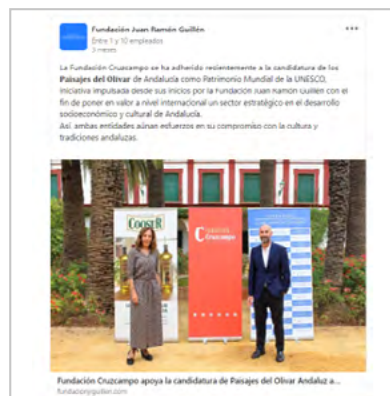
“Con este acuerdo, comenzamos una etapa de colaboración muy ilusionante con la Fundación Cajasur con el objetivo de poner en valor la orden del aceite de oliva, y qué mejor manera que hacerlo con la historia de nuestra sede, la Hacienda Guzmán, máximo exponente de hacienda olivarera del Barroco sevillano”, explica Álvaro Guillén, patrono de la Fundación Juan Ramón Guillén.

FUNDACIÓN
JUAN RAMÓN GUILLÉN

fundacionjrguillen.com

REDES SOCIALES

La Fundación Juan Ramón Guillén da a conocer todas sus actividades a través de sus canales en diferentes redes sociales como Facebook, Twitter, LinkedIn y Vimeo.



NUEVO VÍDEO PROMOCIONAL

Apostamos por el contenido audiovisual para dar a conocer el proyecto de oleoturismo gestionado por la fundación con el nuevo vídeo *El oleoturismo en la Hacienda Guzmán, una experiencia virgen extra*.



APARICIONES EN PRENSA

Importante presencia en medios nacionales e internacionales.



En 2021, la fundación ha obtenido **329 apariciones** en prensa tradicional y medios digitales. La valoración económica de estos impactos supera los **650.000 euros**.

Diario de Sevilla

EMPRESAS AL DÍA

Coosur saca al mercado un aceite con fines solidarios

La Fundación Juan Ramón Guillén lleva desde años implicándose en acciones solidarias. En esta ocasión, la fundación ha colaborado con Coosur para sacar al mercado un aceite de oliva con fines solidarios.

De este modo, la fundación ha colaborado con Coosur para sacar al mercado un aceite de oliva con fines solidarios. Este aceite de oliva se destina a apoyar proyectos de desarrollo rural en zonas de riesgo de despoblación.

El aceite de oliva se destina a apoyar proyectos de desarrollo rural en zonas de riesgo de despoblación.

Fines solidarios

HOLA! VIAJES

Hacienda Guzmán, un palacio para el virgen extra

Hace más de 500 años, el hijo de Cristóbal Colón comenzó a exportar a América el aceite de oliva. Este aceite de oliva se destina a apoyar proyectos de desarrollo rural en zonas de riesgo de despoblación.

El aceite de oliva se destina a apoyar proyectos de desarrollo rural en zonas de riesgo de despoblación.

En los tiempos en que los equipos no se revistaban como hoy, el patriarca de la familia, el empresario acaudalado Juan Ramón Guillén, se trata de sus viajes en un equipo de olivo camuflado en la maleta. Gracias a esta destilación que ahora podría costarle un diáfono, frente a las buecas coloniales de la Hacienda Guzmán (haciendaguzman.com) crece más de 150 variedades de olivos, ya grandes, procedentes de las cuatro esquinas: aquí uno de la italiana frantoio, allí otros de las griegas kalamon y koroneiki, de la portuguesa galego, y de tantas más (legadas de Marruecos, Túnez, Siria, Turquía, Albania... y hasta del mítico Monte de los Olivos de Jerusalén).

La «olivera» le dicen a esta colección de ejemplares, única en el mundo, cuyas semillas llegan a ser tan distintas entre sí que no parecen primas. Las que alloran las 540 hectáreas de esta finca a 15 minutos de Sevilla son, sin embargo, variedades españolas. Con la manzanilla, que aunque rinde poco para elaborar aceite aporta un sabor de lo más sofisticado al recogerse en verde, elaboran el virgen extra más señero de la casa: el 100 Reserva Familiar, el que apenas roza las 25.000 botellas «todas numeradas», si bien también hacen monovarietales y conguar con la arbequina y la bacallada.



PÁGINAS ESPECIALES

ENTREGA DE LA SEGUNDA EDICIÓN DE LOS PREMIOS FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLÉN

La Hacienda Guzmán acogió los prestigiosos galardones que, remunerados con 12.000 euros y patrocinados por la Caja Rural de Jaén, Coosur y EIT Food, reconocen las iniciativas que mejoran e innovan el sector oliverero.

LA FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLÉN

LA FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLÉN

LA FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLÉN

aiours

Vecinos de La Roda de Andalucía aprenden los secretos de la olivicultura ecológica

Unos vecinos del municipio andaluz de La Roda de Andalucía han recibido una sesión práctica en el olivar ecológico de la Hacienda Guzmán, sede de la Fundación Juan Ramón Guillén, con el fin de aprender los secretos de la olivicultura ecológica.

Los vecinos han recibido una sesión práctica en el olivar ecológico de la Hacienda Guzmán, sede de la Fundación Juan Ramón Guillén, con el fin de aprender los secretos de la olivicultura ecológica.

Diplomas

Los vecinos han recibido una sesión práctica en el olivar ecológico de la Hacienda Guzmán, sede de la Fundación Juan Ramón Guillén, con el fin de aprender los secretos de la olivicultura ecológica.

Nuevas citas

Los vecinos han recibido una sesión práctica en el olivar ecológico de la Hacienda Guzmán, sede de la Fundación Juan Ramón Guillén, con el fin de aprender los secretos de la olivicultura ecológica.

PÁGINAS ESPECIALES

LA FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLÉN

LA FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLÉN

LA FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLÉN

LA FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLÉN

LA FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLÉN

El Real Betis Balompié apoya la candidatura de Paisajes del Olivar Andaluz a Patrimonio Mundial impulsada por la Fundación Juan Ramón Guillén

El Real Betis Balompié apoya la candidatura de Paisajes del Olivar Andaluz a Patrimonio Mundial impulsada por la Fundación Juan Ramón Guillén.

El Real Betis Balompié apoya la candidatura de Paisajes del Olivar Andaluz a Patrimonio Mundial impulsada por la Fundación Juan Ramón Guillén.

El Real Betis Balompié apoya la candidatura de Paisajes del Olivar Andaluz a Patrimonio Mundial impulsada por la Fundación Juan Ramón Guillén

El Real Betis Balompié apoya la candidatura de Paisajes del Olivar Andaluz a Patrimonio Mundial impulsada por la Fundación Juan Ramón Guillén.



10 años
trabajando
juntos por
el futuro del
olivar andaluz
y difundiendo
la cultura
aceitera



FUNDACIÓN
JUAN RAMÓN GUILLÉN[®]

Fundación Juan Ramón Guillén
Memoria anual 2021

Coordinación y redacción: Ana Sánchez Lago
Fotografías: Rocío López, Hugo Zapata
Desarrollo creativo: María Sánchez
Fundación Juan Ramón Guillén

Inscrita en el Registro de Fundaciones con el nº 410003

Hacienda Guzmán. Ctra. de Mairena, s/n, 41309,
La Rinconada (Sevilla)
www.fundacionjrguillen.com
E-mail: info@fundacionjrguillen.com
Teléfono: 955 511 777

FUNDACIÓN

JUAN RAMÓN GUILLÉN

www.fundacionjrguillen.com