



2023

FUNDACIÓN

JUAN RAMÓN GUILLÉN

Contenidos

Carta del
presidente
pág.4

Quiénes
somos
pág.6

Nuestra misión **pág.8**

Nuestro patronato **pág.9**

Nuestra trayectoria **pág.10**

Nuestra sede **pág.12**

Áreas de
actuación
pág.14

Divulgación **pág.16**

Formación **pág.34**

Compromiso Social **pág.42**

Innovación **pág.46**

2023 en cifras
pág.60

Alianzas y
colaboraciones
pág.62

Comunicación y
medios
pág.68

Agradecimientos
pág.74

Carta del presidente



Una vez más recogemos en estas páginas las actividades que la Fundación Juan Ramón Guillén ha desarrollado durante el año. Hacemos balance de los objetivos cumplidos y establecemos nuevos retos que perseguir. Sin embargo, en esta ocasión cobra una gran relevancia la tercera edición de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén. Desde su inicio, la convocatoria de estos galardones ha sido un compromiso para todos los miembros del patronato al dar visibilidad a los profesionales de un sector estratégico en la industria agroalimentaria española y andaluza. Así, reconocemos el trabajo de las personas que siguen apostando por el sector oleícola e incentivamos a las nuevas generaciones a dar continuidad al ámbito olivarero.

Nos sentimos muy agradecidos por todas las personas vinculadas al sector del aceite de oliva que presentaron su candidatura a los premios y participaron con propuestas de gran calidad que evidencian el futuro de la industria olivarera. También damos las gracias a las más de 300 personas representantes de instituciones públicas, empresas, cooperativas y asociaciones, entidades financieras y del sector fundacional y educativo que nos acompañaron en el acto de entrega, una celebración que además coincidió con la inauguración de la nueva almazara del grupo Acesur en Jabalquinto, Jaén.

A menudo pasamos por alto que el olivo y sus productos han desempeñado un papel de gran importancia para la humanidad, ejerciendo influencia en los ámbitos económicos, ambientales y culturales de nuestro país. El aceite de oliva está ligado a nuestras tradiciones e identidad colectiva. En este sentido, desde la Fundación Juan Ramón Guillén desarrollamos diferentes programas e iniciativas para transmitir su relevancia.

Así, en el año 2023 hemos superado la cifra de 18.000 escolares en Planeta Olivo, el programa veterano de nuestra entidad. Desde su inicio, 146 centros educativos de 91 municipios de Huelva y Sevilla han visitado nuestra casa, la Hacienda Guzmán, para profundizar en el proceso de obtención del aceite de oliva y su evolución a lo largo del tiempo. A través de distintos talleres, acercamos a los escolares a un producto que es esencial en nuestro día a día. A esto sumamos la celebración de la segunda yincana en la Hacienda Guzmán, donde los más jóvenes pusieron a prueba los conocimientos adquiridos en el programa educativo El Olivar, en el que hemos alcanzado la importante cifra de 700 centros educativos andaluces inscritos.

Hablar de aceite de oliva es hablar de alimentación saludable. Su versatilidad en la cocina y sus nutrientes hacen de este producto un pilar fundamental en la dieta mediterránea. Es esencial transmitir a las futuras generaciones los beneficios de consumir nuestro oro líquido, además de fomentar los buenos hábitos de alimentación. Por esto, pusimos en marcha los talleres Sabor a aceite de oliva para promover la correcta nutrición entre los más pequeños, una iniciativa de la que nos sentimos muy satisfechos al haber participado en ella más de 730 niños andaluces.

Es importante trasladar la relevancia que el sector olivarero tiene en nuestro día a día a todos los colectivos. Desde la Fundación Juan Ramón Guillén prestamos una especial atención a las personas con discapacidad y en riesgo de exclusión, desarrollando actividades diseñadas específicamente para ellos. Este año ha sido muy especial para nosotros al celebrar el décimo aniversario del programa Visitas Solidarias al Olivo. En la última edición, 483 usuarios

de 12 entidades sin ánimo de lucro han realizado un recorrido por la Hacienda Guzmán. Es un deseo de esta fundación conseguir una sociedad más justa e inclusiva, por ello hemos seguido realizando acciones formativas y divulgativas sobre el ámbito oleícola que han posibilitado la integración sociolaboral de los participantes.

Pero sobre todo seguimos trabajando para obtener la Declaración de Los Paisajes del Olivar Andaluz a Patrimonio Mundial por la UNESCO. Nuestro mar de olivos es único en el mundo y con este testimonio al fin recibirá el reconocimiento que merece a nivel internacional. Aproximadamente el 80% del aceite de oliva español tiene su origen en Andalucía y es necesario que demos a conocer la tradición aceitera. Así lo hacemos en la Hacienda Guzmán, donde viajeros de casi 70 países se han sumergido en la cultura aceitera y han disfrutado de una experiencia oleícola completa. Con nuestro proyecto de oleoturismo, los visitantes se acercan al origen del aceite de oliva y conocen la evolución que ha registrado su proceso de obtención a lo largo de los siglos, al mismo tiempo que descubren la gran diversidad del sector. Además, esta actividad oleoturística tiene un gran componente social al destinar la recaudación obtenida en la realización de las visitas a la ejecución de nuestros programas y actividades, lo que nos permite continuar creciendo y poner en valor nuestro oro líquido.

Juan Ramón Guillén Prieto

QUIÉNES SOMOS



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.

**PRESIDENTE**

D. Juan Ramón Guillén Prieto

VOCALESD^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

NUESTRO EQUIPO**COORDINADORA GENERAL**D^a. Ana Sánchez Lago**COMUNICACIÓN Y PROYECTOS**D^a. Ángela Ballesteros Pardo**ADMINISTRACIÓN Y OLEOTURISMO**D^a. Sarah Ye Bon Del Monte Imoto

nuestro recorrido

2011

Presentación social de la fundación
Comienza Planeta Olivo, el programa para escolares

2012

Finaliza la restauración de la almazara del siglo XVII en la Hacienda Guzmán
Publicación del proyecto editorial *Andalucía, el olivar*

2013

Primera edición de de las Visitas Solidarias al Olivo, que acercan la cultura aceitera a las personas en situación vulnerable

2014

Lanzamiento de la candidatura de los Paisajes del Olivar a Patrimonio Mundial de la UNESCO
Creación de Solidarios Coosur para impulsar la inclusión de personas con discapacidad y en riesgo de exclusión

2019

Premio RSC de la Confederación de Empresarios de Sevilla
Presentación de los resultados de la cátedra de investigación a la comunidad médica

2018

Primera edición de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén
Premio FUPIA a la activación del turismo industrial

2017

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

2016

Premio Fundación Dieta Mediterránea

2015

Premio al Turismo Industrial de Prodetur (Diputación de Sevilla)
Inicio de la Cátedra de Investigación sobre el Alzheimer

2020

Creación del programa educativo online El Olivar
Lanzamiento de los talleres online de cultura aceitera para personas con discapacidad

2021

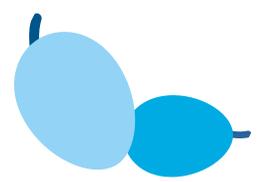
Los Paisajes del Olivar Andaluz, seleccionada como candidatura de España a Patrimonio Mundial
Segunda edición de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén, incorporando una categoría de ámbito europeo

2022

Adhesión a la Alianza por la FP Dual
El prestigioso grupo gastronómico Club des Chefs des Chefs visita la Hacienda Guzmán

2023

Premio Andalucía de Gastronomía a nuestro proyecto de oleoturismo
Tercera edición de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén
Inicio de los talleres Sabor a Aceite de Oliva para fomentar los buenos hábitos de alimentación entre escolares



La Fundación Juan Ramón Guillén es una entidad sin ánimo de lucro de ámbito nacional que cuenta con una sede singular, la Hacienda Guzmán (La Rinconada, Sevilla), considerada uno de los máximos exponentes de hacienda olivarera del barroco sevillano.

En la etapa posterior al Descubrimiento de América, la Hacienda Guzmán 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 a bordo de la Flota de Indias.



Hoy, más de 500 años después, y tras haber sido sometida a una importante restauración, la finca vuelve a vivir una etapa de esplendor combinando el uso privado y familiar con la actividad agrícola destinada a la obtención de aceite de oliva virgen extra y el desarrollo de los diferentes programas y actividades y el proyecto de oleoturismo, gestionados por la fundación.

La Hacienda Guzmán se erige imponente rodeada por alrededor de 340 hectáreas de olivar ecológico, dejando patente el relevante papel que el sector olivarero ha desempeñado en el desarrollo socioeconómico de Andalucía a lo largo de los siglos.

ÁREAS DE ACTUACIÓN



01 | Divulgación

Planeta Olivo

Planeta Olivo, la iniciativa de divulgación aceitera destinada a escolares, es el programa veterano de la Fundación Juan Ramón Guillén. Tras las sucesivas ediciones celebradas desde el año 2011, se ha consolidado como una actividad extraescolar de referencia para los centros educativos. El proyecto, desarrollado en la sede de la entidad, la Hacienda Guzmán, ha cerrado el año con la participación de 1.646 escolares de 20 colegios de las provincias de Huelva y Sevilla. En concreto, han participado niños y niñas de Bollullos Par del Condado, Benacazón, Dos Hermanas, Espartinas, La Rinconada, Lebrija, Los Palacios y Villafranca, Mairena del Aljarafe y Sevilla.

Con estos talleres, los jóvenes conocen el origen del aceite de oliva, sus características y propiedades de una forma divertida. Durante la jornada, descubren las técnicas de recolección de las aceitunas, cómo nuestros antepasados obtenían el aceite de oliva, la evolución del proceso hasta la actualidad y cuántas variedades de olivos existen. Además, profundizan en los tipos de aceites, realizan una cata para conocer sus propiedades organolépticas y finalizan la actividad con un desayuno de pan con aceite de oliva.

Día de Andalucía

Coincidiendo con las celebraciones por el Día de Andalucía que se conmemora el 28 de febrero, Planeta Olivo alcanzó la cifra de 18.000 participantes. Los alumnos del CEIP Nuestra Señora del Patrocinio de La Rinconada (Sevilla) disfrutaron de una jornada muy especial en la Hacienda Guzmán. Realizaron diversas actividades para profundizar en el sector olivarero y conocer la importancia del consumo de aceite de oliva como base de una alimentación saludable.



Desde la creación de Planeta Olivo, **19.333** escolares de **146** centros educativos han disfrutado de una auténtica *experiencia oleícola* en la Hacienda Guzmán

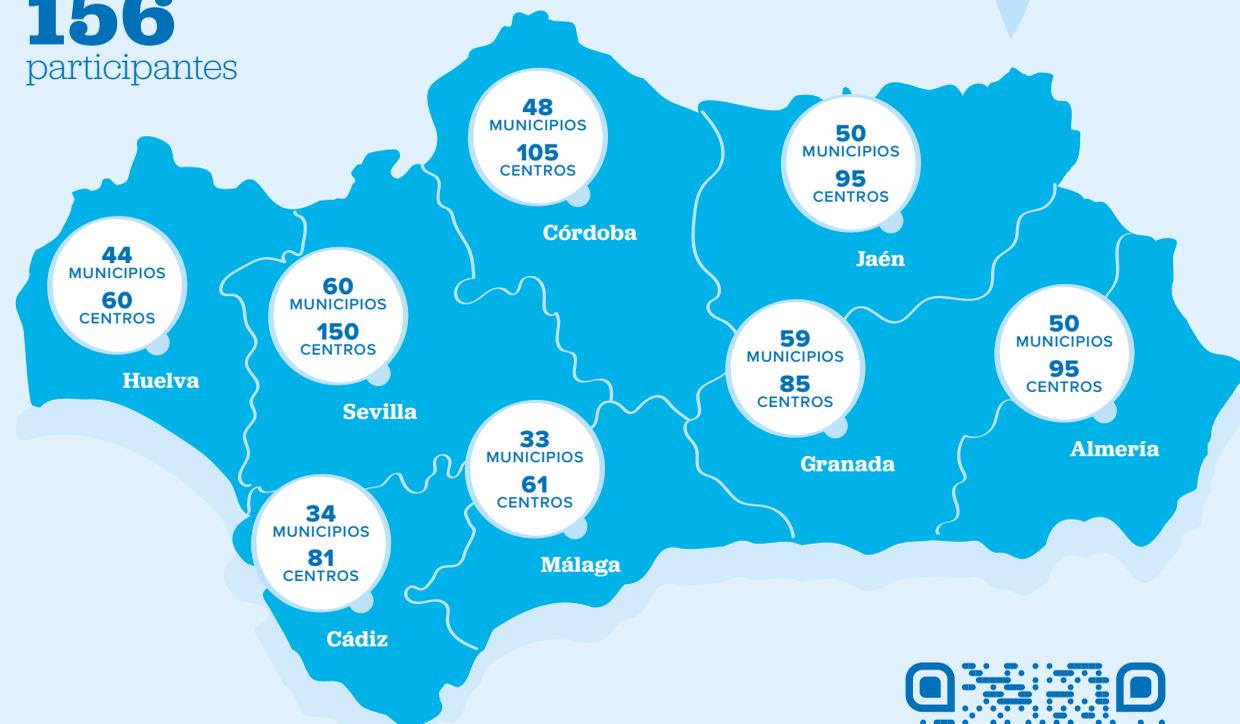


TALLERES DIDÁCTICOS**77**
participantes**704**

centros educativos inscritos

361

municipios de toda la región

CONCURSOS CONVOCADOS**381**
participantes**+ 240.0000**
escolares andaluces
tienen acceso a los contenidos**YINCANA EL OLIVAR****156**
participantes**OBJETIVOS**

- 1** Trasladar a las generaciones del futuro la relevancia del ecosistema del olivar y sus beneficios sociales, ambientales y económicos, fomentando una visión transversal del mismo y vinculándolo a otras áreas temáticas.
- 2** Promover el disfrute de los productos del olivar, con especial atención a la salud y dieta mediterránea.
- 3** Dar a conocer la importancia del aceite de oliva como elemento de la identidad sociocultural española y andaluza.
- 4** Favorecer el descubrimiento del método de obtención del aceite de oliva como proceso de economía circular que permite la valorización de subproductos.
- 5** Motivar a los participantes para la conservación y mejora del patrimonio ambiental y cultural.
- 6** Ofrecer recursos para promover el pensamiento crítico y la creatividad.

El Olivar

Una de las prioridades de la Fundación Juan Ramón Guillén es aproximar el ámbito del olivar y la tradición aceitera a las nuevas generaciones, y por eso la entidad ha realizado durante el último año una gran apuesta por el programa educativo El Olivar. La iniciativa facilita a la comunidad docente los recursos y materiales didácticos en formato digital para acercar al alumnado de Educación Infantil y Primaria a la cultura del aceite de oliva y abordar el estudio del entorno olivarero de una forma amena y entretenida.

A finales del año 2023, El Olivar ya alcanzaba la cifra de 704 centros educativos inscritos de 361 municipios andaluces. Más de 240.000 escolares tienen ya acceso a las herramientas y actividades del programa.

Este año el programa El Olivar ha contado con la colaboración de Coosur y CaixaBank en el marco de la Convocatoria de Medioambiente 2022 y 2023.



Recursos interactivos

Durante el curso escolar, la fundación ha elaborado diferentes recursos didácticos y contenidos interactivos complementarios a la guía educativa El Olivar. Estos materiales permiten a los docentes trabajar con sus alumnos los contenidos del programa de una manera más sencilla.



Día de Andalucía

Para conmemorar el Día de Andalucía, que se celebra el 28 de febrero, lanzamos un reto a los escolares: *¿Por qué es único el olivar andaluz?* En total recibimos 35 vídeos en los que participaron 243 alumnos. El vídeo presentado por el colegio Al-Andalus 2000 (Tomares, Sevilla) fue el ganador y obtuvo un lote de aceites, un taller y una cata para toda la clase.



Creatividad olivarera

Con el objetivo de promover las habilidades artísticas de los escolares, planteamos un desafío a los alumnos andaluces: elaborar un proyecto creativo que mostrase el valor del sector olivarero. Se presentaron un total de 91 iniciativas en las que participaron 138 escolares. La creatividad de Macarena Escolar Fernández, alumna de 1º de Educación Primaria del colegio Buen Pastor (Sevilla), fue la ganadora.



Yincana El Olivar

Para continuar divulgando la cultura del aceite de oliva y su importancia como seña de identidad andaluza, celebramos la yincana El Olivar en la Hacienda Guzmán. Participaron 156 escolares del colegio Buen Pastor de Sevilla, quienes pusieron a prueba sus conocimientos sobre el sector olivarero con diferentes retos y actividades. Para finalizar, realizaron una cata y tomaron un desayuno de pan con aceite de oliva.



Talleres didácticos

Para dar a conocer el proceso de elaboración del aceite de oliva y la relevancia del ámbito oleícola en Andalucía a los escolares, la fundación ha celebrado varias sesiones presenciales con un enfoque lúdico-educativo. Con estos talleres, los más pequeños han aprendido la gran diversidad del sector olivarero, las técnicas de recolección, los tipos de aceites que existen y la importancia del aceite de oliva como pilar fundamental de la dieta mediterránea. En total han participado 77 alumnos de Educación Primaria.



Taller sobre cultura aceitera

Alumnos de primer y segundo ciclo de Primaria CEIP San Agustín. El Burgo (Málaga).



Taller sobre el sector olivarero

Alumnos de 1º y 2º de Primaria Colegio Al-Andalus 2000. Tomares (Sevilla).



Talleres Sabor a Aceite de Oliva

Para continuar divulgando la importancia del aceite de oliva como pilar fundamental de la dieta mediterránea y fomentar los buenos hábitos de alimentación entre los más pequeños, la Fundación Juan Ramón Guillén ha desarrollado los talleres Sabor a Aceite de Oliva. La actividad tuvo muy buena acogida entre los centros educativos y entidades sociales, y cerramos el año con la participación de 734 escolares de las provincias de Cádiz, Sevilla y Córdoba.

El proyecto, desarrollado en el marco de Andaluces Compartiendo, el programa de responsabilidad social impulsado por Landaluz, Fundación Cajazol y Fundación “la Caixa”, nace con el objetivo de dar a conocer a los más jóvenes los beneficios de una correcta alimentación para tener una vida saludable y equilibrada.



Durante las sesiones, los escolares aprenden cuáles son las técnicas de recolección de aceitunas, cómo se obtiene el aceite de oliva, los alimentos básicos que componen la dieta mediterránea y la importancia de incorporar el aceite de oliva en nuestra alimentación. Además, realizan una cata y toman un desayuno de pan con aceite.



CENTROS EDUCATIVOS Y ENTIDADES SOCIALES BENEFICIARIAS

CEIP Cercadillos
(Alcalá de Guadaíra, Sevilla)

CEIP Barca de la Florida
(Barca de la Florida, Cádiz)

Fundación Tierra de Todos
(Cádiz, Cádiz)

CEIP Pablo Picasso
(Estella del Marqués, Cádiz)

Centro de Acogida de Inmigrantes
(Jerez de la Frontera, Cádiz)

CEIP Nueva Jarilla
(Nueva Jarilla, Cádiz)

Colegio La Salle Buen Consejo
(Puerto Real, Cádiz)

Colegio Nuestra Sra. De las Mercedes
(Córdoba, Córdoba)

Fundación Acuarela de Barrios
(Lucena, Córdoba)

CEIP Antonio Machado
(Lucena, Córdoba)

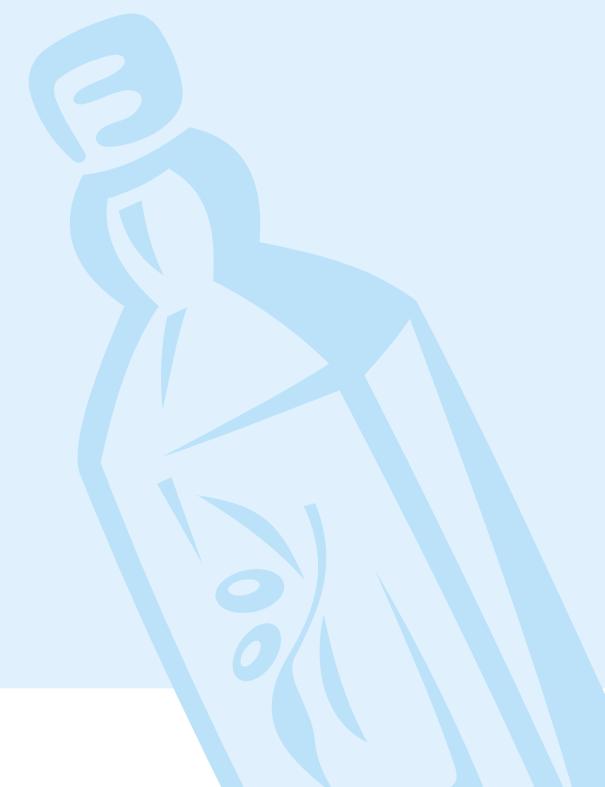
OBJETIVOS

1 Educar a los jóvenes sobre cómo tomar decisiones alimentarias saludables para fortalecer nuestra salud física y mental.

2 Dar a conocer los beneficios de incorporar el aceite de oliva en nuestra alimentación.

3 Dar a conocer los beneficios de incorporar el aceite de oliva en nuestra alimentación.

4 Favorecer el descubrimiento del método de obtención del aceite de oliva como proceso de economía circular que permite la valorización de subproductos.



734 escolares andaluzes conocen los beneficios de una **alimentación saludable**

Los participantes de los diferentes centros educativos y entidades, en algún momento del taller. CEIP Cercadillos (1), CEIP Barca de la Florida (2), Fundación Tierra de Todos (3), Colegio Nuestra Señora de las Mercedes (4), CEIP Pablo Picasso (5), Centro de Acogida de Inmigrantes (6), Fundación Acuarela de Barrios (7), CEIP Antonio Machado (8 y 9), CEIP Nueva Jarilla (10) y Colegio La Salle Buen Consejo (11 y 12).



Oleoturismo

Para transmitir la cultura vinculada al aceite de oliva dentro y fuera de nuestras fronteras, así como dar a conocer la importancia del sector olivarero en Andalucía a lo largo de los siglos, la Fundación Juan Ramón Guillén promueve el oleoturismo en su sede, la Hacienda Guzmán, un espacio emblemático con más de 500 años de historia aceitera.

Experiencias de oleoturismo con valor social

La Hacienda Guzmán se ha convertido en un referente a nivel mundial en materia de oleoturismo, que ya ha sido visitada por viajeros de más de 65 países. Las visitas están gestionadas por la Fundación Juan Ramón Guillén y de esta manera la recaudación obtenida es destinada íntegramente a la ejecución de las actividades y programas de la entidad con el propósito de acercar el aceite de oliva y la cultura oleícola a la ciudadanía.

Un viaje al mundo del aceite de oliva

Quienes acuden a la Hacienda Guzmán disfrutan de una forma de turismo única. Los viajeros realizan una visita guiada por los distintos espacios de la propiedad para conocer la evolución del sector aceitero a través del tiempo. Conocen cómo era obtenido el aceite de oliva por nuestros antepasados al visitar un molino original del siglo XVII y cuál es el proceso actual al conocer una almazara del siglo XXI. Además, comprueban la gran diversidad del sector olivarero al pasear entre las más de 150 variedades de olivos que componen la olivoteca. Para finalizar, realizan una cata de cuatro variedades de aceite de oliva virgen extra elaborados en la propia hacienda.





*La Hacienda
Guzmán
ha recibido
visitantes de
más de
65 países*



Madrid Fusión

Con el objetivo de dar a conocer la actividad de oleoturismo desarrollada en la Hacienda Guzmán, la fundación participa en ferias y encuentros de promoción turística. En este sentido, la entidad estuvo presente en Madrid Fusión para presentar el proyecto a periodistas especializados en gastronomía.



Eventos y reuniones

La fundación también coordina eventos y reuniones corporativas en la Hacienda Guzmán. De nuevo este año el grupo Acesur ha celebrado su jornada de Cultura Empresarial y Negocios destinada a las personas recientemente incorporadas a la empresa (1, 2 y 3). Además, también hemos recibido la visita del grupo Montrel (4), de patrocinadores del club de fútbol PSV Eindhoven (5) o Action Coach (6).



Premio Andalucía de Gastronomía

El proyecto de oleoturismo desarrollado en la Hacienda Guzmán ha sido galardonado con uno de los Premios Andalucía de Gastronomía 2023 por la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo. De esta manera, se reconoce la labor que realiza la Fundación Juan Ramón Guillén para impulsar la puesta en valor nacional e internacional del aceite de oliva, un producto que es base de nuestra gastronomía.



Patrimonio Mundial

La Fundación Juan Ramón Guillén impulsa desde sus inicios la declaración de *Los Paisajes del Olivar Andaluz* a Patrimonio Mundial, una obtención que dará visibilidad al ámbito olivarero de Andalucía a nivel internacional, además de poner en valor sus productos y fomentar al mismo tiempo el consumo de aceite de oliva.

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



*El olivar andaluz,
legado de la cultura
mediterránea*



02 | Formación

Solidarios Coosur

A lo largo del último año, la Fundación Juan Ramón Guillén ha trabajado junto con la Fundación Randstad en el programa Solidarios Coosur para promover la integración sociolaboral de las personas con discapacidad y en riesgo de exclusión social. En concreto, se han llevado a cabo un total de 8 cursos y talleres sobre el ámbito oleícola y la cultura del aceite de oliva en los que han participado 124 personas de colectivos vulnerables de la provincia de Sevilla.

Las acciones formativas y divulgativas se diseñan en base al perfil de los usuarios participantes y una vez finalizadas, los beneficiarios realizan itinerarios de inserción laboral y reciben orientación y asesoramiento por parte de Fundación Randstad para mejorar la empleabilidad. Desde la creación del programa en el año 2014, han participado un total de 928 personas en riesgo de exclusión y con discapacidad.



En el año 2023, la fundación firmó un convenio de colaboración con el Ayuntamiento de La Rinconada (Sevilla) con el objetivo de desarrollar estas formaciones en las instalaciones de la Hacienda Santa Cruz e incrementar las oportunidades laborales de los vecinos del municipio en situación vulnerable.



TALLER PRESENCIAL

El aceite de oliva en nuestra cultura gastronómica

Se han organizado dos sesiones con el objetivo de acercar a la población al proceso de elaboración del aceite de oliva como elemento fundamental de nuestra gastronomía y pilar de la dieta mediterránea. En estas jornadas, los participantes reciben formación sobre las diferentes categorías y tipos de aceites, las variedades existentes y recomendaciones de uso. En ambos talleres, la fundación ha contado con la colaboración del equipo de Comunicación de Acesur.

| 52 beneficiarios de la Fundación Albatros y las asociaciones Paz y Bien e Inclusión Activa



FORMACIÓN PRESENCIAL

Olivicultura ecológica

Esta formación sienta las bases sobre las prácticas y técnicas de cultivo ecológico en el olivar. Contenidos:

- Principios básicos del suelo y su importancia en la olivicultura ecológica.
- Fertilización orgánica en la agricultura.
- Reciclaje de subproductos del olivar y su uso como abonos orgánicos.
- Labores culturales del olivar y la importancia de la poda.
- Control biológico de plagas y enfermedades del olivar.

El curso finalizó con una sesión práctica en la Hacienda Guzmán, sede de la fundación, que cuenta con 340 hectáreas de olivar ecológico.

| 9 participantes de La Rinconada (Sevilla)



randstad
fundación.

FORMACIÓN ONLINE

Pasos para la transformación del olivar convencional en ecológico

En esta formación los alumnos profundizan en materias relacionadas con la olivicultura. Los contenidos tratados son:

- Reglamentación europea para la agricultura ecológica.
- Las auditorías de inspección.
- Primeros pasos para la transformación en olivar ecológico y su período de conversión.
- Insumos y fertilizantes con certificación ecológica.

9 participantes de La Rinconada (Sevilla)
25 horas de duración



FORMACIÓN PRESENCIAL

Plagas y enfermedades en el olivar ecológico

Este curso permite al alumnado implementar medidas preventivas para evitar la aparición de plagas y enfermedades en el olivar. Los contenidos abordados son:

- Interacciones cultivo-patógeno.
- Plagas y enfermedades más importantes del olivar, sus características y daños.
- Medidas para el control preventivo y curativo de las enfermedades del olivar.
- Resistencia de las plagas a los productos fitosanitarios y el control biofitosanitario a través de biopreparados e insumos.

7 participantes de La Rinconada (Sevilla)
25 horas de duración



FORMACIÓN PRESENCIAL

Maestro de almazara y cata de AOVE

La formación nace con el objetivo de profesionalizar una figura que tradicionalmente se ha desarrollado con los conocimientos transmitidos verbalmente de generación en generación. Contenidos:

- El aceite de oliva virgen extra y el mundo, la importancia del olivo en la historia y la evolución del olivar.
- AOVE ecológico y diferenciación.
- La almazara y fases del proceso de obtención del aceite de oliva virgen extra.
- La cata.

Los alumnos realizaron una sesión práctica en la Hacienda Guzmán, sede de la fundación, para conocer su moderna almazara y la evolución del proceso a lo largo del tiempo al visitar su molino original del siglo XVII.

7 participantes de La Rinconada (Sevilla)
72 horas de duración



Desde la primera edición del programa en el año 2014, han participado en Solidarios Coosur 928 personas en riesgo de exclusión y con discapacidad





TALLER PRESENCIAL Alimentación saludable

Para dar a conocer la importancia de alcanzar una correcta nutrición, se ha llevado a cabo por primera vez el taller Alimentación Saludable. En concreto, a lo largo del año 2023 se han desarrollado dos sesiones impartidas por el dietista y nutricionista Javier García. En esta actividad, los participantes realizan diversos retos que les permiten comprender los beneficios de tener unos buenos hábitos de alimentación y de incorporar el aceite de oliva en nuestra dieta.

Durante la jornada, los usuarios ejercitan sus cinco sentidos al tocar, clasificar, notar y manipular alimentos. Realizan una cata a ciegas de productos Coosur para conocer su textura y sabor, además de ampliar sus conocimientos sobre los compuestos que forman parte de los alimentos y su función en nuestro organismo.

40 beneficiarios de la Fundación Psicopediatría de Sevilla y la Asociación Inclusión Activa



03 | Compromiso social

Visitas Solidarias al Olivo

El programa Visitas Solidarias al Olivo es un taller lúdico-educativo destinado a personas en riesgo de exclusión social y con discapacidad que la Fundación Juan Ramón Guillén desarrolla gracias a la colaboración de Fundación "la Caixa". En el último año, 483 personas de 9 entidades sin ánimo de lucro han visitado la Hacienda Guzmán, sede de la entidad, para acercarse al sector olivarero y la cultura aceitera, además de conocer de primera mano el proceso de obtención del aceite de oliva.

Durante la jornada, los participantes realizan un recorrido guiado por la propiedad y llevan a cabo diferentes actividades que les permiten ampliar sus conocimientos sobre el ámbito olivarero. Pasean

entren las más de 150 especies que componen la olivoteca de la fundación, perciben la evolución registrada en el proceso de obtención del aceite de oliva al visitar el molino del siglo XVII y una almazara actual y realizan una cata para conocer las propiedades organolépticas del aceite de oliva virgen extra.

Desde la creación del programa en el año 2013, un total de 2.851 personas en riesgos de exclusión social y con discapacidad de 41 entidades sin ánimo de lucro de diferentes municipios andaluces han visitado la Hacienda Guzmán.



Desde 2013, año de creación del programa, 2.851 personas en situación vulnerable han visitado la Hacienda Guzmán



En el año 2023, el programa ha contado para las visitas a la Hacienda Guzmán con la colaboración de 21 personas de la Asociación de Voluntarios de CaixaBank.





1



2



3



4

Los participantes de las diferentes entidades, en algún momento de la visita. Asociación Paz y Bien (1), Down Sevilla (2), las fundaciones Mornese (3) y Albatros (4), Asociación Educativa y Social Nuestra Señora de la Candelaria (5 y 6), Save the Children (7), Asociación Alcalareña de Educación Especial (8), Sevilla Acoge (9) y Asociación Inclusión Activa (10).



5



6



7

ENTIDADES BENEFICIARIAS

- Asociación Paz y Bien
- Down Sevilla
- Asociación Educativa y Social Ntra. Sra. de la Candelaria
- Asociación Alcalareña de Educación Especial
- Fundación Mornese
- Save the Children
- Sevilla Acoge
- Fundación Albatros
- Asociación Inclusión Activa



8



9

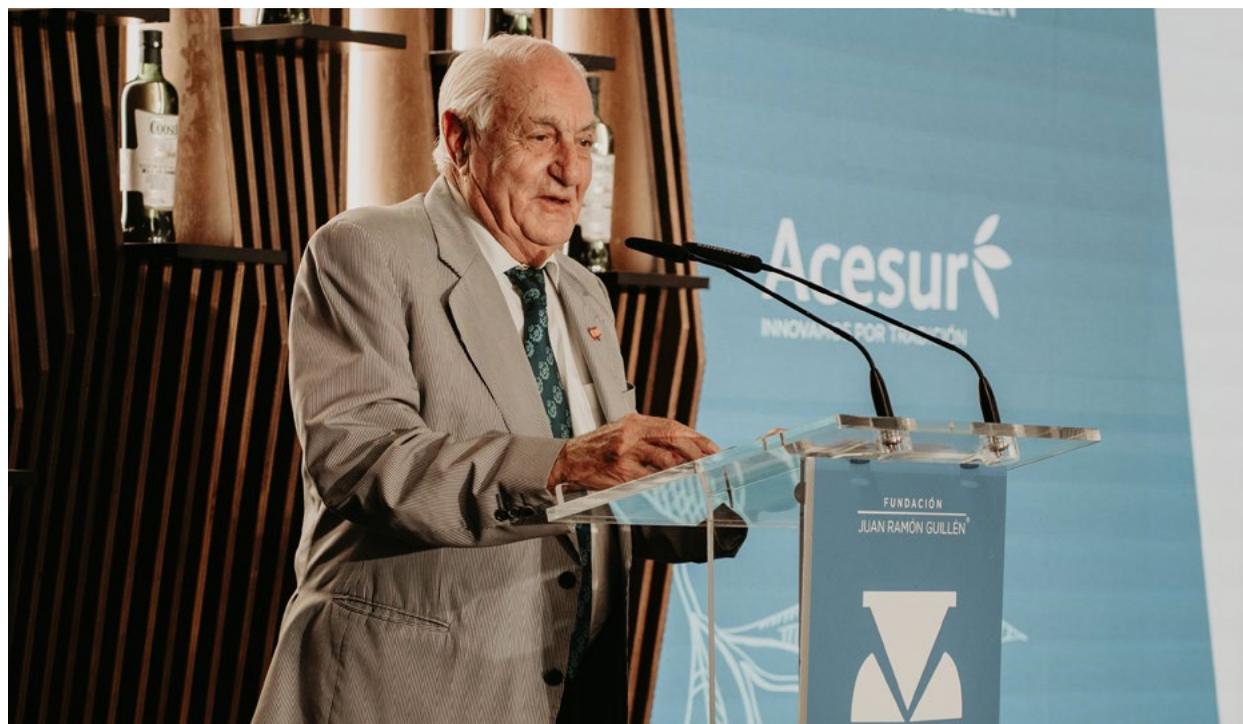


10

04 | Innovación

III Edición Premios Fundación Juan Ramón Guillén

El 4 de octubre de 2023, la Fundación Juan Ramón Guillén entregó los galardones de la tercera edición de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén en un acto celebrado en la nueva almazara de Acesur en Jabalquinto (Jaén). Estos reconocimientos, puestos en marcha por la entidad con la colaboración de Caja Rural de Jaén, EIT Food y Coosur, reconocen las mejores iniciativas que contribuyen al desarrollo, mejora y puesta en valor del ámbito oleícola, además de dar visibilidad a los profesionales de un sector estratégico en la economía española y andaluza.

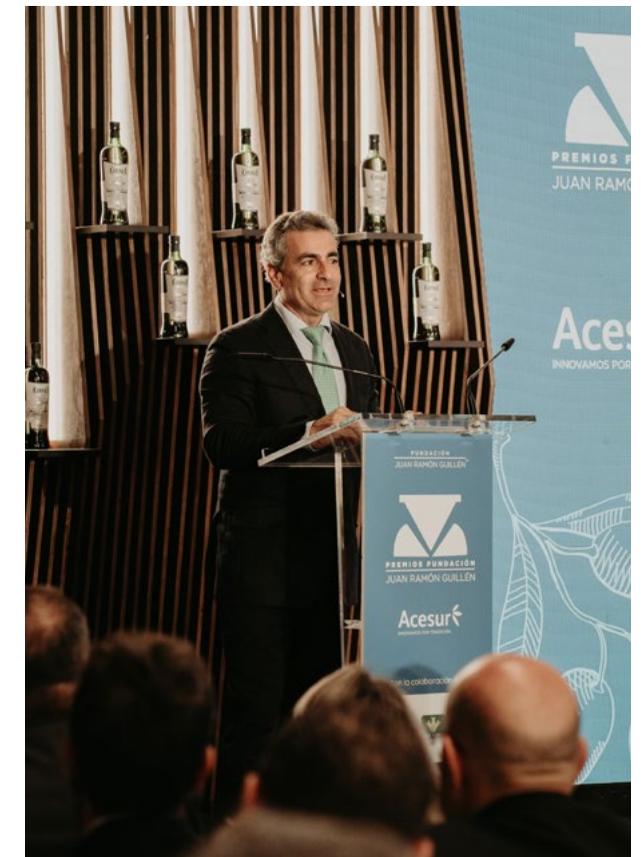


El jurado y la valoración de propuestas

Una vez más, la convocatoria ha sido un éxito de participación y se han recibido proyectos de gran calidad. Las propuestas presentadas fueron analizadas y valoradas detenidamente por el jurado, conformado por expertos y profesionales de primer nivel, así como representantes de instituciones y entidades vinculadas al sector olivarero.

En concreto, el jurado de la tercera edición de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén ha estado compuesto por Juan Ramón Guillén, quien lo preside; Álvaro Barrera, presidente de Ecovalia; Nathalie Chavier, responsable técnica del sector agroalimentario 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'; Begoña Pérez-Villarreal, directora de EIT Food para el Sur de Europa y Melchor Martínez, director de I+D+i de Acesur.

Para el análisis y evaluación de los proyectos presentados, el jurado ha considerado 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. En cuanto 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.





Fallo del jurado y ganadores

Los galardones de la tercera edición de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén han recaído en Escalera Álvarez SAT en la categoría de Joven Agricultor; el proyecto Wildlife Protection System, en Innovación Rural Oliverera; Manuel Parras en Trayectoria Profesional; y SOUJI en la categoría de ámbito europeo New Business Ideas Transforming the Olive Value Chain.

PREMIO AL JOVEN AGRICULTOR

Otorgado por Caja Rural de Jaén y dotado con 4.000€



Isabel María y Juan Francisco Escalera Álvarez

Isabel María y Juan Francisco Escalera Álvarez, hermanos y vecinos de La Roda de Andalucía (Sevilla), han constituido la Sociedad Agraria de Transformación Escalera Álvarez SAT con el objetivo de producir, transformar y comercializar aceite de oliva ecológico. Isabel María, grado en Finanzas y Contabilidad, y Juan Francisco, técnico en explotaciones agropecuarias, tienen formación específica en agricultura ecológica y cata de aceites. Ambos decidieron continuar con la actividad vinculada a la agricultura ecológica iniciada por su familia.

En la campaña 2018/2019 lanzaron al mercado su marca de aceite de oliva, Entre Caminos, y actualmente disponen de una almazara propia que les permite completar el ciclo abarcando las fases de producción, transformación y comercialización. Cuentan con 120 hectáreas de olivar ecológico, variedad hojiblanca, con una producción media de un millón de kilos de aceitunas y tienen presencia en mercados internacionales.

La propuesta ha sido seleccionada por el jurado en base a su apuesta por la continuidad de la actividad olivarera y por su formación especializada en el sector oleícola.



PREMIO A LA INNOVACIÓN RURAL OLIVARERA

Otorgado por Coosur y dotado con 4.000€



Wildlife Protection System

El proyecto Wildlife Protection System, desarrollado por Agronomus Smart Farming S.L., nace para proteger la avifauna durante la recolección nocturna de olivar en seto. La solución surge en el marco del programa Agrotech Conecta, que planteaba encontrar una solución tecnológica que preservara las aves en la recolección mecanizada nocturna en olivar en seto.

Este dispositivo de protección de fauna se presenta en forma de kit acoplable a cualquier tipo de cosechadora, sin afectar al funcionamiento habitual de la maquinaria, aportando beneficios para el sector olivarero en materia de sostenibilidad, calidad y competitividad, así como una reducción de costes y mayor productividad. La eficacia del dispositivo ha sido demostrada mediante pruebas científicas supervisadas por la Junta de Andalucía y la asociación GREFA. La cosechadora equipada con el dispositivo Wildlife Protection System consiguió una reducción de la mortalidad del 92% respecto a la cosechadora convencional en el conjunto de las pruebas.

La candidatura ha sido elegida por su carácter innovador y su positivo impacto socioeconómico y medioambiental, así como por tratarse de una solución viable y madura.



PREMIO ESPECIAL A LA TRAYECTORIA PROFESIONAL

Otorgado por la Fundación Juan Ramón Guillén



Manuel Parras Rosa

Manuel Parras, nacido en Torredelcampo (Jaén), es licenciado con Grado en Ciencias Económicas y Empresariales por la Universidad de Málaga, doctor en Administración y Dirección de Empresas por la Universidad de Sevilla y catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados de la Universidad de Jaén.

Ha sido autor y coautor de 25 monografías, 60 capítulos de libros, 100 artículos en revistas nacionales, internacionales y sectoriales y 100 trabajos presentados a congresos nacionales e internacionales. Además, ha participado como investigador en 61 proyectos y contratos de investigación de I+D+i de carácter europeo, internacional, nacional y regional.

Esta mención especial ha sido concedida por su aportación continua al sector olivarero, estratégico en Andalucía, desde el ámbito de la investigación, la universidad y el compromiso social.

NEW BUSINESS IDEAS TRANSFORMING THE OLIVE VALUE CHAIN AWARD

Otorgado por EIT Food y valorado en 4.000 €

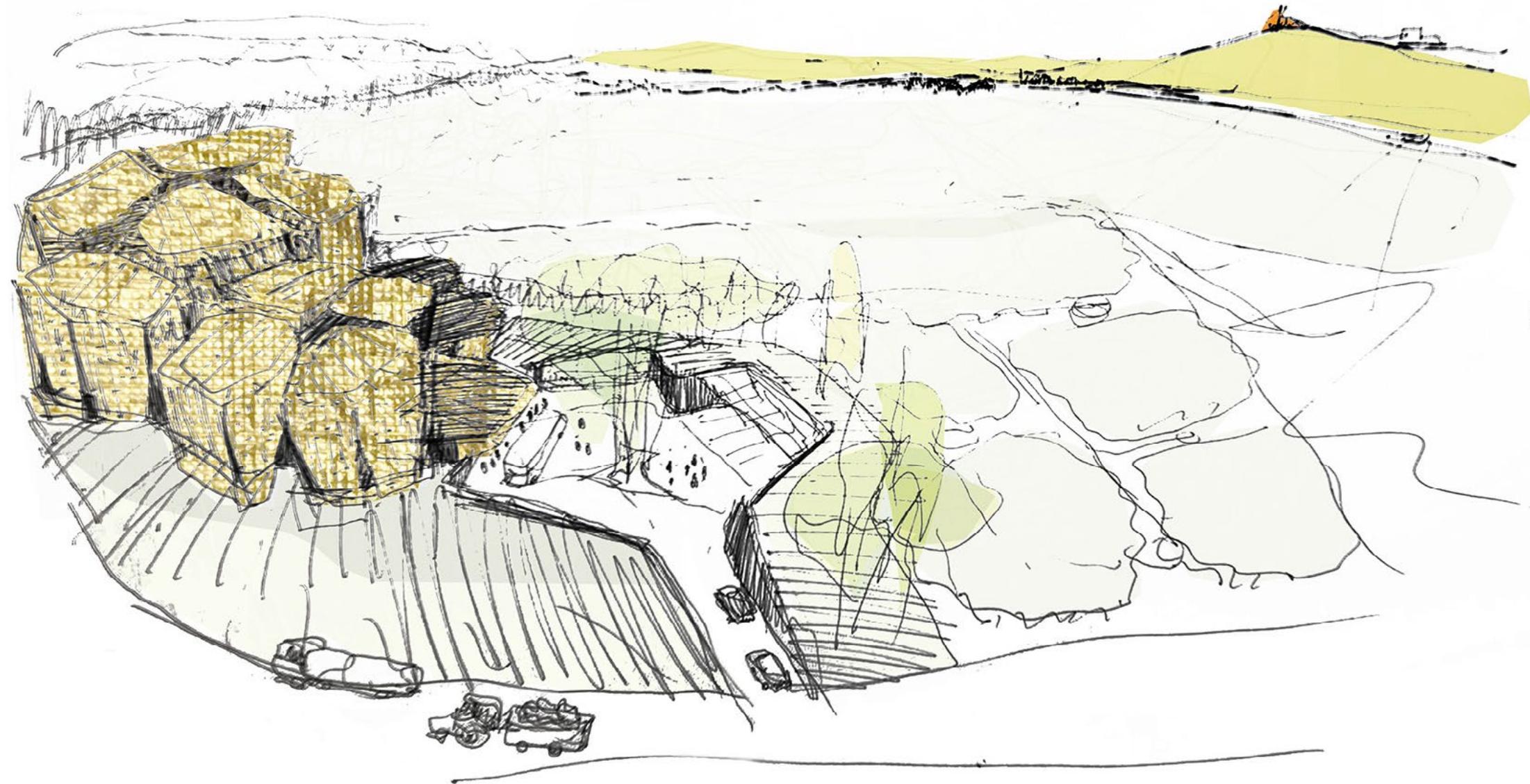


Souji

El proyecto Souji, desarrollado por la start up Samsarapps S.L., ofrece una solución para reciclar y revalorizar el residuo de aceite usado de cocina, sin emplear energía ni transporte y transformándolo en limpiador multiusos y ecológico. El producto, ya comercializado, no contiene agentes corrosivos ni tóxicos y puede ser manipulable y utilizado por cualquier persona sin conocimientos previos.

La propuesta ha requerido más de tres años de trabajo para conseguir el resultado satisfactorio y cuenta con tres patentes que avalan su exclusividad. Apuesta por la I+D y la mejora continua como base de su crecimiento, y el detergente obtenido entra en la categoría de producto ecológico, siendo un 96% menos contaminante que un detergente común.

El proyecto ha sido elegido por su enfoque social y transformador, además de su carácter innovador e impacto económico, así como por la posibilidad de aplicación en los países del sur de Europa.



Acesur 
INNOVAMOS POR TRADICIÓN

Inauguración almazara

Por primera vez la celebración de los premios ha cambiado su emplazamiento y nos trasladamos a la provincia de Jaén para hacerlos coincidir con la inauguración de la nueva almazara de diseño de Acesur, ubicada en el municipio de Jabalquinto. Con esta vanguardista almazara, el grupo empresarial resalta la importancia de Jaén como epicentro mundial de la producción de aceite de oliva.

Entrega de galardones

Los Premios Fundación Juan Ramón Guillén se han consolidado como un encuentro de referencia en el sector oleícola. La entrega de reconocimientos de la tercera edición ha contado con la asistencia de casi 300 personas, entre ellas representantes de instituciones públicas, empresas, cooperativas y asociaciones, entidades financieras y del sector fundacional y educativo.





**premios fundación
juan ramón guillén**

III edición

4 premiados

300 asistentes
al acto de entrega

12.000€
valoración económica

**visitas
solidarias**

483
participantes

12
talleres
presenciales

9
entidades sin
ánimo de lucro

**solidarios
coosur**

124
beneficiarios

4
talleres
divulgativos

4
cursos de
formación

**planeta
olivo**

1.646
escolares

24
centros
educativos

9
municipios de
Huelva y Sevilla

oleoturismo

visitantes procedentes
de más de
65 países

1.761 contactos
de agencias y
eventos

A 10 min
*del aeropuerto de
Sevilla*

Más de
500 años
de tradición
aceitera

**taller sabor
a aceite de
oliva**

734
participantes

13
talleres en Cádiz,
Sevilla y
Córdoba

el olivar

704
centros inscritos

361
municipios
andaluces

356
participantes en
concursos

2
talleres
presenciales

ALIANZAS Y COLABORACIONES



Jornadas Europeas de Patrimonio

Por su historia y tradición olivarera, la Hacienda Guzmán ha sido escenario de las Jornadas Europeas de Patrimonio organizadas por la Consejería de Turismo, Cultura y Deporte de la Junta de Andalucía. Bajo el lema *Olivo, emblema del Mare Nostrum. El cultivo y producción del aceite ayer y hoy*, los participantes conocieron la historia del comercio marítimo y fluvial del aceite a través de la investigación que realiza el Centro de Arqueología Subacuática del Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico, actividad que se complementó con una experiencia de oleoturismo en la Hacienda Guzmán.



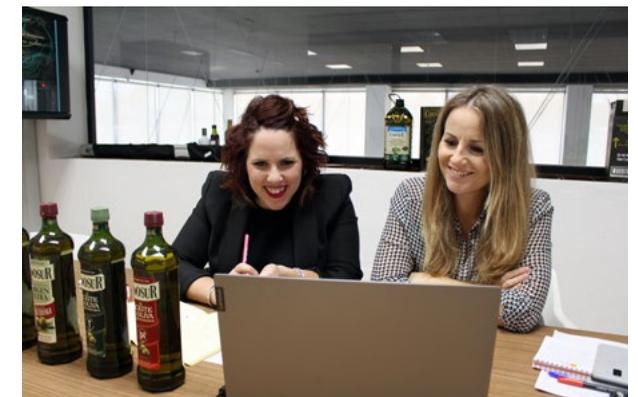
Formación sobre aceites para alumnos de la Fundación Osborne

La fundación, con la colaboración del equipo de Comunicación de Acesur, impartió un taller sobre aceites a los alumnos de la Escuela Gastro Osborne en el Puerto de Santa María (Cádiz). A través de una formación teórica, los participantes conocieron las distintas categorías de aceites existentes, así como sus recomendaciones de uso y aplicación en la cocina. Para finalizar, realizaron una sesión práctica en la que elaboraron platos maridados con distintos aceites.



Taller sobre el sector olivarero con Autismo Sevilla

La entidad colaboró con la asociación Autismo Sevilla para desarrollar el taller *El sector del aceite de oliva: Estratégico en la Industria Alimentaria*. En la sesión, que contó con el equipo de comunicación de Acesur, participaron mujeres desempleadas del ámbito rural. Con este taller, han conocido la importancia del aceite de oliva en la agroindustria española y los perfiles profesionales más demandados en el sector.



Proyecto Prediabile

A lo largo del año 2023, la Fundación Juan Ramón Guillén ha trabajado en la difusión del proyecto Prediabile, una iniciativa desarrollada por Acesur y EIT Food que impulsa la innovación en la industria aceitera. El resultado de esta propuesta es la obtención de un aceite de oliva virgen extra enriquecido con ácido oleanólico, extraído a partir de las hojas del propio olivo, y que ayuda a prevenir enfermedades como la diabetes tipo II.



Participación como jurado en el concurso Salvacomidas

La fundación formó parte de la segunda edición del concurso Salvacomidas, la iniciativa desarrollada por EIT Food para fomentar la educación nutricional entre los alumnos de Educación Primaria. El concurso lanzó un reto a los escolares: crear un plato equilibrado, sano y creativo. Los trabajos ganadores fueron del colegio Zarréu (Zarréu, Asturias) para primer ciclo y CPR Taxara (Venta Nueva – La Fábrica, Granada) para segundo y tercer ciclo.



Consumo Cuidado

La actividad de oleoturismo desarrollada en la Hacienda Guzmán ha sido protagonista del programa Consumo Cuidado emitido en Canal Sur Televisión por ser una de las opciones de turismo rural más reseñables de Andalucía.



Kanava Meipada (Donde los sueños se hacen realidad)

El equipo del programa de viajes Kanava Meipada (Donde los sueños se hacen realidad) del canal Mediacorp Singapore, junto con Prodetur, visitaron la Hacienda Guzmán para dar a conocer la importancia que el aceite de oliva tiene en Andalucía y promocionar el proyecto de oleoturismo gestionado por la fundación en Singapur, India y Malasia.



Zoom Tendencias

La Hacienda Guzmán ha sido elegida por Zoom Tendencias, programa emitido en Televisión Española, para dar a conocer la historia de la propiedad y su tradición aceitera, además del proyecto de oleoturismo desarrollado por la entidad.



COMUNICACIÓN Y MEDIOS



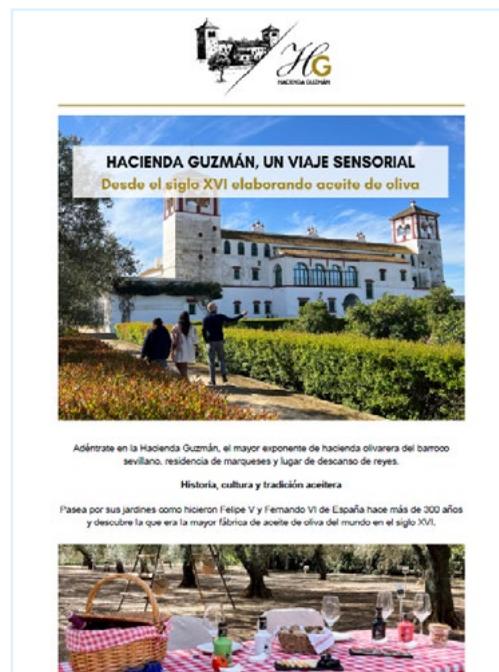
Web corporativa

La información y contenidos son actualizados para comunicar de manera transparente la actividad y gestión desarrollada por la fundación.



Newsletter

Con el objetivo de mantener informados a usuarios y colaboradores, la fundación continúa enviando comunicaciones sobre la actividad general de la organización y el proyecto de oleoturismo.



Acciones de comunicación

23 notas de prensa enviadas



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, Instagram y Youtube.



Apariciones en prensa

Importante presencia en medios nacionales e internacionales.

EL CAMPO
Educación olivarera para unos 240.000 escolares
 El programa "El Olivar" cuenta para este curso 704 centros escolares, 95 de ellos de Jaén

Más de 240.000 escolares andaluces de Educación Infantil y Primaria tendrán acceso durante el curso 2023-2024 a los recursos didácticos y contenidos digitales del programa educativo "El Olivar" desarrollado por la Fundación Juan Ramón Guillén en colaboración con Coosur y CaixaBank. El proyecto, que cuenta con 704 centros educativos inscritos, tiene como objetivo acercar a la comunidad docente a las prácticas del sector olivarero y del aceite de oliva como pilar de una alimentación saludable. En concreto, el programa pone a disposición de los maestros y educadores los recursos y materiales que se han desarrollado a través de una plataforma de recursos que los docentes pueden utilizar en sus aulas a través de una aplicación móvil. Así, una vez registrados en el programa su portal web, los maestros recibirán periódicamente nuevos contenidos y actividades. En este sentido, la provincia de Jaén es la que se registraron un mayor número de inscripciones en Sevilla con sus centros educativos.

Un grupo de alumnos observa un molino de mazo de una almazara Jaenense

La iniciativa la desarrolla la Fundación Juan Ramón Guillén con el apoyo de Coosur y CaixaBank

WWW.INDISA.ES
24 vecinos de Dos Hermanas (Sevilla) aprenden sobre aceite de oliva en la asociación Inclusión Activa con Solidarios Coosur

El programa, impulsado por las fundaciones Juan Ramón Guillén y Randstad, y en el que ya han participado más de 880 personas, promueve la inclusión real de los colectivos más vulnerables a través de acciones lúdicas y formativas.

Un total de 24 personas con discapacidad vecinas de Dos Hermanas (Sevilla) han participado en el taller 'El aceite de oliva en nuestra cultura gastronómica' enmarcado en el programa 'Solidarios Coosur', desarrollado por la Fundación Juan Ramón Guillén y Fundación Randstad. La sesión, que ha contado con la participación de usuarios de la asociación Inclusión Activa y ha sido impartida en la sede de la entidad, impulsa la integración sociolaboral de los colectivos más vulnerables y "nos permite trabajar aspectos relacionados con la interacción social y habilidades sociales, así como activación conductual, que ayuda a la mejora del estado de ánimo y aumento de la autoestima" indica José Ignacio Sañudo, psicólogo sanitario de Inclusión Activa. Durante el taller, los participantes han podido conocer el proceso de elaboración del aceite de oliva y la repercusión del sector olivarero en todos los ámbitos de Andalucía: económico, cultural, social y medioambiental.

Para la formación, ambas fundaciones han contado con la colaboración de Julia Tapia, técnica del departamento de comunicación y RRH de Aceso, quien señala que "el aceite de oliva es un tesoro de nuestra gastronomía, y poder transmitir su importancia y versatilidad en la cocina con este taller a estas personas ha sido una experiencia muy enriquecedora".

Durante la sesión, los participantes han aprendido el sistema de producción circular del ámbito oleícola, las diferentes categorías y tipos de aceites y las técnicas de recolección de aceitunas. Además, los usuarios también han recibido información sobre el aceite de oliva como pilar de la

Diario de Sevilla
La Fundación Juan Ramón Guillén sigue expandiendo la cultura del olivar entre los más pequeños

La Fundación Juan Ramón Guillén sigue expandiendo la cultura del olivar entre los más pequeños y la Hacienda Guzmán es la sede de los cursos.

Un total de 18.042 escolares han participado ya en Planeta Olivo, el programa de divulgación creado en 2011 por la Fundación Juan Ramón Guillén con el fin de trasladar a las generaciones del futuro el relevante papel del sector olivarero en el desarrollo socioeconómico de Andalucía, así como la importancia del consumo de aceite de oliva como base de una alimentación saludable.

Más información: Un momento de la visita a la Hacienda Guzmán. Un momento de la visita a la Hacienda Guzmán. Hacienda Guzmán, escenario de los talleres sobre el mundo del olivar

Los talleres, desarrollados en la Hacienda Guzmán (La Rinconada, Sevilla), la emblemática sede de la fundación, "nacieron del compromiso de la entidad con la cultura y la tradición aceiteras y que hoy hemos llegado ya a 135 centros educativos de 40 municipios es un buen motivo para seguir trabajando en ello", indica Álvaro Guillén, patrono de la fundación.

EuropaSur
La Fundación Juan Ramón Guillén convoca sus premios de Innovación y Desarrollo

La Fundación Juan Ramón Guillén ha convocado sus premios de Innovación y Desarrollo en colaboración con Caja Rural de Jaén, EIT Food y Coosur.

La convocatoria, dotada de 12.000 euros en premios pretende dar visibilidad y reconocer el trabajo de los profesionales del ámbito olivarero, que cuentan hasta el próximo 3 de septiembre para presentar sus propuestas.

Más información: Foto de familia de los galardonados con los premios de Andalucía de Gastronomía 2023. Foto de familia de los galardonados con los premios de Andalucía de Gastronomía 2023. Los premios Andalucía de Gastronomía 2023 reconocen la labor de la Fundación Guillén

Estos galardones reconocen aquellas iniciativas que contribuyen al desarrollo y mejora del sector olivarero y a su puesta en valor. La entidad, que trabaja para dar visibilidad a un sector estratégico en la economía española andaluza, premia el trabajo de los profesionales vinculados a este ámbito, con el fin de garantizar la continuidad de la industria aceitera de nuestro país.

LA VANGUARDIA
Fundación Randstad y Fundación Juan Ramón Guillén forman en el sector olivarero a vecinos del municipio de La Rinconada

MADRID, 12 (SERVIMEDIA) La Fundación Randstad y la Fundación Juan Ramón Guillén, con la colaboración del Ayuntamiento de La Rinconada (Sevilla), iniciaron el programa Solidarios Coosur, con el que 25 personas con discapacidad y en riesgo de exclusión de este municipio de la provincia de Sevilla se han especializado profesionalmente en el sector olivarero gracias al programa Solidarios Coosur.

Se impartieron tres formaciones con el objetivo de mejorar la empleabilidad de los vecinos en situación vulnerable y profesionalizar el empleo del ámbito olivarero: "Olivicultura ecológica", "Pasos para transformar el olivar convencional en ecológico" y "Plagas y enfermedades en el olivar ecológico".

Los cursos, desarrollados de forma presencial e impartidos en las instalaciones de la Hacienda Santa Cruz de San José de La Rinconada, cedidas por el Consistorio de la localidad, posibilitan que los participantes se acerquen laboralmente al sector del olivar, además de incrementar sus posibilidades de encontrar un empleo en el entorno rural.

Estos cursos son los primeros de todas las acciones previstas en el marco del programa Solidarios Coosur 2023, que este año contempla además dos nuevas sesiones formativas: La cata y el AOVE

WWW.EUROAPRESS.ES
Fundación Juan Ramón Guillén convoca el concurso para escolares 'Andalucía: un olivar único' junto a CaixaBank y Coosur'

La Fundación Juan Ramón Guillén ha convocado el concurso para escolares 'Andalucía: un olivar único' con...

SEVILLA, 6 Feb. (EUROPA PRESS) - La Fundación Juan Ramón Guillén ha convocado el concurso para escolares 'Andalucía: un olivar único' con el apoyo de CaixaBank y Coosur para conmemorar el Día de Andalucía que se celebra el próximo 28 de febrero y teniendo como objetivo plantear el reto a los alumnos de Educación Infantil y Primaria de sintetizar en un vídeo los motivos que convierten al olivar andaluz en un paisaje único.

El concurso, que se ha dado ya a conocer a los más de 670 centros educativos inscritos, tiene como objetivo "poner en valor el ecosistema olivarero andaluz ante las nuevas generaciones y fomentar la creatividad y el pensamiento crítico de los participantes con la finalidad de despertar conciencias y fortalecer así el respeto por el medio ambiente", según han destacado este lunes sus promotores en un comunicado.

El plazo de presentación de candidaturas estará abierto hasta el 22 de febrero y deberán ser enviadas a guleducativa@olivar@fundacionjrguillen.com. El premio para el vídeo ganador consistirá en un kit de cata y la participación en un taller de aceites, desarrollado por la Fundación Juan Ramón Guillén, para toda la clase del proyecto seleccionado. Entre las propuestas recibidas, se tendrá en cuenta la originalidad y el trabajo en equipo.

En 2023, la fundación ha obtenido más de 300 apariciones en prensa tradicional y medios digitales, tanto generalistas como especializados, de ámbito nacional e internacionales. La valoración económica de estos impactos supera los 850.000 euros.

AGRADECIMIENTOS



FUNDACIÓN
JUAN RAMÓN GUILLÉN

Fundación Juan Ramón Guillén
Memoria anual 2023

Coordinación y redacción: Ángela Ballesteros Pardo y Ana Sánchez Lago
Fotografías: Rocío López, Hugo Zapata y Fundación Juan Ramón Guillén
Ilustración almazara: Alfonso Mollinedo
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