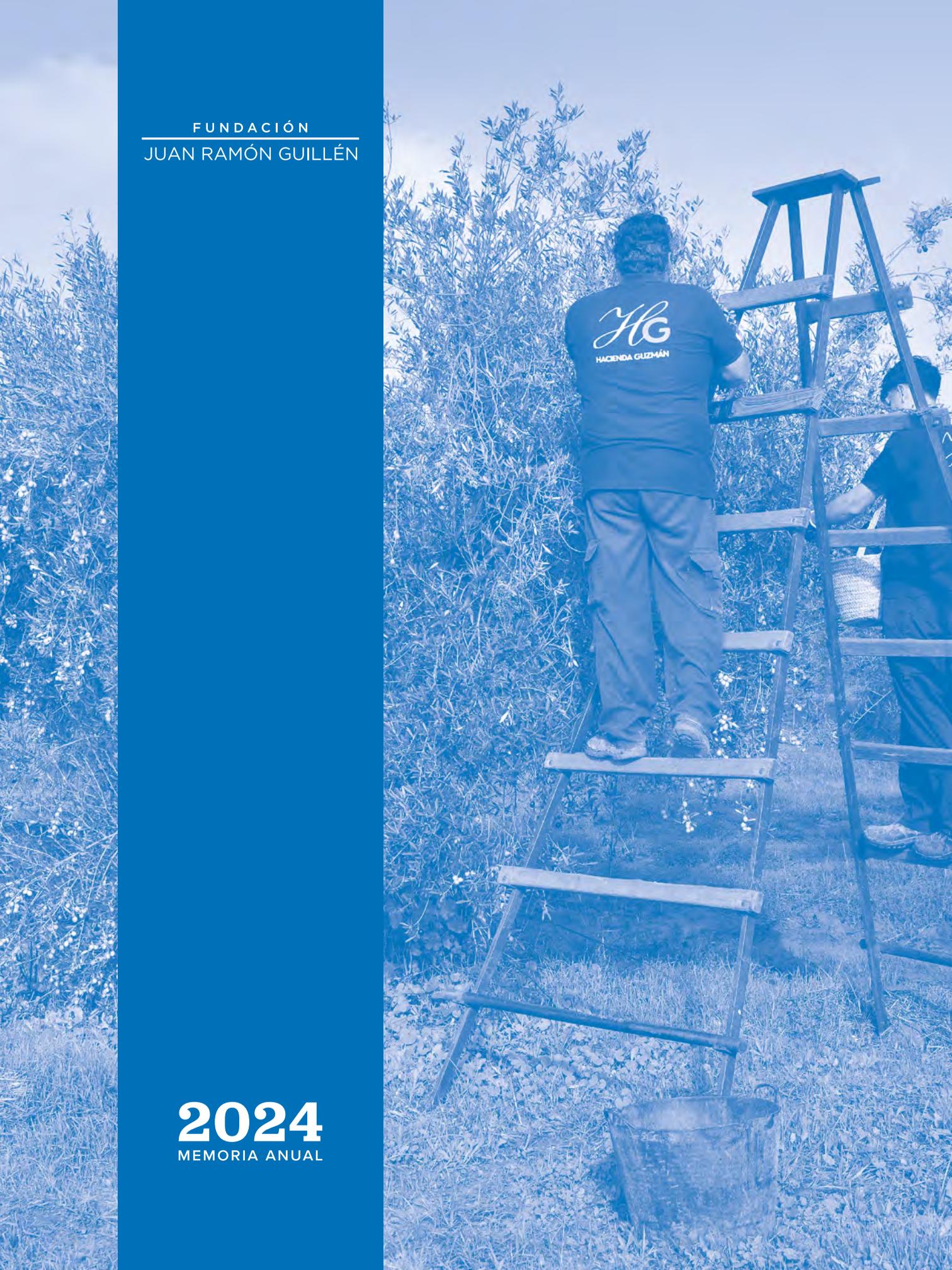


FUNDACIÓN
JUAN RAMÓN GUILLÉN



2024
MEMORIA ANUAL

FUNDACIÓN

JUAN RAMÓN GUILLÉN

Contenidos

Carta del presidente **pág.4**

Quiénes somos **pág.6**

Nuestra misión **pág.8**

Nuestro patronato **pág.9**

Nuestro recorrido **pág.10**

Nuestra sede **pág.12**

Áreas de actuación **pág.14**

Divulgación **pág.16**

Formación **pág.28**

Compromiso Social **pág.42**

Innovación **pág.48**

Oleoturismo **pág.52**

2024 en cifras **pág.60**

Alianzas y
colaboraciones **pág.62**

Comunicación y
medios **pág.68**

Agradecimientos **pág.74**

Carta del presidente

Por noveno año consecutivo, este espacio en nuestra memoria anual me permite analizar con perspectiva y hacer balance del trabajo que llevamos a cabo desde la Fundación Juan Ramón Guillén para poner en valor el sector olivarero y la cultura aceitera. En este sentido, 2024 fue un año intenso, de mucha actividad, en el que desarrollamos actividades en varias provincias andaluzas, incrementando así nuestro ámbito de actuación y, por tanto, haciendo llegar la importancia del aceite de oliva a más personas cada día.

Año tras año, la cifra de escolares que participan en nuestras iniciativas va aumentando, de manera que ya son más de 715 centros educativos de más de 350 municipios andaluces los que cuentan con el material didáctico elaborado por la fundación. Facilitamos a los docentes recursos educativos para que en los colegios de Andalucía aborden, de una manera sencilla y divertida, el estudio del olivar y su cultura. Además, por lo que respecta a las generaciones más jóvenes, no podemos dejar de señalar que ya han pasado más de 20.000 alumnos por nuestra sede, la Hacienda Guzmán, para conocer el proceso de obtención del aceite de oliva y su importancia a lo largo de la historia. Una cifra nada desdeñable pues significa que más de 20.000 niños han realizado, en su mayoría por primera vez, una cata de aceite de oliva y han podido percibir las diferencias entre variedades. Estamos convencidos de que así, acercándoles al sector, al origen del producto y experimentando, es el camino para que valoren el aceite de oliva como pilar de nuestra gastronomía y de una alimentación saludable.

Nuestra labor divulgativa no se centra exclusivamente en los más pequeños. Nuestro fin es transmitir el legado aceitero y acercar el mundo del olivar a todos los sectores de población. Por eso, la Hacienda Guzmán acoge visitas de oleoturismo, que ya han realizado personas de 67 países, y en 2024 también recibimos la visita de casi 600 personas de 14 entidades sin ánimo de lucro, pertenecientes a colectivos muy diversos.

No obstante, creo que hay que prestar especial atención a los hitos alcanzados por uno de nuestros proyectos en 2024, el programa Solidarios Coosur, con el que trabajamos por la inclusión sociolaboral de las personas con discapacidad y en riesgo de exclusión. Esta iniciativa, que pusimos en marcha en 2014 en colaboración con la Fundación Randstad, celebró el pasado año su décimo aniversario, superando en las mismas fechas los mil beneficiarios. Todo un acontecimiento digno de celebración. Por eso, el 9 de octubre la Hacienda Guzmán, nuestra sede, acogió uno de los eventos más importantes desde la constitución de la fundación, un encuentro con las entidades sin ánimo de lucro, ayuntamientos e instituciones públicas, patrocinadores y empresas colaboradoras que han formado parte de este ilusionante proyecto a lo largo de estos diez años.



Trabajar para mejorar, en la medida de lo posible, las condiciones de vida de las personas más vulnerables, es el objetivo de Solidarios Coosur, una iniciativa que ha ido evolucionando en cada una de sus ediciones. Es un proyecto que busca la inclusión real y, para ello, apostamos por la formación como vía para mejorar la empleabilidad de estas personas. Y, si de algo estamos orgullosos, es de haber puesto en marcha formaciones vinculadas a la olivicultura y la elaboración de AOVE en distintos municipios de zonas rurales de Andalucía. Es nuestra pequeña aportación para visibilizar la necesidad de seguir contando con profesionales que faciliten el relevo generacional en el sector.

Sin embargo, no solo nos centramos en la formación. Con Solidarios Coosur desarrollamos también actividades divulgativas que, con un enfoque lúdico, han acercado a estos mil beneficiarios a la cultura olivarera. Además de conocer el proceso de obtención del aceite de oliva, los participantes han aprendido los beneficios de su consumo, la importancia que este producto tiene en nuestra dieta diaria. Con estas sesiones prácticas, dinámicas, estas personas se han acercado un poco más al mundo del aceite y al patrimonio olivarero.

Así hemos trabajado en estos diez años de Solidarios Coosur y lo seguiremos haciendo, transmitiendo a cada grupo de participantes la relevancia de nuestro oro líquido, no solo como base de nuestra cocina, sino como un producto de una industria que ha desempeñado y sigue desempeñando un papel estratégico en el desarrollo socioeconómico de Andalucía.

Juan Ramón Guillén Prieto

**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.

Nuestro patronato



PRESIDENTE

D. Juan Ramón Guillén Prieto

VOCALES

D^a. Lola Benjumea Troya

D. Sergio Guillén Benjumea

D. Juan Ramón Guillén Benjumea

D. Francisco Casero Rodríguez

Aceites del Sur-Coosur, S.A.

Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid,
Sociedad Cooperativa de Crédito

Universidad de Jaén

D. Carlos Guillén Benjumea

D. Álvaro Guillén Benjumea

D. Gonzalo Guillén Benjumea

D. Manuel Parras Rosa

Jaencoop Sociedad Cooperativa
Andaluza

Confederación de Empresarios
de Andalucía (CEA)

Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos
de Andalucía (COIAA)

SECRETARIO NO PATRONO

D. Javier Valdecantos Lora-Tamayo

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

2011

Presentación social de la fundación.

Comienza **Planeta Olivo**, el programa de cultura olivarera para escolares.

2012

Fin de la restauración de la almazara del siglo XVII en la Hacienda Guzmán.

Publicación del proyecto editorial **Andalucía, el olivar**.

2013

Primera edición 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.

2015

Premio al Turismo Industrial de Prodetur (Diputación de Sevilla).

Inicio de la Cátedra de **Investigación sobre el Alzheimer**.

2016

Premio Fundación Dieta Mediterránea.

2017

Lanzamiento de **Nutrióleo**, los talleres sobre alimentación saludable y cultura aceitera para niños en Cádiz, Córdoba, Huelva y Sevilla.

2018

Primera edición de los **Premios Fundación Juan Ramón Guillén**.

Premio FUPIA a la activación del turismo industrial.

2019

Presentación de los **resultados de la Cátedra de Investigación sobre el Alzheimer** a la comunidad médica.

PREMIO RSC de la Confederación de Empresarios de Sevilla.

2024

Planeta Olivo alcanza la cifra de 20.000 escolares participantes.

Inicio de los talleres El Olivar Circular para escolares de Cádiz, Sevilla, Huelva y Córdoba.

2023

Premio Andalucía de Gastronomía a nuestro proyecto de oleoturismo.

Tercera edición de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén.

2022

Adhesión a la Alianza por la FP Dual.

El prestigioso grupo gastronómico Club des Chefs des Chefs visita la Hacienda Guzmán.

2021

Segunda edición de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén, incorporando una categoría de ámbito europeo.

2020

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

Creación del programa educativo **El Olivar**.

Nuestro recorrido

Nuestra sede

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 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



La cata

En las actividades, se realiza una cata de aceite de oliva virgen extra Coosur, de las variedades arbequina y picual.



fase olfativa

Tras calentar la copa de cata con las manos, se procede a calificar los atributos positivos, además de detectar la presencia de posibles defectos.



fase gustativa

Se distinguen los sabores e identifican las sensaciones: picantes, suaves, dulces, amargos, almendrados, afrutados...

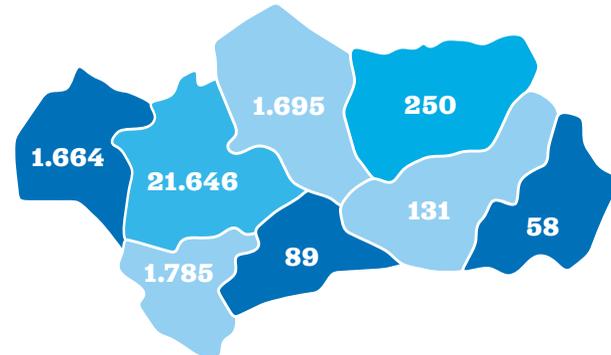


valoración

Se valoran todas las percepciones para determinar cómo es el aceite de oliva virgen extra.

Participación

ESCOLARES POR PROVINCIA

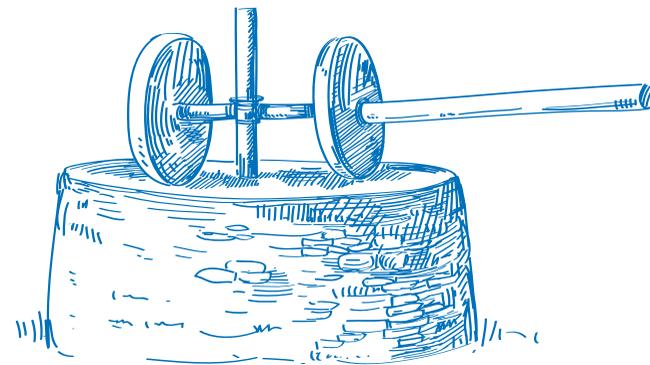


27.452

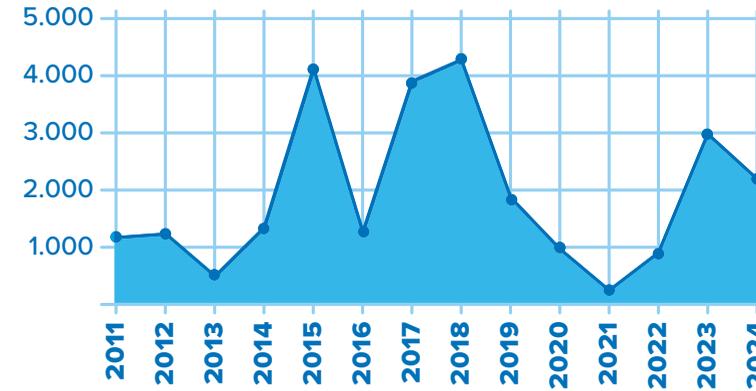
total de escolares participantes

9,3

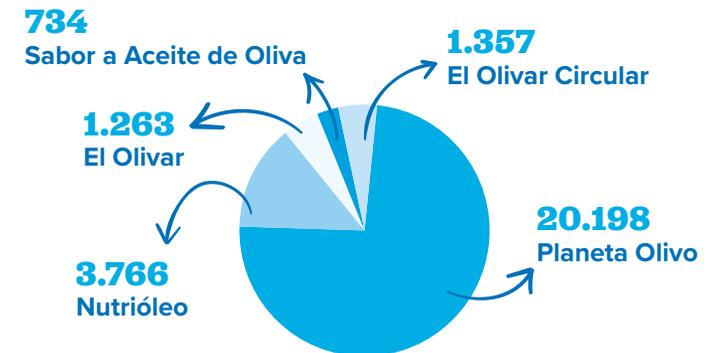
nota media de las actividades



EVOLUCIÓN DE LA PARTICIPACIÓN



NÚMERO DE ESCOLARES POR ACTIVIDAD



Contenidos



proceso de obtención del aceite de oliva



alimentación saludable



valorización de subproductos del olivar



técnicas de recolección

Divulgación

2011

Creación de *Planeta Olivo*

2017

Lanzamiento de *Nutrióleo*

2020

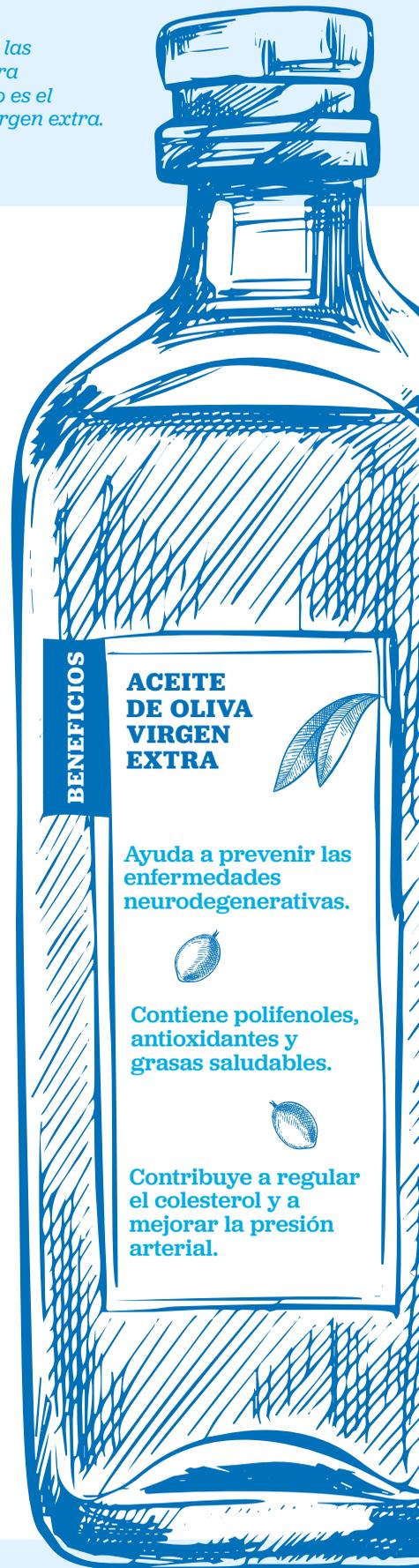
Creación de *El Olivar*

2023

Inicio de los talleres *Sabor a aceite de oliva*

2024

Comienzo de *El Olivar Circular*



Planeta Olivo

A lo largo de 2024, un total de 865 escolares de 11 centros educativos han participado en el programa Planeta Olivo, la iniciativa de divulgación aceitera que desarrolla la Fundación Juan Ramón Guillén desde el año 2011 en su sede, la Hacienda Guzmán. Durante la jornada, los jóvenes conocen el sector oleícola y la importancia del aceite de oliva como pilar de la dieta mediterránea. En la última edición del programa participaron escolares de Educación Infantil y Primaria de las provincias de Huelva y Sevilla. En concreto, de La Palma del Condado, La Puebla del Río, La Rinconada, Dos Hermanas, Écija, Tomares y Sevilla.



La actividad se ha consolidado como una experiencia extraescolar de referencia para los centros educativos. Acompañados por Hernando Colón, los jóvenes conocen el origen del aceite de oliva, descubren las técnicas de recolección, se sumergen en la gran diversidad de la olivoteca de la fundación, ponen a prueba sus sentidos mediante una cata de diferentes tipos de aceites y finalizan la actividad con un desayuno de pan con aceite de oliva virgen extra.



Durante este último año, Planeta Olivo ha alcanzado la cifra de **20.198 participantes de 150 centros educativos**. En concreto, fue con la visita del alumnado del colegio Highlands de Dos Hermanas (Sevilla). Para conmemorar este hito, los niños disfrutaron de una jornada especial en la que exploraron el mundo del olivar, la importancia del aceite de oliva y los beneficios de seguir hábitos alimenticios saludables.



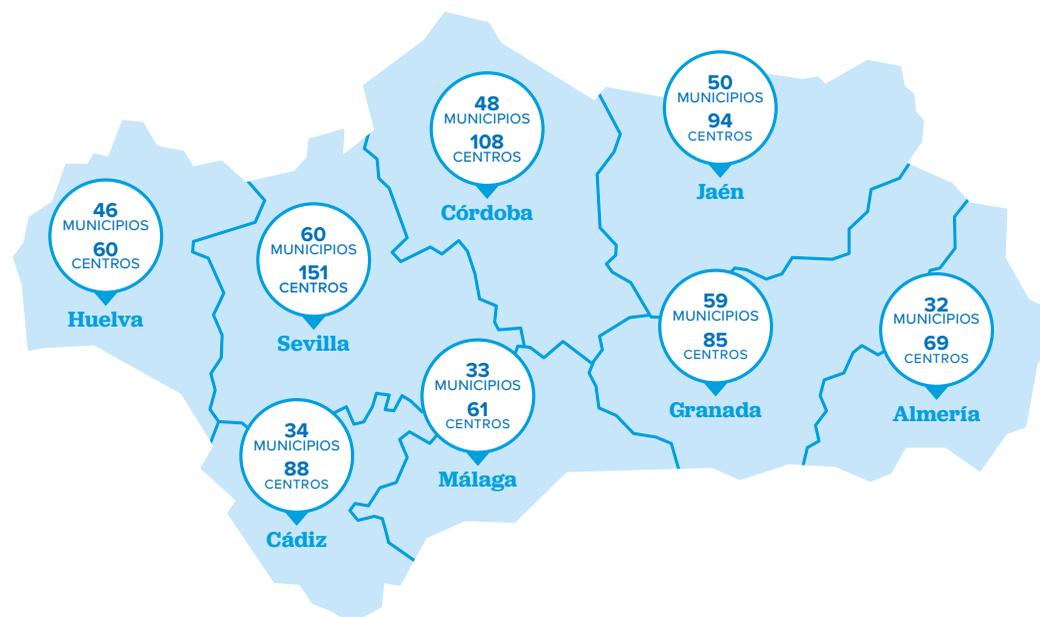


El Olivar

En la Fundación Juan Ramón Guillén sabemos la importancia de trasladar a los jóvenes la cultura y tradición olivarera. Por ello, desde el año 2020 trabajamos en el programa educativo El Olivar, que pone a disposición de la comunidad docente recursos y materiales didácticos sobre el sector oleícola en formato digital para abordar el estudio del entorno olivarero en clase con los niños y niñas de Educación Infantil y Primaria.

A lo largo del año 2024, El Olivar ha alcanzado los 716 centros educativos inscritos de 362 municipios andaluces, lo que supone que más de 244.500 escolares pueden acceder a los contenidos, herramientas y recursos 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 2023.



Más de 244.500 escolares andaluces tienen acceso a los recursos del programa El Olivar

Conocedores de la importancia de transmitir el legado cultural olivarero a las nuevas generaciones, este año el programa ha contado con la colaboración de 20 personas de la Asociación de Voluntarios de CaixaBank.



“He podido comprobar de primera mano cómo cala entre los más jóvenes y sus familiares el mensaje de alimentación saludable, así como el conocimiento y sensibilización sobre el uso del aceite de oliva.”

Domingo Pérez
Voluntario de CaixaBank

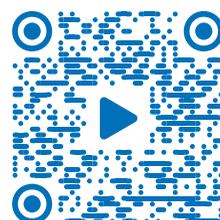
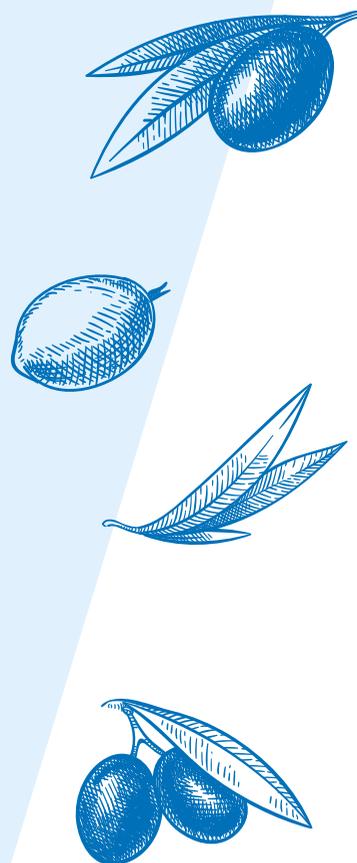


El Olivar Circular

Para la Fundación Juan Ramón Guillén es clave fomentar entre los más jóvenes una conciencia medioambiental y un sentido de responsabilidad hacia su entorno. Por ello, dentro del programa educativo El Olivar, pone en marcha El Olivar Circular, una iniciativa destinada a transmitir a los escolares de infantil y primaria la importancia del ecosistema olivarero.

Objetivos

- 1** Crear en las nuevas generaciones comportamientos ambientales y de consumo para que valoren la riqueza socioambiental mediante el abordaje del sector olivarero como sistema de producción circular.
- 2** Promover el sentido de identidad y pertenencia de los escolares hacia su entorno, vinculándolos con la cultura del olivar.
- 3** Motivar a los participantes a valorar los beneficios ambientales, sociales y económicos del olivar, además de incrementar su nivel de conocimiento sobre el sector oleícola.
- 4** Sensibilizar para la acción, motivando la participación activa de los centros educativos en la mejora y conservación del patrimonio ambiental y cultural.
- 5** Facilitar herramientas didácticas accesibles y cercanas al profesorado, específicamente diseñadas para acentuar el efecto llamada entre el alumnado y abordar el estudio de la economía circular del olivar.



Talleres didácticos

Con el objetivo de dar a conocer a los escolares el proceso completo de obtención del aceite de oliva y la generación de subproductos como el orujo, los huesos de aceitunas o el alpechín, nuestra fundación ha celebrado diversos talleres lúdico-educativos en las provincias de Cádiz, Huelva, Sevilla y Córdoba. En concreto, se han desarrollado un total de 20 talleres en los que han participado 1.175 alumnos de Educación Primaria.



Los participantes de los diferentes centros educativos en algún momento del taller. Colegio Cristo Rey (1), colegio Santa Isabel (2), CEIP Nuestra Señora de Belén (3), CEIP Nuestro Padre Jesús (4) y CEIP Cervantes (5).



En esta página, CEIP El Trovador (6), colegio Salesianos Torres Silva (7), colegio Nuestra Señora del Perpetuo Socorro (8), CEIP Albaicín (9), colegio Las Esclavas (10), CEIP Maestro Francisco Gómez (11) y CEIP Nuestra Señora de la Salud (12). A la derecha, colegio Jesús Nazareno (13), colegio Ferroviario (14 y 15) y CEIP Nuestra Señora de Gracia (16).

CENTROS EDUCATIVOS BENEFICIARIOS

Colegio Cristo Rey
Sevilla

Colegio Santa Isabel
Marchena, Sevilla

CEIP Nuestra Señora de Belén
Gines, Sevilla

CEIP Nuestro Padre Jesús
Aznalcázar, Sevilla

CEIP Cervantes
El Pedroso, Sevilla

CEIP El Trovador
Chiclana de la Frontera, Cádiz

Colegio Salesianos Torres Silva
Jerez de la Frontera, Cádiz

Colegio Ntra. Sra. del Perpetuo Socorro
Rota, Cádiz

CEIP Albaicín
Sanlúcar de Barrameda, Cádiz

Colegio Las Esclavas
Cádiz

CEIP Maestro Francisco Gómez
Peñalosa, Córdoba

CEIP Nuestra Señora de la Salud
Posadas, Córdoba

Colegio Jesús Nazareno
Córdoba

Colegio Ferroviario
Córdoba

CEIP Nuestra Señora de Gracia
Alosno, Huelva

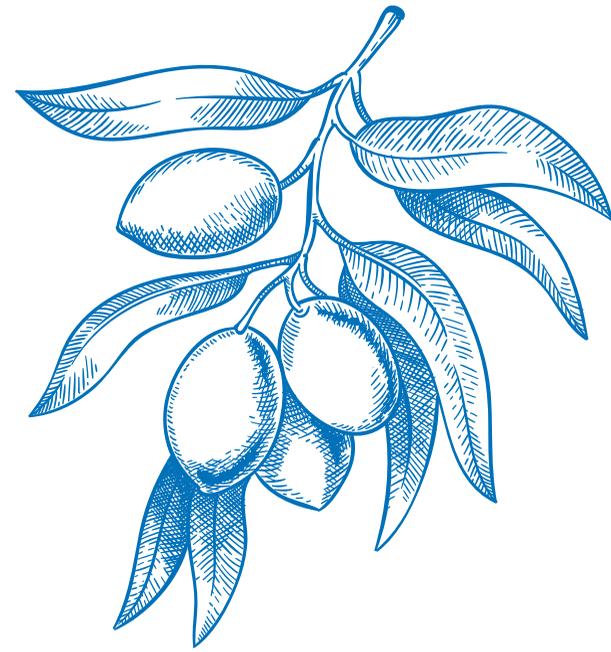
CEIP Manuel Siurot
Huelva

CEIP Rodrigo Pérez de Acevedo
Lepe, Huelva

Colegio Ntra. Sra. del Carmen
La Palma del Condado, Huelva

CEIP San Sebastián
Rociana del Condado, Huelva





En esta página, CEIP Manuel Siurot (17), CEIP Rodrigo Pérez de Acevedo (18), colegio Nuestra Señora del Carmen (19) y CEIP San Sebastián (20).



Palabras entre olivos

Los cuentos son una herramienta imprescindible en la vida escolar. Por ello, y con el objetivo de ampliar el vocabulario, gramática y desarrollar la capacidad de expresión oral y escrita de los más pequeños, nuestra fundación puso en marcha el concurso Palabras entre olivos. Desafiámos a los alumnos de infantil y primaria a imaginar una historia con el olivar como protagonista, en el que participaron un total de 101 escolares.

El cuento ganador fue presentado por los niños y niñas de 2ºB del CEIP Nuestra Señora del Carmen de Lucena (Córdoba). Los escolares disfrutaron de una jornada en su centro de estudios sobre la cultura aceitera y la economía circular del sector olivarero. El segundo puesto fue para el alumnado de 5º de primaria del CEIP Virgilio Valdivia de Aguadulce (Almería), quienes obtuvieron un lote de aceites y los materiales para realizar un taller y una cata online.



Solidarios Coosur

Durante el año 2024, la fundación ha trabajado en el programa Solidarios Coosur, que ha finalizado con la participación de 118 personas en riesgo de exclusión y con discapacidad. A través de este proyecto, desarrollado con la colaboración de Fundación Randstad, se promueve la integración sociolaboral de los colectivos vulnerables. Se han llevado a cabo 8 cursos y talleres en la provincia de Sevilla sobre el sector olivarero y la importancia del aceite de oliva en nuestra alimentación.

Cada acción formativa y divulgativa se adapta al perfil de los participantes, garantizando que los contenidos respondan a sus necesidades. Al finalizar, los usuarios reciben orientación, asesoramiento y acompañamiento a través de itinerarios de inserción laboral por parte de Fundación Randstad para favorecer su acceso al empleo.

Este año, el programa ha contado con la colaboración de los ayuntamientos de Palomares del Río y Dos Hermanas, ambos de la provincia de Sevilla, para impartir las formaciones en sus instalaciones y ampliar las posibilidades de empleo para residentes del municipio que se encuentran en situación de vulnerabilidad.



FORMACIÓN PRESENCIAL
Olivicultura ecológica

El curso se basa en una formación teórico-práctica que sienta las bases para el manejo sostenible de los agroecosistemas olivareros por parte de los beneficiarios. Los contenidos son:

- 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.

Las formaciones finalizaron con una sesión práctica en la Hacienda Guzmán, sede de la fundación, que cuenta con 340 hectáreas de olivar ecológico.



18 participantes de Palomares del Río y Dos Hermanas (Sevilla).
48 horas de duración.

FORMACIÓN PRESENCIAL
Maestro de almazara y cata de AOVE

Con el objetivo de dotar de conocimientos técnicos vinculados al sector oleícola a personas en situación de vulnerabilidad, se ha desarrollado una formación dirigida a profesionalizar una figura tradicionalmente sustentada en la experiencia heredada y que es clave en la producción del aceite de oliva. El curso aborda:

- 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.

Para los participantes de Palomares del Río, la formación incluyó una sesión práctica en la planta de envasado que el grupo Acesur tiene en Dos Hermanas (Sevilla).

14 participantes de Palomares del Río y Dos Hermanas (Sevilla).
48 horas de duración.



TALLER PRESENCIAL

El aceite de oliva en nuestra cultura gastronómica

Con el objetivo de acercar a las personas con discapacidad la relevancia del aceite de oliva y su proceso de producción, se han celebrado dos sesiones del taller El aceite de oliva en nuestra cultura gastronómica. A través de esta iniciativa, los usuarios adquieren conocimientos para diferenciar las categorías y tipos de aceites, además de recomendaciones de uso y conservación. En las jornadas, la fundación ha contado con la colaboración del equipo de Comunicación de Acesur.

45 beneficiarios de ANIDI (Dos Hermanas) y la Fundación Valentín de Madariaga y Oya (Sevilla).



TALLER PRESENCIAL

Alimentación saludable

Con el objetivo de promover el bienestar integral de las personas con discapacidad, nuestra fundación ha desarrollado actividades divulgativas centradas en la educación nutricional. Estos talleres, diseñados desde un enfoque práctico y sensorial, acercan de manera amena y participativa los principios básicos de una alimentación equilibrada y la importancia de incluir el aceite de oliva virgen extra en nuestra dieta.

41 beneficiarios de ASPACE (Dos Hermanas) y la Fundación Valentín de Madariaga y Oya (Sevilla).

A lo largo del año 2024, se han llevado a cabo dos sesiones conducidas por el nutricionista y profesor de la Universidad Pablo de Olavide, Javier García. Durante estas jornadas, los asistentes realizan retos y experiencias para reconocer hábitos alimenticios saludables. También incluyen una cata a ciegas de productos Coosur en la que distinguen aromas, texturas y sabores, además de aprender nociones básicas sobre la composición de los alimentos y su relación directa con la salud.



Una apuesta por...



La inclusión

Facilita la integración sociolaboral de personas con discapacidad y en situación vulnerable, ofreciendo orientación y acompañamiento.



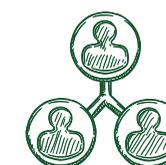
La divulgación

Difusión de la cultura del aceite de oliva como patrimonio vivo, económico y social, adquiriendo un mayor sentido de pertenencia e implicación con su entorno.



La formación

Modelo formativo flexible y práctico, de corta duración, altamente especializado y con una clara orientación al empleo.



El relevo generacional

Contribuye a profesionalizar el sector, mejorar su competitividad y fomentar el arraigo de la población joven en sus territorios.



Entidades participantes

Asociación Albatros Andalucía
 ASPANRI
 Patronato de la Discapacidad de San José de La Rinconada
 ASEDOWN Sevilla
 Autismo Sevilla
 Autismo Vedruna
 Fundación Albatros
 Asociación Paz y Bien
 Asociación Special Olympics
 Federación Andaluza de Asociaciones de Personas Sordas

Asociación Inclusión Activa
 Juventudes Sordas de Andalucía
 Fundación Valentín de Madariaga y Oya
 Fundación Surge
 Fundación Psicopediatría
 Fundación Randstad
 ANIDI
 ASPACE Sevilla
 Mínima Dreams

Más de **1.000** beneficiarios



19 entidades sin ánimo de lucro



8 ayuntamientos colaboradores

Evolución del programa

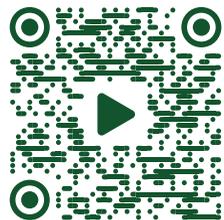


El 9 de octubre de 2024, la Fundación Juan Ramón Guillén celebró el décimo aniversario del programa Solidarios Coosur en la Hacienda Guzmán, sede de la entidad. El acto reunió a más de cien personas representantes de entidades sin ánimo de lucro, instituciones públicas, empresas y entidades financieras colaboradoras, asociaciones y representantes del sector fundacional.



“Solidarios Coosur es una iniciativa transformadora que no sólo ayuda a las personas con discapacidad a aumentar su empleabilidad, sino que contribuye a construir una sociedad más justa e inclusiva.”

Norma Estela Cruz
Directora de proyectos en
Fundación Randstad







03

Compromiso social

Visitas Solidarias al Olivo

El programa Visitas Solidarias al Olivo, que desarrolla la Fundación Juan Ramón Guillén con la colaboración de Fundación "la Caixa", ha contado en 2024 con la participación de 599 personas en situación vulnerable de 14 entidades sin ánimo de lucro, lo que supone un incremento del 24% respecto a la edición del año anterior. Estos talleres lúdico-educativos celebrados en la Hacienda Guzmán, sede de la entidad, acercan el entorno rural y el sector del aceite de oliva a personas en riesgo de exclusión y con discapacidad.

A lo largo del año, se han desarrollado 16 sesiones que han permitido a los participantes ampliar sus conocimientos sobre el ámbito olivarero. En concreto, los asistentes visitan el molino del siglo XVII y la almazara donde se elabora actualmente aceite de oliva virgen extra, lo que les permite comprobar la evolución que ha tenido el proceso de obtención. Además, comprueban la diversidad que caracteriza al sector al pasear entre las más de 150 variedades de olivos que componen la olivoteca de la fundación.

En total, desde la creación del programa en 2013, han participado en el programa 3.450 personas en riesgo de exclusión y con discapacidad de 50 entidades sin ánimo de lucro.



Los participantes de las diferentes entidades, en algún momento de la visita. Impacto Solidario (1), ONCE (2), Asociación Entre Amigos (3), Fundación Valentín de Madariaga y Oya (4), ACCEM (5), Fundomar (6), Trabajando por el mañana (7), AFADI (8), AES Candelaria (9), los ayuntamientos de Sevilla (10 y 11) y Palomares del Río (12),



1



2



3



4

ENTIDADES BENEFICIARIAS

Impacto solidario
ONCE
Asociación Entre Amigos
Fundación Valentín de Madariaga y Oya
ACCEM
Trabajando por el mañana

AFADI
AES Candelaria
Ayuntamiento de Sevilla
Save the Children
Lar Gallego de Sevilla
Ayuntamiento de Palomares del Río



7



8



5



9



10

“
La experiencia fue muy motivadora y enriquecedora para nuestro alumnado. Los niños y niñas participaron con mucho interés en las actividades, aprendieron y disfrutaron enormemente.
”

María Anzuga
Monitora de la Asociación Entre Amigos



6



11



12

En las imágenes, participantes de Save the Children (13 y 14), Lar Gallego de Sevilla (15) y Ciudad San Juan de Dios (16).

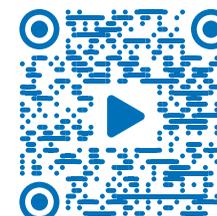


En el año 2024, el programa ha contado para las visitas a la Hacienda Guzmán con la colaboración de 20 personas de la Asociación de Voluntarios de CaixaBank.



Navidad en la Hacienda Guzmán

En esta edición, como la última sesión se celebró en una fecha muy próxima a la Navidad, los participantes realizaron un taller muy especial. Una actividad artística en la que los beneficiarios comenzaron pintando y personalizando adornos navideños que al final de la jornada usaron para decorar uno de los olivos de la propiedad, transformándolo en un árbol de Navidad y en un símbolo de inclusión, creatividad y celebración.



Proyecto PREDIABOLE

A lo largo del año 2024, la Fundación Juan Ramón Guillén ha continuado trabajando en la difusión del proyecto Prediabile, la iniciativa liderada por Acesur que desarrolla un nuevo alimento funcional que, incorporado a la dieta de forma regular, modula el metabolismo humano hacia un perfil saludable.

El nuevo producto consiste en un aceite de oliva virgen extra enriquecido con ácido oleanólico, que es extraído de las hojas del propio olivo, lo que fomenta a su vez la economía circular del sector olivarero. Así, se combinan los beneficios saludables del aceite de oliva virgen extra con las propiedades funcionales del ácido oleanólico y, al consumir este producto regularmente en una determinada cantidad, reduce más del 51,5% la probabilidad de desarrollar enfermedades metabólicas en el consumidor, en particular Diabetes Mellitus tipo II.

Aval científico

Las propiedades funcionales del aceite de oliva virgen extra enriquecido con ácido oleanólico han sido demostradas en estudios clínicos llevados a cabo por el Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) en colaboración con el Servicio Andaluz de Salud (SAS).

El proyecto fue cofinanciado por EIT Food, organismo dependiente de la Unión Europea, y Acesur fue la empresa líder de la iniciativa con el apoyo de la Universidad de Varsovia y Campden CBHU.

Comercialización

El ácido oleanólico está aún en proceso de ser reconocido como ingrediente alimentario o novel food por parte de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. Una vez superado este trámite, Acesur pondrá en marcha la producción del producto final.



Casi 40.000 personas han participado en proyectos de la fundación





Historia, tradición y cultura en la Hacienda Guzmán

Uno de los principales objetivos de la Fundación Juan Ramón Guillén es dar a conocer la cultura del aceite de oliva a la ciudadanía dentro y fuera de nuestras fronteras, así como poner en valor el papel estratégico que el sector olivarero ha desempeñado en el desarrollo socioeconómico de Andalucía a lo largo de los siglos.

Por ello, la entidad desarrolla un proyecto de oleoturismo en su sede, la Hacienda Guzmán, una finca con más de 340 hectáreas de olivar que alberga una monumental hacienda barroca con más de 500 años de historia aceitera. Todas las visitas están gestionadas por la fundación, de manera que la recaudación obtenida se destina íntegramente a la ejecución de sus actividades y proyectos.

Una experiencia para los cinco sentidos

Quienes visitan la Hacienda Guzmán disfrutan de una experiencia turística inmersiva, acercándose al mundo del aceite de oliva para conocer su riqueza histórica, cultural y medioambiental. Los viajeros realizan un recorrido por la propiedad y conocen los distintos espacios de la finca para descubrir la evolución del proceso de obtención del aceite de oliva. Así, visitan un molino original del siglo XVII y una moderna almazara con las técnicas y maquinarias más actuales.

En la olivoteca de la fundación, los viajeros aprecian la diversidad del sector al pasear entre las más de 150 variedades de olivos procedentes de distintas partes del mundo. La experiencia culmina con una cata de aceites de oliva virgen extra obtenidos en la misma finca que permite al visitante conocer sus propiedades organolépticas.



Viajeros de casi 70 países han disfrutado de una experiencia oleoturística en la Hacienda Guzmán

Profesionales del sector turístico

A lo largo del año, la Hacienda Guzmán ha recibido la visita de diferentes grupos profesionales del sector del turismo de congresos y agencias de viajes, entre los que destacan los procedentes de Brasil (1) y Portugal (2).



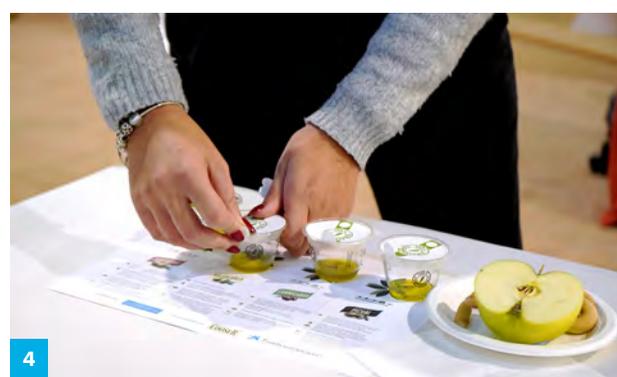
Eventos y reuniones

La fundación también ha coordinado eventos y reuniones corporativas en la Hacienda Guzmán. El grupo Acesur ha vuelto a celebrar en la propiedad su jornada de Cultura Empresarial y Negocios destinada a las nuevas personas incorporadas a la empresa (3, 4 y 5). También hemos recibido la visita de Bankinter (6), profesionales de concesionarios Hyundai (7) y del Foro de Marcas Renombradas Españolas (8).



Feria Internacional de Turismo FITUR

De nuevo este año, la fundación ha estado presente en la Feria Internacional de Turismo FITUR 2024. La Hacienda Guzmán ha formado parte del proyecto Haciendas con Encanto del Ayuntamiento de La Rinconada (9). La iniciativa, que hace un recorrido por cinco espacios del municipio, acerca el valor paisajístico y el patrimonio histórico de La Rinconada al turismo rural. Además, la actividad de oleoturismo desarrollada por la fundación también ha formado parte del stand de Sevilla (10).





Una actividad oleoturística innovadora

El proyecto de oleoturismo gestionado por la Fundación Juan Ramón Guillén forma parte de la nueva iniciativa turística **Spain Designed for Feeling**, desarrollada por el Foro de Marcas Renombradas Españolas con el apoyo de la Secretaría de Estado de Turismo y Turespaña. La propuesta nace con el objetivo de atraer y fidelizar a los viajeros que visitan España cada año mediante experiencias únicas que les permitan descubrir y disfrutar del país.



La Hacienda Guzmán acogerá en los próximos meses una nueva experiencia de oleoturismo en la que se entrelazan la historia, la naturaleza y la tecnología. La fundación forma parte del proyecto **Spain Through its Wineries**, desarrollado por el Foro de Marcas Renombradas Españolas y que cuenta con el apoyo del Ministerio de Industria y Turismo a través del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia y la Unión Europea. Además de vivir una experiencia multisensorial, el visitante ahora realizará una experiencia totalmente inmersiva e interactiva gracias a la realidad virtual y aumentada.



Visitas Solidarias

599
participantes

16
talleres presenciales

14
entidades sin ánimo de lucro

Solidarios Coosur

118
beneficiarios

4
talleres divulgativos

4
cursos de formación

Planeta Olivo

865
escolares

11
centros educativos

7
municipios de Huelva y Sevilla



Oleoturismo

Una experiencia para los cinco sentidos

turistas de **67 países**

→ varios tipos de **visitas**

A 15 min de Sevilla

2024

en cifras



El Olivar

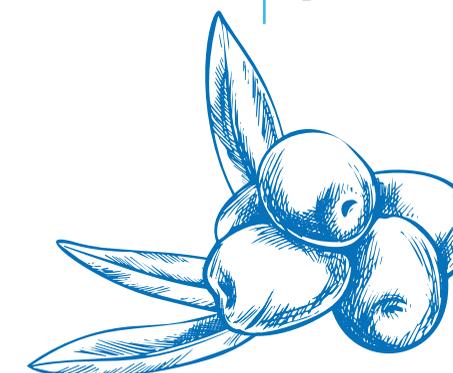
716
centros inscritos

362
municipios andaluces

21
talleres presenciales

CONCURSO DE CUENTOS
Palabras entre olivos

101 participantes de infantil y primaria



Alianzas y colaboraciones





Jornadas Europeas de Arqueología

La Fundación Juan Ramón Guillén ha colaborado con el Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico de la Junta de Andalucía para transmitir a las generaciones futuras la herencia milenaria del aceite de oliva bajo el lema *Oro líquido de la Bética: una historia que perdura hasta hoy*. En este sentido, y como actividad de las Jornadas Europeas de Arqueología, se realizaron varios talleres en el Centro de Arqueología Subacuática (Cádiz) sobre la historia del cultivo, producción y comercio del aceite de oliva.

Formación en nutrición humana

En el año 2024, la Hacienda Guzmán recibió la visita del alumnado de segundo curso del Grado en Nutrición Humana de la Universidad Pablo de Olavide, dentro de la asignatura de Bromatología, que aborda la composición de los alimentos y su tecnología de producción. Nuestra fundación expuso ante los alumnos el proceso de obtención del aceite de oliva virgen extra, y con la colaboración del equipo de comunicación de Acesur, realizaron una cata de diferentes tipologías de aceites.



Convenio con la Fundación Altavista

Nuestra entidad ha suscrito un acuerdo de colaboración con la Fundación Altavista con el objetivo de promover la integración sociolaboral de las personas con discapacidad y en riesgo de exclusión. Con la firma de este convenio, ambas fundaciones se comprometen a organizar actividades para la promoción y visibilidad de los colectivos vulnerables, además de la creación de programas que impulsen el acceso a la cultura y favorezcan la participación ciudadana.



Andalucía Directo

El equipo del programa Andalucía Directo de Canal Sur TV visitó la Hacienda Guzmán para dar a conocer la importancia que tiene el aceite de oliva en Andalucía y conocer la actividad de oleoturismo desarrollada por la fundación y promocionar la importancia del aceite de oliva en Andalucía.



Sabores de la Provincia

La Hacienda Guzmán fue la localización elegida para la realización de la campaña gráfica de Sabores de la Provincia de Sevilla, la iniciativa impulsada por Prodetur para animar a la ciudadanía a disfrutar de vivencias gastronómicas de nuestra tierra.

Visitas gastronómicas

Un grupo de profesionales de la comunicación procedentes del País Vasco ha visitado la Hacienda Guzmán a través de Prodetur para conocer la actividad oleoturística que la fundación ofrece en su sede, así como las distintas experiencias gastronómicas posibles.

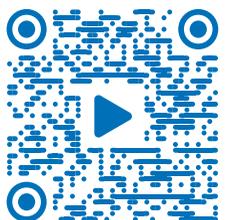


Educando en la alimentación saludable

A lo largo del año 2024, la Fundación Juan Ramón Guillén ha trabajado para fomentar los hábitos de la alimentación saludable en los más pequeños. En este sentido, la entidad ha colaborado con EIT Food y ha formado parte de la tercera edición del concurso Salvacomidas, iniciativa que promueve la educación nutricional entre los alumnos de Educación Primaria. El programa lanzó un reto a los escolares: crear la portada de un periódico y vídeos sobre el desperdicio de alimentos. Los trabajos ganadores fueron de los colegios Marqués de Benicarló (Castellón) y Taxara (Huétor Tájar, Granada) y la asociación Scouts de Sevilla MSC.



Por otro lado, para acercar a los jóvenes a las carreras profesionales vinculadas a la industria aceitera, nuestra entidad organizó un Food Career Day en la Hacienda Guzmán y en las instalaciones de Acesur en Dos Hermanas (Sevilla) con estudiantes del colegio Arboleda de Sevilla. Con esta actividad, impulsada por AZTI y EIT Food en el marco de los programas educativos FoodEducators y Los Salvacomidas, los participantes han conocido tanto el proceso agrario como el industrial, obteniendo una visión global de las fases y los perfiles profesionales que intervienen en la industria aceitera.



Comunicación y medios



Web corporativa

En fundacionjr Guillen.com, la información y contenidos se actualizan para comunicar de manera transparente sobre la actividad y gestión desarrollada por la fundación.



Redes sociales

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



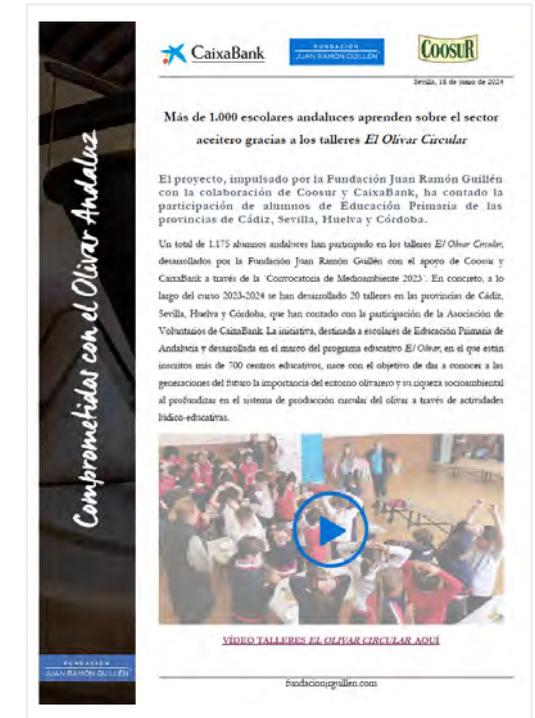
Newsletter

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



Acciones de comunicación

21 notas de prensa enviadas.



Presencia en medios nacionales e internacionales

Visitas solidarias al olivo: inclusión y conocimiento en el sector del aceite de oliva

Este evento, enmarcado en el programa Visitas Solidarias al Olivo, tuvo lugar en la histórica Hacienda Guzmán en La Rinconada (Sevilla). Una experiencia lúdica y educativa. La jornada, diseñada...



Fundación Juan Ramón Guillén acerca cultura oliverera a usuarios ONCE (06/13/2024)

Fundación Juan Ramón Guillén

<https://www.oleorevista.com/texto-diario/mostrat/4866139/visitas-solidarias-olivo-inclusion-conocimiento-secto...>
Redacción Oleo Revista Miércoles, 12 junio 2024

La Fundación Juan Ramón Guillén, en colaboración con la Fundación "la Caixa" y CaixaBank, ha llevado a cabo una jornada especial para 40 personas con discapacidad visual de la Organización Nacional de Ciegos Españoles (ONCE). Este evento, enmarcado en el programa Visitas Solidarias al Olivo, tuvo lugar en la histórica Hacienda Guzmán en La Rinconada (Sevilla).

Una experiencia lúdica y educativa

La jornada, diseñada para acercar el sector aceitero a colectivos vulnerables, incluyó una visita guiada por la Hacienda Guzmán, un lugar emblemático con más de 500 años de historia en la producción de aceite de oliva. Los participantes, acompañados por 10 voluntarios de CaixaBank, disfrutaron de una cata de distintos tipos de aceite de oliva virgen extra, aprendiendo sobre sus propiedades organolépticas y recomendaciones de uso y conservación.

Durante la cata, los asistentes experimentaron maridajes únicos, combinando aceite de oliva virgen extra de distintas variedades con alimentos específicos: arboquiana con chocolate, hojiblanca con gazpacho, comarcador con pimientos añejados y picual con queso añejo. Esta actividad permitió a los participantes explorar sabores, aromas y texturas, realzando su conocimiento y apreciación del aceite de oliva.

Un viaje por la historia del olivar

LA VANGUARDIA Autonomías

Fundación Randstad y Fundación Juan Ramón Guillén impulsan la profesionalización del sector oliverero

SEVILLA, 07 (SERVIMEDIA) La Fundación Juan Ramón Guillén y la Fundación Randstad pusieron en marcha la primera formación sobre olivicultura ecológica en Palomares del Río.



Fundación Randstad Fundación Juan Ramón Guillén Impulsan profesionalización sector oliverero

<https://www.lavanguardia.com/autonomias/2024/05/07/9618537/fundacion-randstad-fundacion-juan-ramon-guill...>
SERVIMEDIA Martes, 07 mayo 2024

SEVILLA, 07 (SERVIMEDIA)

La Fundación Juan Ramón Guillén y la Fundación Randstad pusieron en marcha la primera formación sobre olivicultura ecológica en Palomares del Río (Sevilla), en el marco del programa Solidarios Coosur, que tiene como objetivo mejorar la empleabilidad de los vecinos en situación vulnerable y profesionalizar el empleo del ámbito oliverero.

En esta primera formación, que se llevó a cabo con la colaboración del Ayuntamiento del municipio, participaron 10 personas con discapacidad y en riesgo de exclusión social.

El curso, de 48 horas de duración y de carácter teórico-práctico, se impartió en las instalaciones del Centro de Servicios Sociales Comunitarios de Palomares del Río, cedidas por el Consistorio de la localidad, y posibilita que los participantes tengan un mayor acercamiento al manejo del cultivo de olivar ecológico de la mano de especialistas del sector.

La formación en Olivicultura ecológica aborda cuestiones como la importancia del suelo en la olivicultura ecológica, principios básicos de fertilización orgánica, el control de plagas, los diferentes trabajos culturales en fincas de olivar ecológico y el reciclaje de subproductos del olivar. Además, realizan una sesión práctica en la Hacienda Guzmán, sede de la Fundación Juan Ramón Guillén y

AE ANDALUCIAECONOMICA.COM

Más de 120 personas en riesgo de exclusión y con discapacidad se forman en el sector aceitero gracias a Solidarios...

El programa, desarrollado por las fundaciones Juan Ramón Guillén y Randstad, y en el que ya han participado más de 900 personas, incluye acciones formativas y divulgativas que promueven la integración sociolaboral de las personas en situación vulnerable.



<https://andaluciaeconomica.com/mas-de-120-personas-en-riesgo-de-exclusion-y-con-discapacidad-se-forman...>
Redacción Domingo, 04 febrero 2024

Un total de 124 personas con discapacidad y en riesgo de exclusión social han participado en el año 2023 en el programa Solidarios Coosur, promovido por las fundaciones Juan Ramón Guillén y Randstad. En concreto, en el último año se han desarrollado 8 acciones formativas y divulgativas sobre el ámbito oleícola que han posibilitado la integración sociolaboral de los beneficiarios. La iniciativa, en la que ya han participado más de 900 personas desde su creación en el año 2014, promueve la inclusión real de los colectivos más vulnerables.

A lo largo del año 2023, se han impartido cuatro cursos con el apoyo de la colaboración del Ayuntamiento de La Rinconada (Sevilla). Estas acciones formativas, desarrolladas de forma presencial en la Hacienda Santa Cruz de San José de La Rinconada y con dos sesiones prácticas llevadas a cabo en la Hacienda Guzmán, sede la Fundación Juan Ramón Guillén, promueven la profesionalización del empleo en el sector oliverero y mejoran la empleabilidad de las personas en situación vulnerable. En concreto, los cursos han consistido en Olivicultura ecológica, Pasos para transformar el olivar convencional en ecológico, Plagas y enfermedades en el olivar ecológico y Maestro de almazara y cata de AOVE.

Por otra parte, se han desarrollado cuatro acciones divulgativas adaptadas a cada colectivo. En concreto, han participado usuarios de la Fundación Albatros, Asociación Inclusión Activa y de

Andalucía

Solidarios Coosur celebra su décimo aniversario con más de 100 asistentes y supera los 1.000 beneficiarios

El programa, impulsado por las fundaciones Juan Ramón Guillén y Randstad, ha logrado integrar sociolaboralmente a personas con discapacidad y en riesgo de exclusión, contando con la colaboración de entidades en ánimo de lucro y ayuntamientos de Sevilla y Jaén.



Se celebró Coosur algo compartido con su objetivo de transformar vidas

<https://www.elcorredor.es/andalucia/2024/10/11/solidarios-coosur-celebra-decimo-aniversario-709752011.html>
El Correo de Andalucía Viernes, 11 octubre 2024

Más de 100 personas se reunieron en la Hacienda Guzmán para conmemorar el décimo aniversario del programa Solidarios Coosur, una iniciativa que ha beneficiado a más de 1.000 personas con discapacidad y en riesgo de exclusión social. Organizado por la Fundación Juan Ramón Guillén y la Fundación Randstad, el proyecto se ha consolidado como una herramienta clave para la integración sociolaboral.

A lo largo de estos diez años, Solidarios Coosur ha trabajado de la mano de 18 entidades en ánimo de lucro y 6 ayuntamientos de las provincias de Sevilla y Jaén, ofreciendo formación especializada y oportunidades laborales a colectivos vulnerables. El programa, que ha evolucionado para adaptarse a las necesidades del mercado laboral, ha incluido formación en sectores clave como el oliverero, contribuyendo al relevo generacional en el mundo rural.

Por su parte, María Viver, directora de Fundación Randstad, destacó la importancia de sumar esfuerzos para mejorar las perspectivas laborales de estos colectivos, subrayando que el programa ha permitido avanzar hacia una sociedad más inclusiva y justa.

Una de las claves del éxito del programa Solidarios Coosur ha sido la formación especializada en olivicultura, que ha permitido a los participantes mejorar sus oportunidades laborales en el sector agrícola. Gonzalo Guillén, director general de Aceso, resaltó que esta formación no solo promueve la

ole OLEUMXAUEN.ES

Casi 245.000 escolares andaluces se beneficiarán del programa educativo El Olivar durante el curso 2024-2025, una...

Casi 245.000 escolares de Educación Infantil y Primaria de 362 municipios andaluces se beneficiarán durante el curso 2024-2025 de los recursos y actividades del programa educativo El Olivar, desarrollado por la Fundación Juan Ramón Guillén con el objetivo de ayudar a que la comunidad docente traslade a la...



<https://oleumxauen.es/casi-245-000-escolares-andaluces-se-beneficiaran-del-programa-educativo-el-olivar-dur...>
Aceso López Miércoles, 02 octubre 2024

Casi 245.000 escolares de Educación Infantil y Primaria de 362 municipios andaluces se beneficiarán durante el curso 2024-2025 de los recursos y actividades del programa educativo El Olivar, desarrollado por la Fundación Juan Ramón Guillén con el objetivo de ayudar a que la comunidad docente traslade a las nuevas generaciones la importancia del sector del olivar y la cultura aceitera como elementos de la identidad sociocultural española y andaluza.

El proyecto, que cuenta ya con un total de 731 centros educativos inscritos, de los cuales 713 son de Andalucía, pone a disposición de los maestros y educadores los recursos y materiales necesarios para que realicen de forma amena una aproximación al entorno oliverero. De esta manera, una vez suscritos al programa en <https://fundacionguillen.com/es/guia-educativa-el-olivar/>, reciben periódicamente nuevos contenidos y actividades.

En concreto, las provincias en las que se han realizado un mayor número de inscripciones han sido Sevilla, con 149 centros educativos; Córdoba, con 108, y Jaén, con 94, seguidas de Cádiz (88), Granada (84), Almería (69), Málaga (61) y Huelva (60). En este sentido, en el nuevo curso, la Fundación Juan Ramón Guillén continuará dotando de contenido a los colegios ya inscritos, y trabajará para incrementar la cifra de centros adheridos con la finalidad de que todas las escuelas andaluzas dispongan del material educativo.

EL LAMPO



Educación en la preservación

El programa El Olivar transmite a la importancia del ecosistema a 1.000 escolares

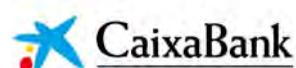
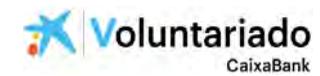
4 cursos Consta con 730 centros educativos de los cuales 713 pertenecen a Andalucía, 94 de ellos a Jaén

El programa educativo El Olivar, desarrollado por la Fundación Juan Ramón Guillén con el objetivo de ayudar a que la comunidad docente traslade a las nuevas generaciones la importancia del sector del olivar y la cultura aceitera como elementos de la identidad sociocultural española y andaluza, pone a disposición de los maestros y educadores los recursos y materiales necesarios para que realicen de forma amena una aproximación al entorno oliverero. De esta manera, una vez suscritos al programa en <https://fundacionguillen.com/es/guia-educativa-el-olivar/>, reciben periódicamente nuevos contenidos y actividades.

En concreto, las provincias en las que se han realizado un mayor número de inscripciones han sido Sevilla, con 149 centros educativos; Córdoba, con 108, y Jaén, con 94, seguidas de Cádiz (88), Granada (84), Almería (69), Málaga (61) y Huelva (60). En este sentido, en el nuevo curso, la Fundación Juan Ramón Guillén continuará dotando de contenido a los colegios ya inscritos, y trabajará para incrementar la cifra de centros adheridos con la finalidad de que todas las escuelas andaluzas dispongan del material educativo.

En 2024, la fundación ha obtenido más de 350 apariciones en prensa tradicional y medios digitales, tanto generalistas como especializados, de ámbito nacional e internacionales. La valoración económica de estos impactos supera los 1.100.000 euros.

Agradecimientos



FUNDACIÓN
JUAN RAMÓN GUILLÉN

Fundación Juan Ramón Guillén
Memoria anual 2024

Coordinación: Ana Sánchez
Redacción: Ángela Ballesteros y Ana Sánchez
Fotos: Fundación Juan Ramón Guillén
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