

memoria anual

20
17



*Comprometidos con
el olivar andaluz*



Fundación Juan Ramón Guillén

Memoria anual 2017

Coordinación y redacción: Ana Sánchez Lago

Desarrollo creativo: www.planeocomunicacion.com

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®

LA FUNDACIÓN



CARTA DEL PRESIDENTE

Un año más, recogemos en esta memoria la actividad desarrollada a lo largo de 2017 por la Fundación Juan Ramón Guillén. Hacemos balance y nos sentimos especialmente satisfechos pues, afortunadamente, cada vez nos resulta más complicado resumir en unas cuantas páginas las diferentes acciones que tenemos en marcha para, de una u otra manera, contribuir a la mejora del sector olivarero y aumentar su visibilidad en los diferentes ámbitos de la sociedad.

Uno de los principales objetivos de la fundación pasa por transmitir la importancia de la actividad olivarera para la economía, la sociedad y la cultura andaluzas, así como divulgar los beneficios que conlleva para la salud el consumo de aceite de oliva. En este sentido, ponemos el foco en educar sobre la materia a las nuevas generaciones. Programas como *Planeta Olivo* y *Nutrióleo* han hecho posible que casi 4.000 escolares de Cádiz, Córdoba, Huelva y Sevilla se acerquen al mundo del aceite de oliva.



No obstante, nuestra misión también es trabajar por la integración de los colectivos más desfavorecidos, y por ello, 398 personas en riesgo de exclusión han participado en las *Visitas Solidarias al Olivo*.

En cuanto a los programas formativos, *Solidarios Coosur* y *Becas Acesur* han posibilitado que 44 personas con diferentes tipos de discapacidad hayan realizado distintas acciones formativas organizadas con el fin de promover su integración sociolaboral.

Pero 2017 también ha sido un año crucial en la candidatura de los *Paisajes del Olivar Andaluz a Patrimonio Mundial de la UNESCO*. La comisión técnica del proyecto ha trabajado intensamente en el expediente justificativo. Para nosotros, además, es motivo de especial orgullo que nuestra sede, la Hacienda Guzmán, haya sido incluida como uno de los nueve paisajes seleccionados en la candidatura por su carácter excepcional y singularidad. Estamos seguros de que la consecución de esta iniciativa, sumada a la apuesta por el desarrollo del oleoturismo, contribuirán a poner en valor el sector olivarero y sus productos, no sólo en España, sino también a nivel internacional.

En definitiva, la recopilación del trabajo realizado nos permite ser conscientes del camino recorrido desde la constitución de la fundación en 2011 hasta ahora, pero también nos pone sobre la pista de cuáles deben ser los siguientes pasos. Por esto, somos ambiciosos y afrontamos este ejercicio con la ilusión de mejorar los resultados de cada una de las acciones que llevamos a cabo. Trabajamos con la firme convicción de que 2018 será un año clave.

Juan Ramón Guillén Prieto

Presidente de la Fundación Juan Ramón Guillén

PRESENTACIÓN

ORÍGENES

La Fundación Juan Ramón Guillén nace en 2011 al amparo de la Ley Española de Fundaciones con el firme propósito de acercar el sector rural a la ciudadanía, prestando especial atención a todo aquello vinculado al olivar andaluz. Para ello, la fundación se vertebra sobre varios ejes dirigidos al incremento de la visibilidad, la formación y la investigación sobre este ámbito, así como a la ejecución de actividades orientadas a mejorar la calidad de vida de los colectivos con más necesidades.

FINES FUNDACIONALES

Con el desarrollo de los diferentes programas, la fundación fomenta el conocimiento sobre el sector olivarero dentro y fuera de nuestras fronteras, dando a conocer tanto su aportación a la cultura y a la historia de Andalucía, como su incidencia en la sociedad rural mediante la creación de empleo y riqueza. El grado de visibilidad del sector se incrementaría notablemente con la obtención de la declaración de Patrimonio Mundial de la UNESCO para la candidatura de los Paisajes del Olivar Andaluz, el proyecto más emblemático de la entidad.



PATRONATO

Presidente

D. Juan Ramón Guillén Prieto

Vocales

D^a. Lola Benjumea Troya

D. Carlos Guillén Benjumea

D. Sergio Guillén Benjumea

D. Álvaro Guillén Benjumea

D. Juan Ramón Guillén Benjumea

D. Gonzalo Guillén Benjumea

D. Francisco Casero Rodríguez

D. Manuel Parras Rosa

Aceites del Sur-Coosur, S.A., representada por don Gonzalo Guillén Benjumea

Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid, Sociedad Cooperativa de Crédito, representada por don José Luis García Lomas

Confederación de Empresarios de Andalucía (CEA), representada por don Javier González de Lara y Sarria

Universidad de Jaén, representada por don Sebastián Sánchez Villasclaras

Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Andalucía (COIAA), representado por don Jerónimo Cejudo Galán

Jaencoop Sociedad Cooperativa Andaluza, representada por don Cristóbal Gallego Martínez

Secretario no patrono

D. Javier Valdecantos Lora-Tamayo

Vicesecretario no patrono

D. Miguel Guzmán Domínguez

Coordinadora general

D^a. Ana Sánchez Lago

Técnico

D^a. Delia Sánchez Pareja-Obregón



“Desde 2011,
trabajamos en
la puesta en
valor del ámbito
olivarero, un sector
tradicionalmente
estratégico en
el desarrollo
socioeconómico de
las zonas rurales de
Andalucía”





ÁREAS DE ACTUACIÓN



Divulgación

“Desde el inicio del proyecto en 2011, un total de 11.736 menores de entre 3 y 16 años han visitado la Hacienda Guzmán para participar en Planeta Olivo, un espacio lúdico-educativo que les ha permitido acercarse al mundo del aceite de oliva en un enclave con más de 500 años de historia olivarera”

PLANETA OLIVO

El programa veterano de la fundación, *Planeta Olivo*, se ha convertido con el paso de los años en una actividad consolidada entre los centros educativos sevillanos. A lo largo de 2017, un total de 2.383 escolares de 23 centros educativos de 15 municipios de la provincia de Sevilla, han participado en esta iniciativa.

El taller, desarrollado en la Hacienda Guzmán, tiene como principal objetivo acercar la cultura del aceite de oliva y su proceso de elaboración a las nuevas generaciones mediante la realización de diferentes actividades. Los niños aprenden las características y propiedades del aceite, elemento base de la dieta mediterránea, así como la relevancia que el cultivo del olivo ha tenido a lo largo del tiempo en el ámbito rural de Andalucía.



Divulgación

NUTRIÓLEO

Un total de 1.524 escolares de 22 centros educativos de Cádiz, Córdoba, Huelva y Sevilla han participado en 2017 en 32 talleres de *Nutrióleo*, un programa de divulgación sobre la cultura del aceite de oliva y la promoción de hábitos de alimentación saludable desarrollado por la Fundación Juan Ramón Guillén gracias a la colaboración de la Fundación Cajazol en el marco de la iniciativa solidaria Andaluces Compartiendo. Muchos de los centros educativos que han participado en esta iniciativa están ubicados en zonas con especiales necesidades y con población escolar en riesgo de exclusión social.

Con esta acción pedagógica, los escolares, a través de diferentes dinámicas, se han acercado a la importancia del aceite de oliva en la gastronomía, cultura y tradición andaluzas y han conocido las diferentes técnicas de recolección, así como las fases del proceso de elaboración. Todo ello, finalizado con una cata de aceite que les ha permitido aproximarse sensorialmente a este preciado producto, base de la dieta mediterránea.

La edición de 2017, que ha obtenido una calificación media de 9,7 sobre 10 por parte de los docentes que han acompañado a los 1.524 escolares, ha supuesto un salto cualitativo para el programa *Nutrióleo*, cuya experiencia piloto se llevó a cabo en 2015, beneficiando entonces a un total de 350 escolares de 7 centros educativos de las provincias de Cádiz, Córdoba y Sevilla.



1.524 escolares

32 talleres



Andaluces
Compartiendo®

Marcas Andaluzas Solidarias

22 centros
educativos

4 provincias

Formación

SOLIDARIOS COOSUR

Solidarios Coosur ha cerrado la edición de 2017 con la participación de 31 personas con diferentes tipos de discapacidad en las acciones incluidas en el programa, desarrollado en colaboración con la Fundación Randstad con el fin de facilitar la integración sociolaboral de este colectivo.

CURSO DE MONITOR DE OCIO Y TIEMPO LIBRE AVANZADO

6 usuarios de ediciones anteriores han realizado el curso de monitor de ocio y tiempo libre avanzado (100 horas). La formación, que ha incluido la realización de prácticas profesionales en clases de cocina infantiles, se ha definido en base al perfil de los alumnos, usuarios de las asociaciones Albatros, Autismo Sevilla y Paz y Bien. Además de conocer en qué consiste la figura del monitor y sus funciones, el curso se ha centrado en las clases de cocina como una alternativa de ocio. Todo ello completado con formación de prevención de riesgos en el espacio de trabajo y con sesiones de educación emocional.



SEMINARIO SOBRE NUTRICIÓN DEPORTIVA

Solidarios Coosur 2017 ha incluido un seminario sobre nutrición deportiva desarrollado en colaboración con la Fundación IDEHS y destinado al equipo de 10 atletas con discapacidad visual Minima Dreams. En total, desde la primera edición del programa hasta ahora, han participado 400 personas con discapacidad de diez asociaciones.



FORMACIÓN EN COCINA POR LA ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA DE SEVILLA

15 chicos con discapacidad intelectual de las asociaciones Albatros, Autismo Sevilla y Paz y Bien han realizado el curso de cocina organizado e impartido, por primera vez, por la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla. Durante tres semanas (60 horas) los participantes han adquirido las nociones básicas que les permiten desenvolverse en una cocina como entorno de trabajo. Además de elaborar platos con cada uno de los grupos de alimentos, los alumnos también han recibido formación sobre limpieza y almacenamiento, prevención de riesgos laborales, uso de la maquinaria de cocina y técnicas de presentación y emplatado.



Formación

“Apostamos por la formación como la mejor vía para lograr la integración sociolaboral de las personas con discapacidad”



BECAS ACESUR

La segunda edición de las *Becas Acesur* ha formado a nueve personas con discapacidad como camareros de barra y sala. El curso, impartido por la Escuela de Hostelería de la Fundación Cruzcampo, ha dotado a los participantes de los conocimientos necesarios para desarrollar su vida laboral en la hostelería, un sector con alta demanda de personal en Sevilla. Así, la iniciativa, promovida por Acesur, a través de la Fundación Juan Ramón Guillén, en colaboración con la Fundación Randstad, promueve la integración laboral de las personas con discapacidad en la empresa ordinaria.

Los participantes han recibido un total de 200 horas de formación teórico-prácticas, de manera que se han incrementado notablemente sus posibilidades de inserción en el sector de la restauración y de la hostelería. En concreto, los alumnos han asistido a 120 horas de formación teórica, completándola con la realización de 80 horas prácticas en diferentes establecimientos hosteleros de Sevilla.

Una vez concluida la parte formativa, el 60% de los participantes se ha incorporado al mundo laboral. No obstante, para aquellos que no han encontrado un empleo, el programa continúa con el desarrollo de los itinerarios de inserción sociolaboral de los participantes.

Las *Becas Acesur* celebraron su primera edición en 2016, contando con la participación de 15 personas con diferentes tipos de discapacidad en un curso formativo como carretillero y auxiliar de almacén.



“El 60% de los participantes en la segunda edición de las Becas Acesur se ha incorporado al mundo laboral”

Compromiso social



VISITAS SOLIDARIAS AL OLIVO

En 2017, un total de 398 personas en riesgo de exclusión social han visitado la Hacienda Guzmán para participar en las *Visitas Solidarias al Olivo*. Esta cifra supone un incremento del 33,9% respecto a los beneficiarios del pasado año, cuando asistieron 263 personas. En total, se han desarrollado nueve sesiones contando con la participación de Acción Contra el Hambre, APASCIDE (Asociación Española de Familias de Personas con Sordoceguera), Fundación TAS, Save the Children, Cáritas y Sevilla Acoge.

El programa *Visitas Solidarias al Olivo* es un taller lúdico-educativo realizado en la Hacienda Guzmán, de forma que colectivos en riesgo de exclusión social conocen de primera mano el proceso de fabricación del aceite oliva, así como la relevancia que la cultura y tradición oliveras tiene en Andalucía. La actividad, desarrollada gracias a la colaboración de la Obra Social 'la Caixa', facilita que los participantes conozcan de primera mano el pasado y el presente de un sector estratégico en la comunidad andaluza, así como que realicen una actividad fuera de su entorno habitual.

A lo largo de las cinco ediciones celebradas desde 2013, en total el programa *Visitas Solidarias al Olivo* ha contado con la participación de 1.253 personas de 17 entidades sin ánimo de lucro.



“En 2017, el programa Visitas Solidarias al Olivo ha contado con la participación de 398 usuarios de Acción Contra el Hambre, APASCIDE, Fundación TAS, Save the Children, Cáritas y Sevilla Acoge”

CORRIENDOWN

El 26 de marzo colaboramos en la celebración de la tercera edición de Corriendown, la carrera solidaria a beneficio de Asedown, que contó con 1.500 participantes. Creemos en la igualdad de oportunidades para todos y, por eso, promovemos la integración de las personas con discapacidad, al tiempo que promovemos los hábitos de alimentación saludable.

“Colaboramos con Corriendown, la carrera solidaria que contó con 1.500 participantes”



Innovación y Desarrollo

OLIVOTECA Y CENTRO DE I+D

El museo de olivos ubicado en la Hacienda Guzmán, denominado olivoteca, es una colección prácticamente única en el sector olivarero. Las más de 150 variedades de 13 países de diversas partes del mundo hacen de este enclave el lugar idóneo para admirar las particularidades de cada una de las especies que lo componen. Las últimas incorporaciones, como son las variedades manzanilla de San Vicente (México), doebli (Siria), o kiraz (Turquía), se han adaptado satisfactoriamente al terreno e, incluso, ya han dado fruto.

Todos los años, en época de campaña, el fruto recogido de cada variedad es molturado en el centro de I+D, donde posteriormente se analiza el nivel de polifenoles de cada uno de los aceites obtenidos.

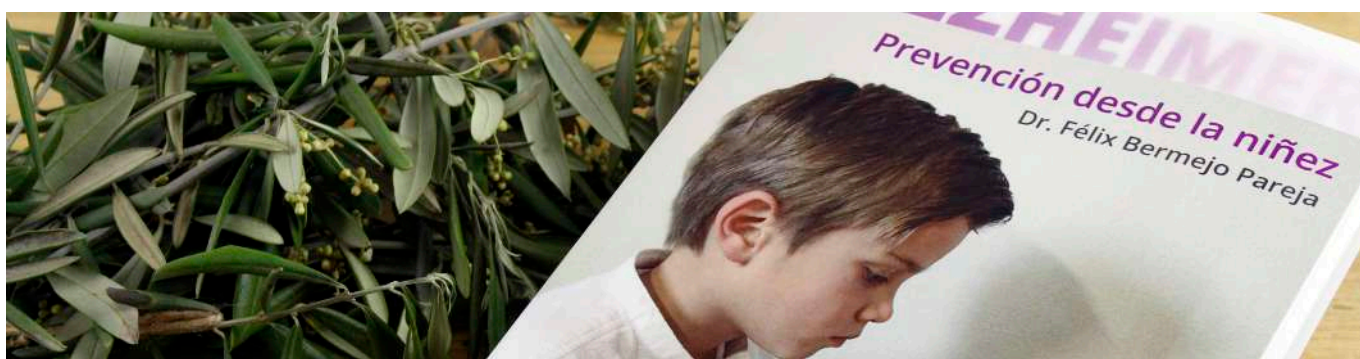


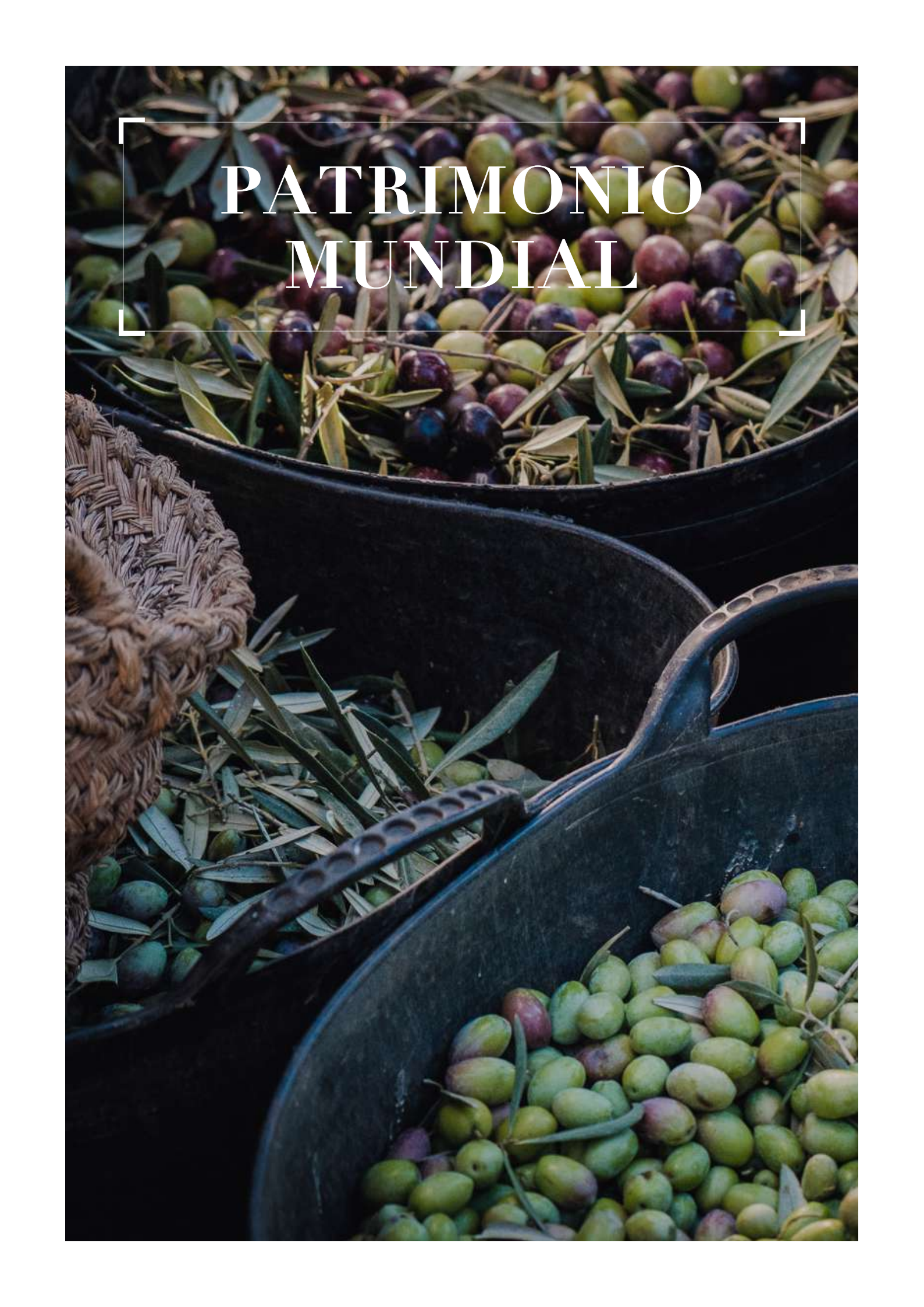


CÁTEDRA DE INVESTIGACIÓN SOBRE EL ALZHEIMER Y ENFERMEDADES NEURODEGENERATIVAS

Desde 2015, la Fundación Juan Ramón Guillén y la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid han trabajado en el desarrollo de la 'Cátedra Extraordinaria de Investigación sobre el Alzheimer y otras Enfermedades Neurodegenerativas'. La cátedra, dirigida por el doctor Félix Bermejo, ha tenido por objeto el análisis, la investigación y la docencia sobre dicho ámbito de conocimiento, estudiando, entre otras cosas, de qué manera influye el consumo de aceite de oliva virgen extra en la prevención de dichas patologías.

En este sentido, en 2017 Bermejo ha publicado la monografía *'Alzheimer. Prevención desde la niñez'*. La publicación defiende la hipótesis de que la posibilidad de prevenir el Alzheimer es real. Entre los factores que contribuyen a ello se encuentran, por ejemplo, la práctica de ejercicio físico y actividad intelectual, pero también desempeña un papel primordial la nutrición. Es importante seguir una alimentación saludable, basada en la dieta mediterránea, en la que el aceite de oliva virgen extra es fundamental.



A photograph of olive harvesting. In the foreground, a large dark metal bucket is filled with green olives. To its left, a woven basket is partially visible. In the background, another bucket is filled with a mix of green and purple olives, along with olive branches. The text 'PATRIMONIO MUNDIAL' is overlaid in white serif font, enclosed in a thin white rectangular frame.

PATRIMONIO MUNDIAL



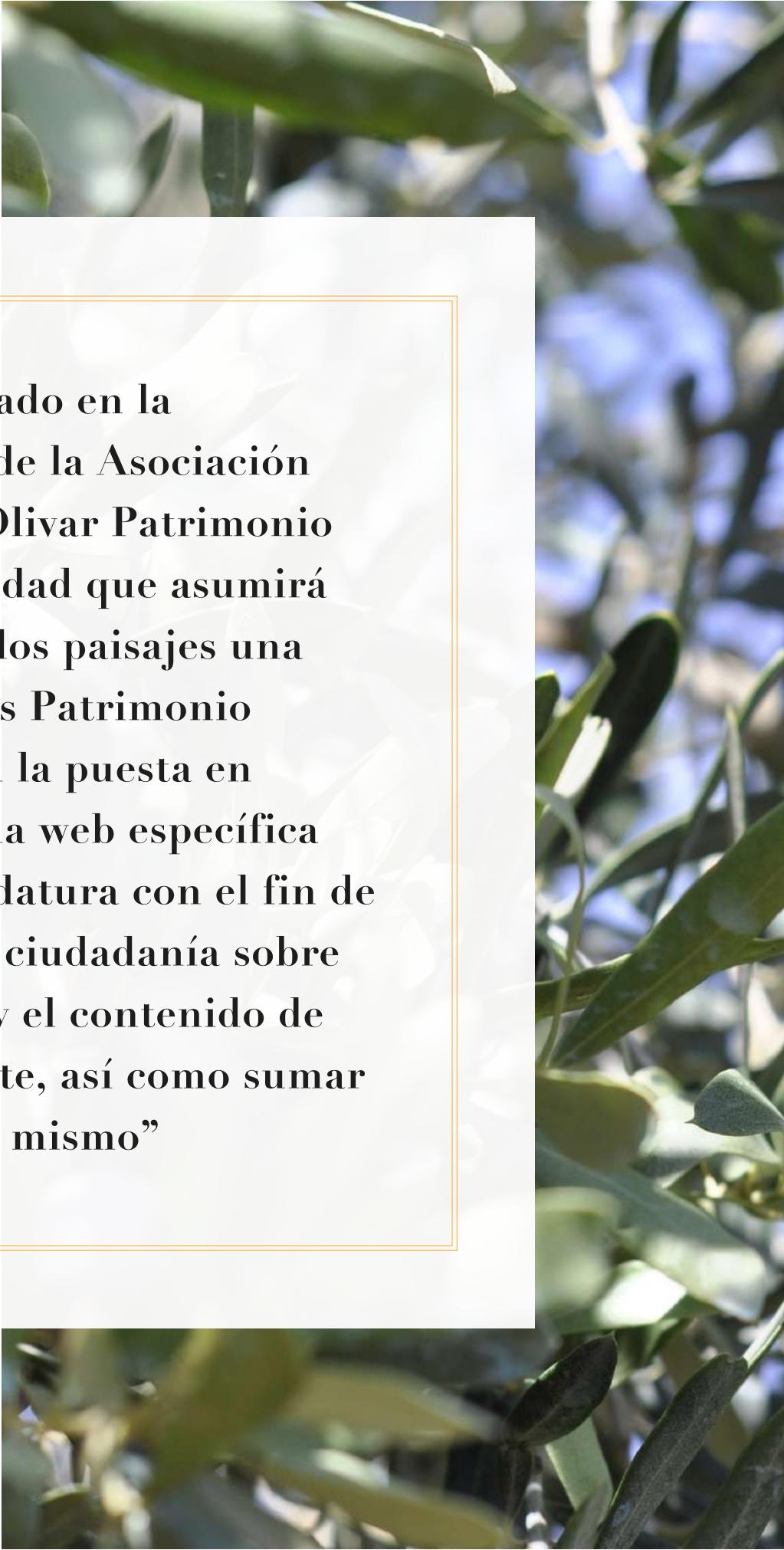
En 2017 se han registrado importantes avances en el proyecto puesto en marcha para conseguir que los Paisajes del Olivar Andaluz sean declarados Patrimonio Mundial por la UNESCO.

A lo largo del año se han celebrado dos reuniones de la comisión institucional impulsora de la candidatura, la primera en el mes de mayo, coincidiendo con la celebración de la feria Expoliva, y la segunda en noviembre. La Diputación de Cádiz y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) se han sumado este año a dicha comisión, que está integrada por la Fundación Juan Ramón Guillén y la Fundación Savia, así como por las diputaciones y universidades de Jaén, Córdoba, Sevilla, Málaga y Granada y distintas consejerías de la Junta de Andalucía, además de diferentes asociaciones agrarias, entre otras entidades.

Durante el año, la comisión técnica encargada de los trabajos ha avanzado notablemente en la redacción

del expediente justificativo de la iniciativa. Se ha seleccionado una decena de paisajes del olivar andaluzes como los más representativos y singulares de los más de 2.000 registros patrimoniales que componen el inventario de elementos culturales que se ha realizado para conformar dicho expediente. En concreto, la Hacienda Guzmán, sede de la Fundación Juan Ramón Guillén, ha sido incluida en esa selección como ejemplo de hacienda barroca sevillana. Los diez lugares, ubicados en las provincias de Jaén, Granada, Sevilla, Córdoba, Málaga y Cádiz, han sido elegidos desde una óptica científica y académica por su singularidad, autenticidad y excepcionalidad como los más destacados de los que conforman los elementos patrimoniales y culturales ligados a la candidatura.

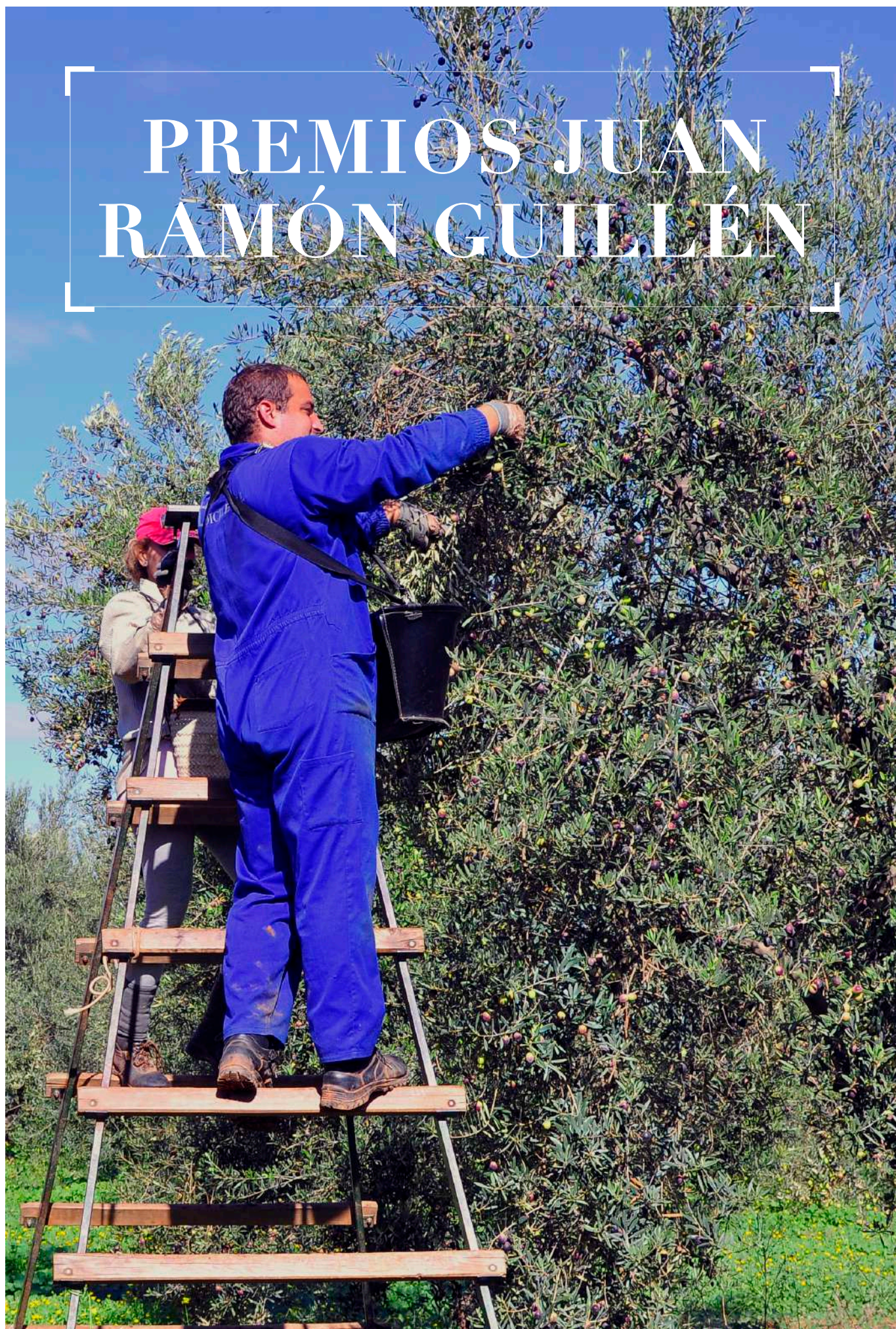




“Se ha trabajado en la constitución de la Asociación Paisajes del Olivar Patrimonio Mundial, entidad que asumirá la gestión de los paisajes una vez declarados Patrimonio Mundial, y en la puesta en marcha de una web específica para la candidatura con el fin de informar a la ciudadanía sobre los objetivos y el contenido de este expediente, así como sumar adhesiones al mismo”



PREMIOS JUAN RAMÓN GUILLÉN



La fundación trabaja en la creación de los Premios Juan Ramón Guillén, unos galardones con los que la entidad pretende reconocer e incentivar el avance y la divulgación de la cultura rural y olivarera. En especial, con esta convocatoria, la Fundación Juan Ramón Guillén tiene como principal objetivo, poner en valor aquellas contribuciones de amplio impacto por su originalidad y significado teórico.

El patronato de la fundación ha acordado en 2017 que estos premios, de carácter nacional, estarán divididos en tres categorías: Joven Agricultor, Trayectoria Profesional e Innovación Rural.

Cada uno de los tres proyectos que resulten ganadores tras la valoración del jurado, será premiado con una cuantía económica que ascenderá a 3.000 euros en el caso de Joven Agricultor, y a 1.000 euros en las otras dos categorías.

Según las previsiones establecidas por los miembros del Patronato, la primera edición de los Premios Juan Ramón Guillén se celebrará en 2018 y la ceremonia de entrega tendrá lugar en la sede de la

“Los premios se compondrán de tres categorías, Joven Agricultor, Trayectoria Profesional e Innovación Rural. La dotación económica asciende a 3.000 euros para el primero y 1.000 euros para los otros dos galardonados”

fundación, la Hacienda Guzmán. Ubicada a pocos kilómetros de Sevilla, data del siglo XVI, época en la que Hernando, hijo de Cristóbal Colón, elaboraba en esta hacienda el aceite que por entonces se exportaba a las colonias del Nuevo Mundo. Su incalculable valor histórico convierte a la Hacienda Guzmán en el escenario idóneo para la celebración de unos premios cuyo fin último es reconocer la relevancia del sector rural y olivarero para el desarrollo socioeconómico de Andalucía.

“Con la creación de estos premios, la Fundación Juan Ramón Guillén promueve e incentiva el desarrollo y mejora del sector rural y la aplicación de técnicas innovadoras”



OLEOTURISMO

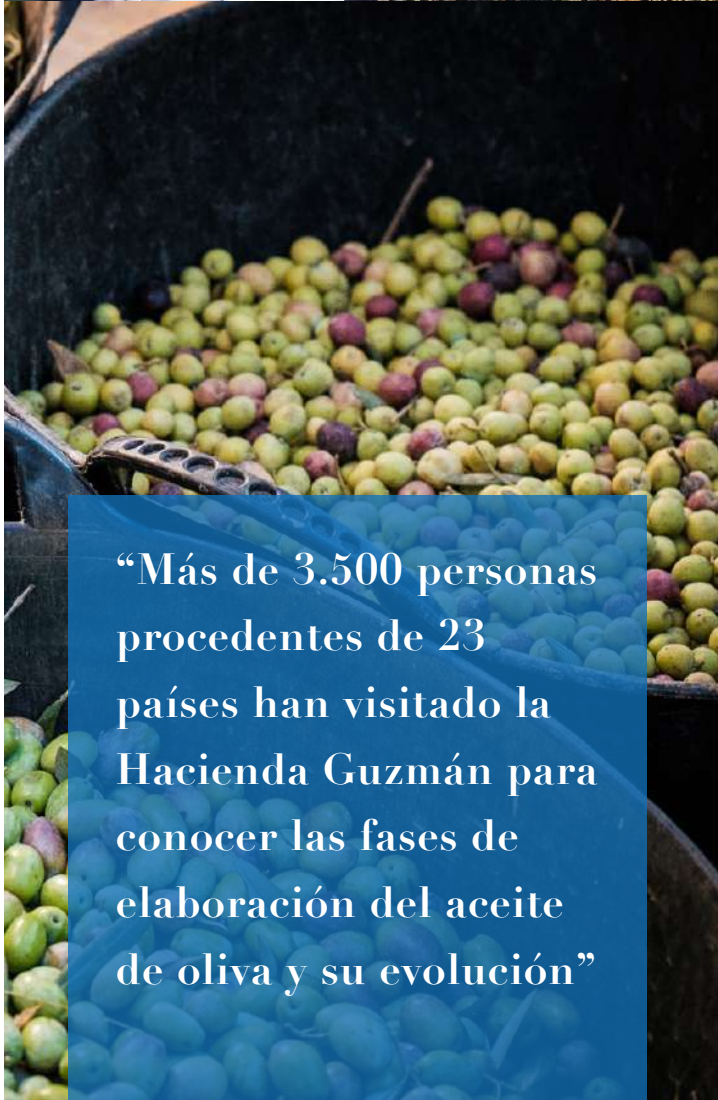




La fundación apuesta por el oleoturismo para cumplir con uno de sus principales objetivos, transmitir a la ciudadanía la cultura aceitera, así como el importante papel desempeñado por el sector olivarero a lo largo del tiempo y su contribución al desarrollo socioeconómico de Andalucía. En este sentido, las visitas a la Hacienda Guzmán permiten a los participantes conocer en profundidad las fases del proceso de elaboración del aceite de oliva y la evolución registrada por el mismo con el paso de los siglos.

A lo largo de 2017, han visitado la Hacienda Guzmán más de 3.500 personas procedentes de 23 países como China, Estados Unidos, Francia, Tailandia y Puerto Rico. Los visitantes han podido comprobar cómo se elaboraba antiguamente el aceite y cuál es el sistema empleado en la actualidad, han comprobado la diversidad de especies existente en la olivoteca e, incluso, han podido participar en la recolección, finalizando siempre con una degustación del AOVE producido en la propiedad con aceitunas de la misma finca.

Entre los grupos que han pasado por la Hacienda Guzmán en 2017, destacan la delegación de chefs canadienses y periodistas austríacos enviada por ICEX; un grupo de bloggers de Reino Unido que nos ha visitado en el marco de la campaña 'Tasty Andalucía', puesta en marcha por la Administración autonómica para promover el consumo de productos de la gastronomía andaluza; una representación del club de cata Savantes; y los miembros del Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Andalucía (COIAA).



“Más de 3.500 personas
procedentes de 23
países han visitado la
Hacienda Guzmán para
conocer las fases de
elaboración del aceite
de oliva y su evolución”





JORNADAS Y EVENTOS



A lo largo del año, la Fundación Juan Ramón Guillén ha participado en diferentes foros y encuentros de trabajo con el fin de dar a conocer la labor desarrollada al sector fundacional y empresarial y a la sociedad en general. En algunas de esas ocasiones, y como resultado de dichas acciones, han surgido nuevas oportunidades de colaboración con otras entidades.

CONSTITUCIÓN DEL EQUIPO DE TRABAJO DE FUNDACIONES EMPRESARIALES

En marzo, se celebró el primer encuentro del equipo de trabajo de fundaciones empresariales de Andalucía, constituido por la Asociación de Fundaciones Andaluzas (AFA) con el fin de analizar la situación del sector y estudiar propuestas de mejora para el futuro.



VISITA ESCOLAR DEL CENTRO ENTREOLIVOS

Unas 60 alumnas de primaria del centro educativo Entreolivos de Sevilla, realizaron en marzo una visita guiada a la planta de Acesur en Dos Hermanas organizada por la fundación. Conocieron cómo se elabora el aceite de oliva y los beneficios del consumo de AOVE.



JORNADA DE EMPLEO EN LA UPO

La fundación estuvo presente en marzo en la Feria de Empleo y Emprendimiento de la UPO. Los asistentes conocieron la gestión desarrollada para la promoción del empleo en colectivos en riesgo de exclusión, y la importancia de la RSC en las empresas.



ENCUENTRO DE FUNDACIONES Y ASOCIACIONES SEVILLANAS

El 22 de marzo, la Fundación Juan Ramón Guillén participó en el Encuentro de Fundaciones y Asociaciones de Sevilla organizado por AFA. Cada participante expuso ante las 50 entidades asistentes, el trabajo desarrollado por su fundación o asociación.



STARTING POINT SOBRE OLEOTURISMO

El 27 de abril estuvimos en la Universidad de Jaén exponiendo la oferta oleoturística que desarrollamos en nuestra sede, la Hacienda Guzmán. Participamos en la mesa redonda 'Modelos de negocio de oleoturismo en Andalucía' del Starting Point organizado por el Laboratorio de Análisis e Innovación Turística (LAINNTUR) del centro jiennense. Durante la jornada se compartieron experiencias y buenas prácticas y se expusieron las necesidades del sector.



EXPOLIVA

Del 10 al 13 de mayo estuvimos en Jaén en la XVIII Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines (EXPOLIVA), compartiendo stand con Acesur. Durante el encuentro, tuvimos la oportunidad de hablar con los asistentes sobre la situación del sector olivarero y la importancia de transmitir la cultura aceitera, entre otras cosas. Asimismo, presentamos el proyecto de oleoturismo en la Hacienda Guzmán e informamos sobre el estado de la candidatura de los Paisajes del Olivar Andalúz a Patrimonio Mundial de la UNESCO.



CONVENIO CON FUNDACIÓN GINEMED

La Fundación Juan Ramón Guillén y la Fundación Ginemed suscribieron en octubre un acuerdo de colaboración con el objetivo de promover el cuidado de la salud y los hábitos de vida y alimentación saludables. Ambas entidades se comprometen a desarrollar acciones de colaboración mutua orientadas a cumplir dichos objetivos, así como a impartir charlas informativas sobre sus respectivos ámbitos de actuación.



ENCUENTRO DE FUNDACIONES EN CÓRDOBA

El 11 de octubre se celebró la segunda reunión del equipo de trabajo de fundaciones empresariales creado por AFA (Asociaciones y Fundaciones Andaluzas) con el objetivo de conocer las necesidades del sector y desarrollar planes de actuación conjuntos. La reunión, que contó con la asistencia de una veintena de representantes de dichas entidades, se desarrolló en la sede de la Fundación La Arruzafa, en Córdoba.



FORO EMPRESAS RESPONSABLES

El 16 de octubre asistimos al Foro de Empresas Responsables de Sevilla organizado por la CES. La cita permite poner en valor la importancia de la RSE e intercambiar buenas prácticas.



JORNADA PROFESIONAL DE FUNDACIONES

El 15 de noviembre se celebró la V Jornada Profesional de Asociaciones y Fundaciones Andaluzas, un encuentro anual que permite analizar la situación del sector y proponer acciones de mejora.



JORNADA DE NUEVAS INCORPORACIONES

Un año más, la sede de la fundación, la Hacienda Guzmán, ha sido el lugar elegido para impartir la formación de bienvenida a las personas que se han incorporado a Acesur en el último ejercicio.



LA FUNDACIÓN *EN CIFRAS* AÑO 2017



programas divulgativos

46

CENTROS
EDUCATIVOS

20

MUNICIPIOS

3.907

ESCOLARES

PLANETA OLIVO

2.383 escolares

23 centros educativos

14 municipios de Sevilla

NUTRIÓLEO

1.524 escolares

↑ 77% respecto al año 2015

4 provincias andaluzas

programas formativos

60%
INSERCIÓN
LABORAL



40
BENEFICIARIOS

4
CURSOS

360
HORAS

visitas solidarias



6 ENTIDADES
BENEFICIADAS

398 PERSONAS EN
RIESGO DE
EXCLUSIÓN

↑33,9% RESPECTO
A 2016

oleoturismo

VISITAS A LA HACIENDA GUZMÁN



3.567
VISITANTES

23
PAÍSES DE
PROCEDENCIA

visitas en
español, inglés y
francés

COMUNICACIÓN Y MEDIOS



ACCIONES DE COMUNICACIÓN

17 NOTAS DE PRENSA ENVIADAS

randstad fundación

FUNDACIÓN
JUAN RAMÓN GUILLÉN

Sevilla, 21 de diciembre de 2017

Solidarios Coosur cierra la edición de 2017 con la participación de 31 personas con diferentes tipos de discapacidad

Este año el programa, cuyo objetivo es la integración sociolaboral de este colectivo, ha incluido un curso de cocina, una formación como monitor de ocio y tiempo libre y un seminario sobre nutrición deportiva.

Recientemente, los seis jóvenes con discapacidad intelectual que han participado en la formación de monitor de ocio y tiempo libre enmarcada en el programa Solidarios Coosur han concluido el curso con resultados muy satisfactorios.

Con esta formación se cierra la edición de Solidarios Coosur de 2017, desarrollada por la Fundación Juan Ramón Guillén y la Fundación Randstad con el fin de promover la integración sociolaboral de las personas con discapacidad, y que ha contado con la participación de 31 personas con diferentes tipos de discapacidad en tres actividades formativas y de divulgación.

Por una parte, se ha impartido el curso de monitor de ocio y tiempo libre avanzado (100 horas) a usuarios de ediciones anteriores del taller de iniciación. La formación, que ha incluido la realización de prácticas profesionales en clases de cocina infantiles, se ha definido en base al perfil de los alumnos, usuarios de las asociaciones Albatros, Autismo Sevilla y Paz y Bien, consiguiendo que hayan asimilado la información y fijado los contenidos con mayor facilidad. Además de conocer en qué consiste la figura del monitor y sus funciones, el curso se ha centrado en las clases de cocina como una alternativa de ocio. Todo ello completado con formación en prevención de riesgos en el espacio de trabajo y con sesiones de educación emocional.

A esta acción formativa se suma el curso de cocina impartido por la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla a 15 personas con discapacidad intelectual, todos ellos usuarios de las entidades nombradas anteriormente. Durante tres semanas (60 horas) los participantes han adquirido las nociones básicas que les permiten desenvolverse en una cocina como entorno de trabajo. Además de abordar la elaboración de platos con cada uno de los grupos de alimentos, los alumnos también han recibido formación sobre limpieza y almacenamiento, prevención de riesgos laborales uso de la maquinaria de cocina y técnicas de presentación y emplato.

El programa se ha completado con un seminario sobre nutrición deportiva desarrollado en colaboración con la Fundación IDEHS y destinado al equipo de 10 atletas con discapacidad visual Minima Dreams. En total, desde la primera edición de Solidarios Coosur hasta ahora, han participado 400 personas con discapacidad de diez asociaciones.

La Fundación Juan Ramón Guillén nace en 2011 para acercar a la ciudadanía el sector rural, haciendo hincapié en el ámbito olivarero, incrementando la visibilidad, formación e investigación sobre la materia, así como el desarrollo de actividades dirigidas a mejorar la calidad de vida de los colectivos con más necesidades.

El fin de la Fundación Randstad es ayudar a encontrar un empleo a las personas desfavorecidas: personas con discapacidad, mujeres en riesgo de exclusión social con cargas familiares no compartidas, víctimas de violencia de género, parados de larga duración y mayores de 45 años.

Andalucía
CompartiendoFUNDACIÓN
JUAN RAMÓN GUILLÉN

Fundación | Cajasol

Sevilla, 16 de mayo de 2017

Unos 1.600 escolares de Cádiz, Córdoba, Huelva y Sevilla aprenderán sobre aceite de oliva con el programa Nutrióleo

La actividad, desarrollada por la Fundación Juan Ramón Guillén gracias a la colaboración de la Fundación Cajasol en el marco de la iniciativa solidaria Andalucía Compartiendo, persigue transmitir hábitos de alimentación saludables entre los menores andaluces en edad escolar.

La Fundación Juan Ramón Guillén y la Fundación Cajasol han suscrito un convenio de colaboración para el desarrollo de una nueva edición del programa Nutrióleo en 2017 en el marco de la iniciativa solidaria Andalucía Compartiendo. En total, unos 1.600 menores en edad escolar de las provincias de Cádiz, Córdoba, Huelva y Sevilla, participarán en los 32 talleres que se realizarán con el objetivo de concienciar a las nuevas generaciones sobre la necesidad de seguir una alimentación saludable explicando los beneficios que aporta el consumo de un alimento fundamental en nuestra dieta, como es el aceite de oliva. Muchos de los centros educativos participantes en estos talleres están ubicados en zonas con especiales necesidades y con población escolar en riesgo de exclusión social.

Durante esta acción pedagógica, los escolares, a través de diferentes dinámicas, se acercan a la importancia del aceite de oliva en la cultura y tradición andaluzas, conocen las diferentes técnicas de recolección y el proceso de elaboración hasta concluir con una cata de aceite que les permite aproximarse sensorialmente a este preciado producto de nuestra gastronomía.

La edición de 2017 supone un salto cualitativo para el programa Nutrióleo, cuya experiencia piloto se llevó a cabo en 2015, beneficiando a un total de 350 escolares de 7 centros educativos de las provincias de Cádiz, Córdoba y Sevilla.

La Fundación Juan Ramón Guillén nace en 2011 con la finalidad de acercar a la ciudadanía el sector rural, haciendo especial hincapié en todo aquello vinculado al ámbito olivarero, incrementando la visibilidad, formación e investigación sobre la materia, así como el desarrollo de actividades dirigidas a mejorar la calidad de vida de aquellos colectivos con más necesidades.

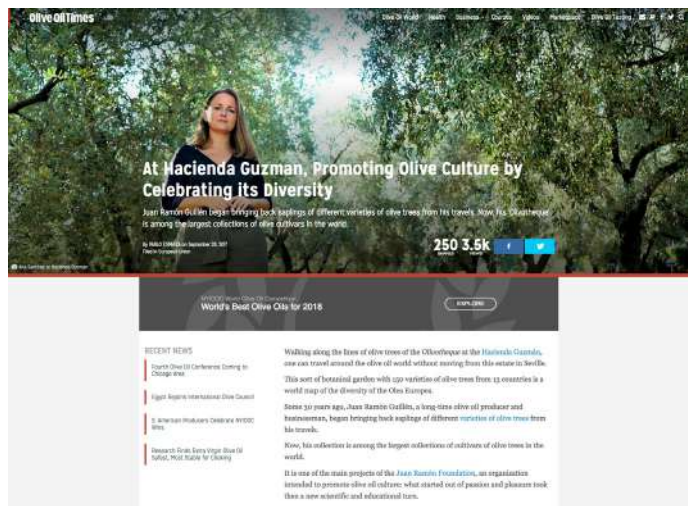
Asimismo, la Fundación Juan Ramón Guillén cuenta con unas privilegiadas instalaciones para el desarrollo de su actividad, la Hacienda Guzmán, una antigua fábrica de aceite del siglo XVI que cuenta con una singular olivoteca con más de 150 variedades de olivos procedentes de diferentes partes del mundo.

REDES SOCIALES



WEB CORPORATIVA





Planeta Olivo, ciencia divertida para abrir a los niños el mundo del aceite

3 noviembre, 2017 Educación
aceite de oliva, ciencia, niños, Planeta Olivo, ciencia, talleres.



Planeta Olivo es un itinerario de actividades educativas en el **Monasterio Olivo de Sevilla**, uno de los lugares donde se encuentran los numerosos centros escolares para aprender los entresijos del aceite.



epandulcia.es europa press

europapress andalucía

Unos 1.600 escolares de Cádiz, Córdoba, Huelva y Sevilla aprenderán sobre aceite de oliva con el programa 'Nutrióleo'



La actividad persigue transmitir hábitos de alimentación saludables entre los menores andaluces en edad escolar.

SEVILLA, 15 May (EUROPA PRESS). La Fundación Juan Ramón Guillén y la Fundación Cajal han suscrito un convenio de colaboración para el desarrollo de una nueva edición del programa Nutrióleo en 2017 en el marco de la iniciativa solidaria 'Andalucía Compartiendo'.

Según detalla la Fundación Juan Ramón Guillén, en total, unos 1.600 menores en edad escolar de las provincias de Cádiz, Córdoba, Huelva y Sevilla participarán en los 22 talleres que se realizarán con el objetivo de concienciar a las nuevas generaciones sobre la necesidad de seguir una alimentación saludable e incorporar los beneficios que aporta el consumo de un alimento fundamental en la dieta como es el aceite de oliva. Los centros educativos participantes en estos talleres están ubicados en...



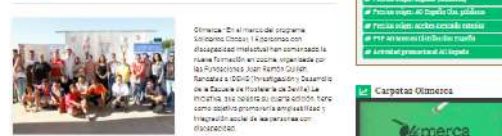
Información de mercado para el sector del Aceite de Oliva y sus derivados

Inicio En Prensa Estadística Precios Noticias Noticias Noticias Opiniones Agenda

Solidarios Coosur apuesta por la empleabilidad de las personas con discapacidad

Con una formación en cocina en la Escuela de Hostelería de Sevilla

16 de mayo de 2017



Los participantes, alumnos de la Escuela de Hostelería de Sevilla, en un momento de la formación.

Coosur, el mercado de aceite de oliva de España, y la Fundación Juan Ramón Guillén han suscrito un convenio de colaboración para el desarrollo de una nueva edición del programa Nutrióleo en 2017 en el marco de la iniciativa solidaria 'Andalucía Compartiendo'.

Según detalla la Fundación Juan Ramón Guillén, en total, unos 1.600 menores en edad escolar de las provincias de Cádiz, Córdoba, Huelva y Sevilla participarán en los 22 talleres que se realizarán con el objetivo de concienciar a las nuevas generaciones sobre la necesidad de seguir una alimentación saludable e incorporar los beneficios que aporta el consumo de un alimento fundamental en la dieta como es el aceite de oliva. Los centros educativos participantes en estos talleres están ubicados en...

AGRADECIMIENTOS



Obra Social "la Caixa"

randstad fundación

Fundación | Cajasol



Maestros Aceiteros



Cámara
Sevilla



Save the Children



AUTISMO
SEVILLA



Escuela de Hostelería
fundación
Cruzcampo



Asociaciones
Fundaciones
Andaluzas

FUNDACIÓN
JUAN RAMÓN GUILLÉN®