

memoria anual



20  
18

*Comprometidos con  
el olivar andaluz*

**Fundación Juan Ramón Guillén**

**Memoria anual 2018**

Coordinación y redacción: Ana Sánchez Lago

Desarrollo creativo: [www.planeocomunicacion.com](http://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.fundacionjr Guillen.com](http://www.fundacionjr Guillen.com)

E-mail: [info@fundacionjr Guillen.com](mailto:info@fundacionjr Guillen.com)

Teléfono: 955 511 777

FUNDACIÓN  

---

JUAN RAMÓN GUILLÉN®

Como cada año por esta época, toca hacer balance de la actividad desarrollada por la Fundación Juan Ramón Guillén durante el anterior ejercicio, y este año nos sentimos orgullosos de que, por fin, en 2018 hayamos celebrado la primera edición de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén. Desde la constitución de la entidad, la convocatoria de estos galardones ha sido un proyecto prioritario para todos y cada uno de los miembros que componemos el patronato, y su celebración ha supuesto dar cumplimiento a uno de los principales objetivos de la fundación, que no es otro que reconocer e incentivar aquellas iniciativas que promueven el desarrollo del sector olivarero.

Estamos muy agradecidos a todos los profesionales que presentaron su candidatura a los premios y, a aquellos que no resultaron ganadores, los animamos a volver a participar en próximas ediciones. Damos las gracias también a las más de 200 personas representantes de instituciones públicas, empresas, cooperativas, fundaciones y demás entidades que nos acompañaron en nuestra casa, la Hacienda Guzmán, en un acto que puso de manifiesto que la continuidad del sector olivarero está garantizada.

El aceite de oliva y el mundo del olivar han sido y siguen siendo mi vida. El trabajo comprometido y la dedicación más absoluta me han permitido crecer profesionalmente y tener una larga trayectoria vinculada al aceite de oliva. Por eso, hoy es nuestro compromiso devolver a la sociedad parte de lo que el sector nos ha dado.

En 2011, creamos la fundación con el fin de trabajar por el desarrollo del sector. Asegurarnos de que, aunque las nuevas generaciones tomen el relevo, las profesiones y métodos más tradicionales no desaparezcan. Queremos, también, transmitir a los niños la necesidad de consumir aceite de oliva. El aceite de oliva forma parte de nuestra cultura, de nuestra gastronomía, de nuestra seña de identidad. Incluso, estamos convencidos de que su paisaje será Patrimonio Mundial, una candidatura impulsada inicialmente con la Diputación de Jaén y la Fundación Savia, y que esperamos que la Unesco resuelva favorablemente más pronto que tarde. La fundación se creó con todos esos objetivos y con una ilusión, llegar a convocar algún día unos premios que reconozcan a quienes apuestan por el sector del olivar y trabajan para mejorarlo. Esa ilusión se ha cumplido y con proyectos como los premiados, sabemos que el futuro está garantizado.

Pero, además de los premios, la fundación ha trabajado durante todo el año en los diferentes programas destinados a divulgar la cultura aceitera y a promover el consumo de aceite de oliva; a impulsar la profesionalización del sector; a incentivar la investigación y el desarrollo de ideas innovadoras; y a trabajar por la integración sociolaboral de las personas con discapacidad y en riesgo de exclusión social. Los buenos resultados obtenidos, y saber que más de 20.000 personas han participado ya en nuestros proyectos, nos animan a continuar trabajando y a ser, si cabe, aún más ambiciosos con los resultados esperados.



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 a la promoción y desarrollo del olivar andaluz. Para ello, la fundación se vertebró 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, trabajando especialmente en la integración sociolaboral de las personas con discapacidad y en riesgo de exclusión social.

## 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 a nivel internacional 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<sup>a</sup>. 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

### Secretario no patrono

D. Javier Valdecantos Lora-Tamayo

### Coordinadora general

D<sup>a</sup>. Ana Sánchez Lago

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

### Vicesecretario no patrono

D. Miguel Guzmán Domínguez

### Técnico

D<sup>a</sup>. Delia Sánchez Pareja-Obregón



## Divulgación

### PLANETA OLIVO

Planeta Olivo, la iniciativa de divulgación de la cultura aceitera dirigida a escolares, es el programa veterano de la Fundación Juan Ramón Guillén y, tras las sucesivas ediciones celebradas desde 2011, se ha consolidado como una actividad extraescolar de referencia para los centros educativos de la provincia de Sevilla. Gracias a este proyecto, cuyo objetivo principal es acercar el proceso de elaboración del aceite de oliva a los más pequeños, los colegios disponen de un taller en el que aplicar de manera práctica los contenidos trabajados previamente en las aulas.

A lo largo de 2018, un total de 2.967 escolares de 34 centros educativos de 16 municipios de la provincia de Sevilla y Huelva, han participado en esta iniciativa.



El taller, desarrollado en la sede de la fundación, la Hacienda Guzmán, nace con la finalidad de acercar la cultura del aceite de oliva y su proceso de elaboración a las nuevas generaciones mediante la realización de diferentes actividades educativas con un enfoque lúdico en los diferentes espacios de la hacienda. De esta manera, los niños conocen las características y propiedades del aceite de oliva, 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.

Durante la jornada, los participantes entran en contacto con los elementos necesarios para comprender de dónde procede el aceite, cuáles son las técnicas de recolección de las aceitunas, cómo se elaboraba el aceite en la antigüedad y cuál es el proceso actual, así como cuántas variedades de olivos y aceites existen y qué es una almazara. Además, se presta especial atención a la transmisión de hábitos de alimentación saludables. Para ello, los escolares trabajan los contenidos mediante la realización de una cata de aceite que finalizan con la degustación de un típico desayuno de pan con aceite de oliva.

PLANETA OLIVO 2018

CENTRO EDUCATIVO	MUNICIPIO
CEIP Pedro Gutiérrez	Alcalá de Guadaira
CEIP Beatriz Galindo	Bollullos de la Mitación
CEIP Clara Campoamor	Bormujos
CEIP El Manantial	Bormujos
CEIP El Carambolo	Camas
CEIP La Colina	Camas
CEIP Monteolivós	Castilleja de Guzmán
CC San Hermenegildo	Dos Hermanas
CEIP Vicente Aleixandre	Dos Hermanas
Colegio Calasancio Hispalense	Dos Hermanas
Highlands	Dos Hermanas
Colegio Internacional Almarín	Dos Hermanas
EEI María del Carmen Gutiérrez	Espartinas
CEIP Santa Teresa de Jesús	Fuentes de Andalucía
CEIP Carmen Iturbide	Gines
Colegio Huerta Santa Ana	Gines
CEIP Guliena	Guillena
CEIP Virgen del Rosario	Guillena
CEIP Miguel Hernández	Mairena del Aljarafe
CEIP Base de Morón	Morón de la Frontera
CEIP Los Perales	Rociana del Condado
CC Los Rosales	Sevilla
CC Sagrado Corazón	Sevilla
CC San Miguel Adoratrices	Sevilla
CC Maristas San Fernando	Sevilla
CC Santo Ángel	Sevilla
CEIP Al Ándalus	Sevilla
CEIP Hernán Cortés	Sevilla
CEIP Juan Ramón Jiménez	Sevilla
CEIP Lora Tamayo	Sevilla
St. Mary School	Sevilla
Colegio Vara del Rey	Sevilla
CEIP San Pedro de Zúñiga	Villamanrique de la Condesa
CEIP Manuel Castro de Orellana	Villanueva del Ariscal



Desde el inicio del proyecto en 2011, un total de 14.703 menores de entre 3 y 16 años han visitado la Hacienda Guzmán para participar en Planeta Olivo, un espacio lúdico-educativo impartido en español e inglés que les ha permitido acercarse al mundo del aceite de oliva en un enclave con más de 500 años de historia olivarera. Planeta Olivo es un proyecto puesto en marcha por la Fundación Juan Ramón Guillén y Planeta Museum siguiendo la metodología diseñada por Ciencia Divertida y cuenta con la colaboración del Instituto de la Grasa-CSIC, que avala los contenidos del programa.

**2.967 escolares de 34 centros educativos de 16 municipios de la provincia de Sevilla y Huelva**

# Divulgación

## NUTRIÓLEO

A lo largo de 2018, un total de 1.346 escolares de Cádiz, Córdoba, Huelva y Sevilla participaron en las 27 sesiones de Nutrióleo celebradas en dichas provincias. La iniciativa es un programa de divulgación sobre la cultura del aceite de oliva y la promoción de hábitos de alimentación saludables desarrollado por la Fundación Juan Ramón Guillén gracias a la colaboración de la Fundación Cajasol 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 2018, que ha obtenido una calificación media de 9,8 sobre 10 por parte de los docentes que han acompañado a los 1.346 escolares, ha supuesto la consolidación del programa, en el que ya han participado 3.220 niños andaluces desde 2015.



## CÁDIZ

**Lugar:** sede de la Fundación Cajasol en Cádiz y los colegios Grazalema y Guadalete, en El Puerto de Santa María

**Número de sesiones:** 7

**Número de participantes:** 335 escolares



## CÓRDOBA

Lugar: CEIP Averroes, CEIP Andalucía, CEIP Europa, CEIP Abderramán

Número de sesiones: 7

Número de participantes: 335 escolares



## HUELVA

Lugar: Sede de Fundación Cajasol en Huelva (CEIP Reyes Católicos, CDP Hispanidad, CEIP San Vicente de Paúl, CEIP Príncipes de España)

Número de sesiones: 7

Número de participantes: 361 escolares



## SEVILLA

Lugar: Hacienda de Quinto (CEIP Cercadillos y CEIP Fernán Caballero)

Número de sesiones: 6

Número de participantes: 295 escolares



# Formación

## SOLIDARIOS COOSUR

Solidarios Coosur ha cerrado la edición de 2018 con la participación de **18 personas con diferentes tipos de discapacidad** en las acciones incluidas en el programa, desarrollado desde 2014 en colaboración con la Fundación Randstad con el fin de facilitar la integración sociolaboral de este colectivo a través de programas formativos que amplíen sus posibilidades de encontrar un empleo. En 2018, la Obra Social 'La Caixa' se ha sumado al proyecto, incrementando así los recursos disponibles y permitiendo, por tanto, la obtención de unos mejores resultados.

### FORMACIÓN EN COCINA POR LA ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA DE SEVILLA

Por un lado, un total de **9 personas con diferentes tipos de discapacidad** y en riesgo de exclusión social han realizado una **formación en cocina** impartida por la Fundación IDEHS de la Escuela Superior de Hos-

telaría de Sevilla en las instalaciones de la Taberna del Alabardero. Dados los buenos resultados obtenidos en la edición anterior y la alta demanda de personal cualificado existente en el sector hostelero sevillano, el programa ha vuelto a apostar por esta formación para mejorar la empleabilidad de los participantes. Durante tres semanas, los alumnos adquirieron 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 emplatado. Además, una vez terminado el curso, los participantes realizaron prácticas profesionales en la Taberna del Alabardero durante otras dos semanas.



Con el fin de completar la experiencia y acercar a los alumnos al mercado laboral, Solidarios Coosur 2018 ha incorporado sesiones con profesionales del sector de la hostelería. Antes de comenzar el curso, los alumnos realizaron una visita al restaurante Torres y García de la capital sevillana. Durante la jornada, los participantes pudieron conocer, de la mano de Manuel Pabón, jefe de cocina del establecimiento, cuál es la dinámica de trabajo en una cocina profesional.

Asimismo, una vez finalizada la formación, se celebró un encuentro de los alumnos con responsables de siete importantes establecimientos de restauración y hoteles de la ciudad con el objetivo de postularse como candidatos en sus procesos de selección. La iniciativa, desarrollada por primera vez, posibilitó que en una misma mañana los alumnos de los cursos de ayudante de cocina mantuvieran en la Taberna del Alabardero entrevistas con cada uno de los responsables de los restaurantes Torres y García y Mamarracha, y el Grupo La Raza, y los hoteles NH, Meliá Colón, Ayre y Silken Al-Andalus.



### CURSO DE AUXILIAR MONITOR DE OCIO Y TIEMPO LIBRE DE ESCOLARES

Además del curso de cocina, la edición de Solidarios Coosur 2018 se ha completado con el desarrollo de una acción formativa dirigida a personas con **discapacidad intelectual leve**. En concreto, se ha formado **9 personas como auxiliares de monitor de ocio y tiempo libre de escolares**. Los participantes han adquirido los conocimientos necesarios para desarrollar las funciones propias del monitor, el trabajo con grupos de personas y la participación en proyectos de animación con la corres-

pondiente atribución de funciones. Este curso ha incluido la contratación de los beneficiarios durante la formación práctica recibida, que se ha desarrollado en acciones de Lipasam, la Hacienda Guzmán y el centro escolar Juan Nepomuceno Rojas. Durante esas prácticas profesionales, los alumnos ejercieron las funciones de auxiliar de monitor de ocio y tiempo libre en actividades extraescolares y en los programas Planeta 112 y Planeta Olivo.

Los resultados obtenidos por la edición de Solidarios Coosur 2018 son altamente satisfactorios puesto que el 68% de los beneficiarios han sido contratados gracias a su participa-

ción en este programa. En concreto, el 44% de los alumnos del curso de cocina y el 100% de los participantes del curso de monitor de ocio y tiempo libre.

Desde el comienzo, han participado en el programa un total de 418 personas con discapacidad de 10 entidades (Asociación Albatros Andalucía, Asociación ASPANRI, Patronato de la Discapacidad de San José de La Rinconada, Asedown Sevilla, Autismo Sevilla, Autismo Vedruna, Federación Andaluza de Asociaciones de Personas Sordas, Asociación Paz y Bien, Asociación Special Olympics, Minima Dreams).



# Formación

## ANDALUCES COMPARTIENDO POR EL EMPLEO

2018 ha sido el año de celebración de la primera edición del programa 'Andaluces Compartiendo por el Empleo', la iniciativa promovida por LANDALUZ con la colaboración de la Fundación Juan Ramón Guillén, la Fundación Cajasol, la Fundación Randstad y Frutos Secos San Blas con el objetivo de facilitar la inserción laboral de los colectivos más desfavorecidos.

Este programa ha posibilitado que 8 personas pertenecientes a colectivos en situación de riesgo de exclusión social hayan realizado un curso de formación de camarero de barra y sala profesional impartido por la Fundación IDEHS de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla en las instalaciones de la Taberna del Alabardero. Gracias a este curso, los participantes han mejorado notablemente su cualificación profesional, de manera que esta primera edición ha finalizado con una tasa de inserción del 100% de los alumnos.



La primera edición del programa ha finalizado con una tasa de inserción del 100% de los alumnos.





El proyecto nace con el objetivo de formar a los beneficiarios, todos ellos en situación de exclusión social, de manera que se incremente su empleabilidad y, por tanto, se facilite su integración sociolaboral. El curso, con una duración total de 170 horas teórico-prácticas, ha permitido a los alumnos adquirir los conocimientos necesarios para desarrollarse laboralmente como camareros, una profesión altamente demandada en la ciudad de Sevilla.

Además de la formación teórica, los participantes realizaron dos semanas de prácticas profesionales en la Taberna del Alabardero con el objetivo de que pudiesen aplicar los conocimientos adquiridos en un entorno de trabajo real. Además, al finalizar, los alumnos mantuvieron un encuentro con representantes de siete importantes esta-

blecimientos hosteleros de Sevilla con el fin de postularse como candidatos en sus procesos de selección. Esta iniciativa, desarrollada por primera vez, posibilitó que en una misma mañana los participantes se entrevistaran con cada uno de los responsables de los restaurantes Torres y García y Mamarracha, y el Grupo La Raza, y los hoteles NH, Meliá Colón, Ayre y Silken Al-Andalus.

Las diferentes acciones puestas en marcha con el programa y el trabajo de orientación laboral desarrollado con los usuarios han dado buenos resultados y han posibilitado que todos los beneficiarios de la primera edición de Andalucía Compartiendo por el Empleo se hayan incorporado ya al mercado laboral.

## 170 horas de formación que incluyen dos semanas de prácticas profesionales y un encuentro con representantes de siete importantes establecimientos hosteleros de Sevilla



# Compromiso social

## VISITAS SOLIDARIAS AL OLIVO



En el año 2018, un total de 298 personas en situación de riesgo de exclusión social han participado en el programa Visitas Solidarias al Olivo desarrollado en la sede de la Fundación Juan Ramón Guillén, la Hacienda Guzmán. En total, a lo largo del ejercicio se han desarrollado nueve sesiones contando con la colaboración del Centro de Inserción Social 'Luis Jiménez de Asúa', la Fundación Padre Leonardo, Acción Contra el Hambre, Fundación TAS, CEE Molinos del Guadaira, Save the Children y el Ayuntamiento de Dos Hermanas.

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 olivares tienen en Andalucía y su papel en el desarrollo socioeconómico de una parte importante del sector rural del territorio andaluz. 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 seis ediciones celebradas ininterrumpidamente desde 2013, en total el programa Visitas Solidarias al Olivo ha contado con la participación de 1.551 personas de 21 entidades sin ánimo de lucro, recibiendo una valoración media de 9 sobre 10.

**El taller, realizado en la Hacienda Guzmán, permite a los participantes conocer de cerca el proceso de elaboración del aceite de oliva**





VISITAS SOLIDARIAS AL OLIVO 2018

FECHA	ENTIDAD BENEFICIARIA	Nº PARTICIPANTES	COLECTIVO
Febrero	Centro de Inserción Social 'Luis Jiménez de Asúa'	26	Personas en situación de riesgo de exclusión social
Febrero	Fundación Padre Leonardo	23	Personas en situación de riesgo de exclusión social
Marzo	Acción Contra el Hambre	27	Personas en situación de riesgo de exclusión social
Abril	Fundación TAS	39	Personas con discapacidad y en situación de riesgo de exclusión social
Mayo	CEE Molinos del Guadaira	55	Menores con discapacidad y en situación de riesgo de exclusión social
Mayo	Save the Children	45	Menores en situación de riesgo de exclusión social
Mayo	Save the Children	30	Menores en situación de riesgo de exclusión social
Mayo	Save the Children	30	Menores en situación de riesgo de exclusión social
Noviembre	Ayuntamiento de Dos Hermanas	23	Personas en situación de riesgo de exclusión social

# Compromiso social

## CORRIENDOWN

El 13 de mayo se celebró, en el Parque del Alamillo de Sevilla, la cuarta edición de la carrera solidaria Corriendown, organizada a beneficio de Down Sevilla. Bajo el lema 'Cada uno a su ritmo, todos llegamos', unos 2.000 corredores completaron los 5 kilómetros del recorrido para visibilizar la necesidad de conseguir una integración real de las personas con discapacidad. La Fundación Juan Ramón Guillén, además de apoyar la convocatoria, colaboró mediante la aportación del aceite de oliva que se entregó a los participantes para promover los hábitos de alimentación saludable.

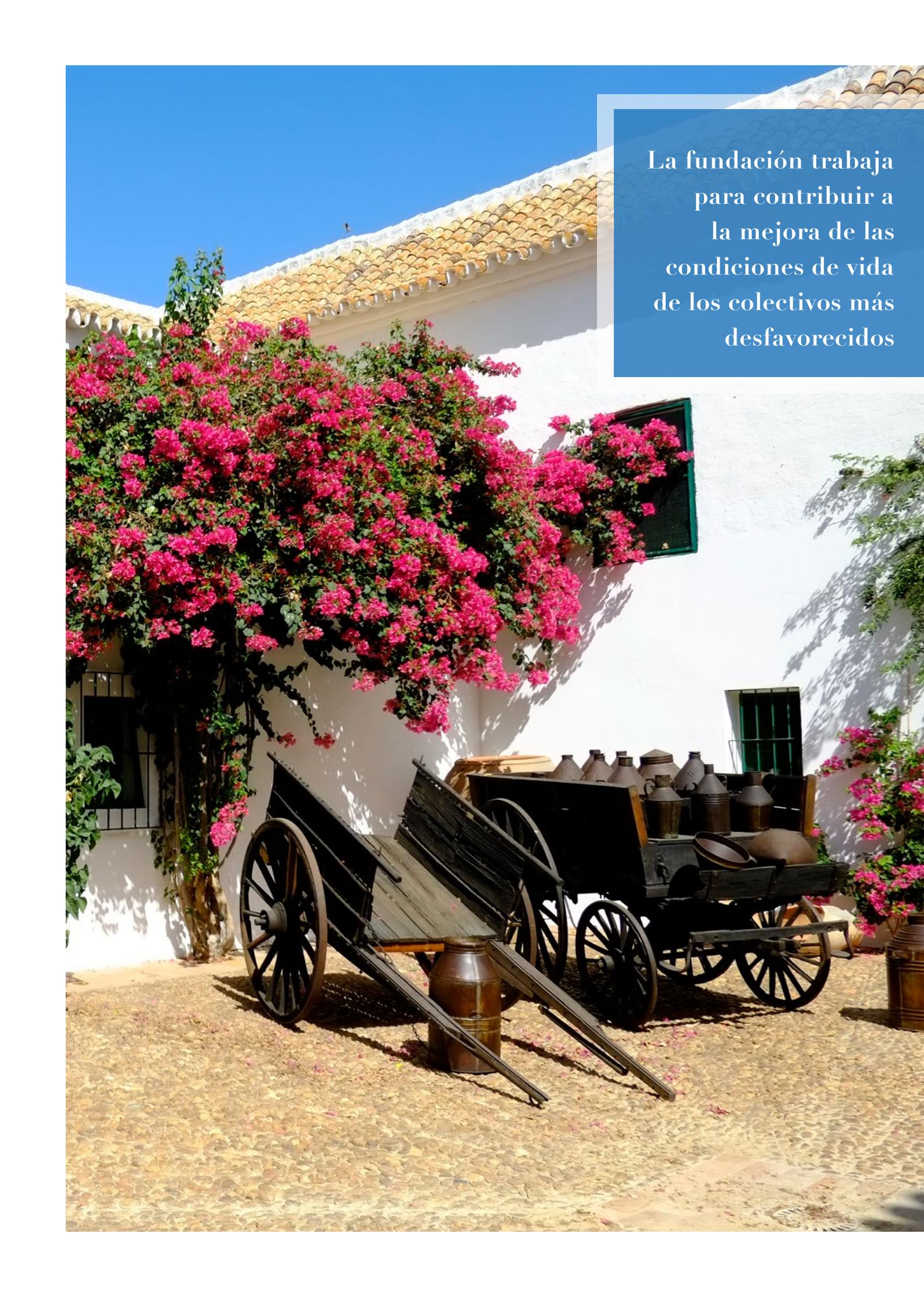


## DESAYUNOS SALUDABLES

Un año más, la Fundación Juan Ramón Guillén ha colaborado con los 'Desayunos Saludables' de la Fundación MAS, celebrados el 30 de octubre. Durante esa jornada, la cadena de Supermercados MAS distribuyó 2.000 bolsas con los productos necesarios para poder tomar un desayuno completo y equilibrado, incluyendo cada una de ellas una botella de aceite de oliva virgen extra aportada por la fundación.

**En esta jornada se distribuyen productos recomendados para un desayuno completo y equilibrado**



A photograph of a traditional white building with a tiled roof, a large pink bougainvillea bush, and a wooden cart with metal jugs on a cobblestone street. The scene is set in a sunny, outdoor environment. The building has a white facade and a roof of terracotta tiles. A large, vibrant pink bougainvillea bush is in full bloom, partially obscuring the building. In the foreground, a wooden cart with large spoked wheels is parked on a cobblestone street. The cart is loaded with several large, dark metal jugs. The ground is made of light-colored cobblestones, and the sky is a clear, bright blue.

La fundación trabaja  
para contribuir a  
la mejora de las  
condiciones de vida  
de los colectivos más  
desfavorecidos

# Innovación y Desarrollo



## CÁTEDRA DE INVESTIGACIÓN SOBRE EL ALZHEIMER Y ENFERMEDADES NEURODEGENERATIVAS

Entre 2015 y 2018, el neurólogo Félix Bermejo ha dirigido la 'Cátedra Extraordinaria de Investigación sobre el Alzheimer y otras Enfermedades Neurodegenerativas' del Departamento de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid, desarrollada gracias a la colaboración de la Fundación Juan Ramón Guillén. La cátedra 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, Bermejo ha presentado en diferentes foros científicos 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

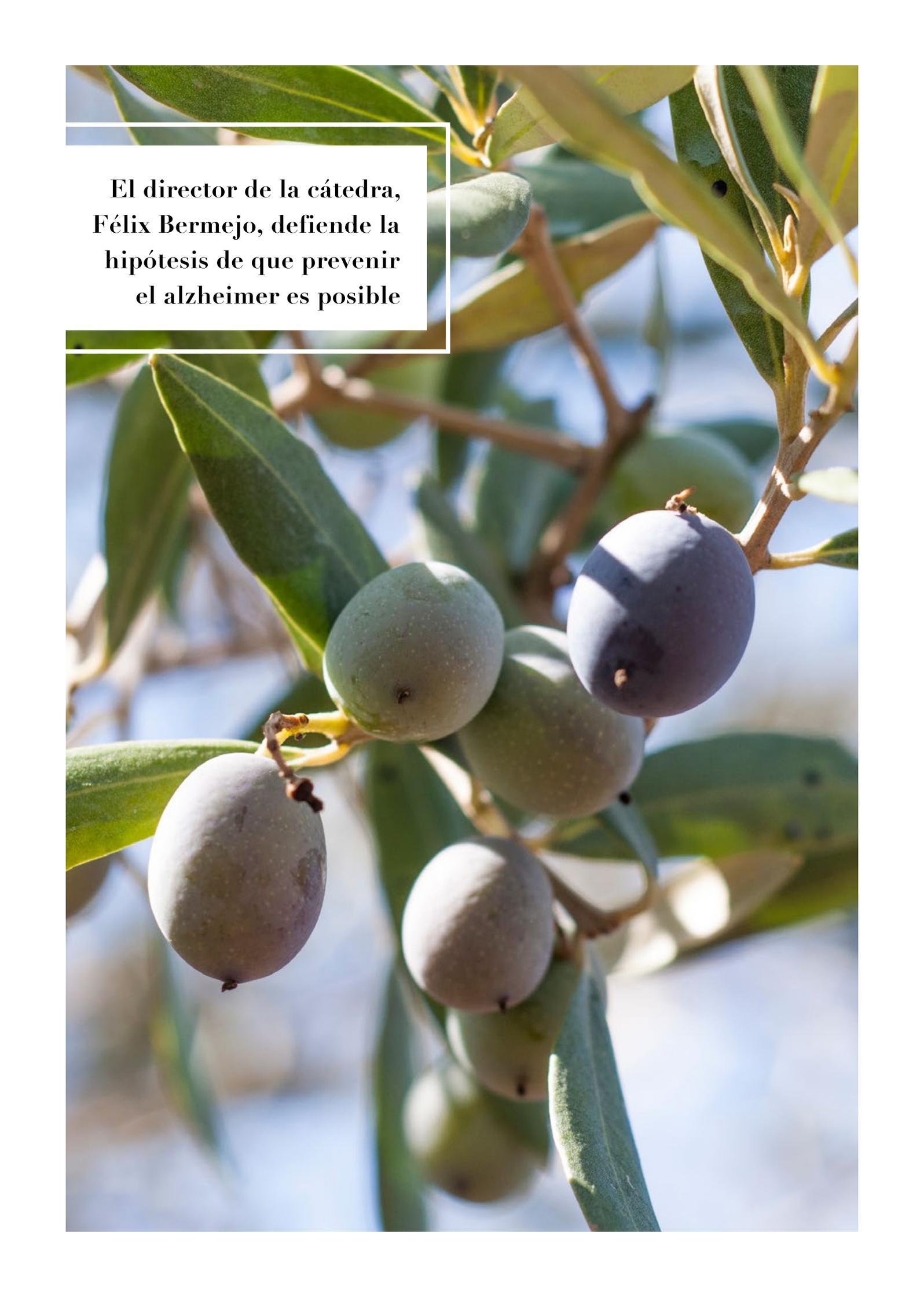
intelectual, pero también desempeña un relevante papel la nutrición. Es importante seguir una alimentación saludable, basada en la dieta mediterránea, en la que el aceite de oliva virgen extra es fundamental.

Por otro lado, entre el 20 y el 24 de noviembre, Sevilla acogió el Encuentro Anual de la Sociedad Española de Neurología, el evento científico más importante sobre la materia celebrado en España, al que asistieron más de 3.000 especialistas. Durante el encuentro, el director de la cátedra,

### DENTRO DEL ENCUENTRO ANUAL DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE NEUROLOGÍA, EL DOCTOR FÉLIX BERMEJO, ANALIZÓ LA RELACIÓN ENTRE EL CONSUMO DE ACEITE DE OLIVA Y LA COGNICIÓN

el doctor Félix Bermejo, realizó una comunicación y expuso un panel con el estudio realizado para analizar la vinculación existente entre el consumo de aceite de oliva y la cognición.



A close-up photograph of olive branches. The image shows several olives in various stages of ripeness, from green to a deep purple. The leaves are elongated and green, with some showing signs of aging or damage. The background is a soft, out-of-focus blue sky. A white text box is overlaid on the top left of the image.

**El director de la cátedra,  
Félix Bermejo, defiende la  
hipótesis de que prevenir  
el alzheimer es posible**

# Innovación y Desarrollo

## OLIVOTECA Y CENTRO DE I + D

La olivoteca, ubicada en la misma propiedad de la Hacienda Guzmán, es una extraordinaria colección de olivos prácticamente única en el mundo. Más de 150 variedades procedentes de 13 países de diferentes puntos del planeta componen este museo al aire libre en el que los visitantes pueden admirar la diversidad que caracteriza al sector olivarero.

Creada a mediados de los años 80, la olivoteca muestra las particularidades de cada una de las especies que la componen. El tamaño, la forma y el color de las aceitunas, así como la tonalidad de las hojas, las dimensiones del tronco y la frondosidad de los árboles evidencian las diferencias entre cada uno de los ejemplares. Hay numerosas variedades de España, Italia o Grecia, pero también de países como Albania, México, Francia o Túnez.

Además de presentar rasgos físicos diferenciados, cada especie también tiene una caracterización química y organoléptica propia. Por ello, cada año, una vez llegado el momento de la recolección, el fruto recogido de cada variedad es molturado en la almazara de investigación ubicada en la hacienda para analizar sus propiedades y nivel de polifenoles, así como su evolución a lo largo del tiempo.



Un museo al aire libre donde se encuentran más de 150 variedades procedentes de 13 países. Cada especie cuenta con rasgos físicos diferenciados así como con una caracterización química y organoléptica propias.





**Olivos procedentes  
de España, Italia o  
Grecia, pero también  
de países tan dispares  
como Albania,  
México, Francia o  
Túnez**



# PATRIMONIO MUNDIAL



Cerca de un centenar de instituciones y entidades asistieron a finales de enero de 2018 al acto organizado en la Diputación de Jaén como muestra de reconocimiento por su implicación y compromiso de cooperación activa para conocer, conservar y difundir los valores del paisaje del olivar, respaldando así la candidatura de los Paisajes del Olivar en Andalucía como Patrimonio Mundial. Previamente, la comisión institucional impulsora de la candidatura celebró una reunión en la que se aprobó el expediente definitivo que la Junta de Andalucía entregó al Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, y que será el documento que se eleve próximamente a la UNESCO.

“No podemos pedir el respaldo a esta candidatura agricultor por agricultor en seis provincias andaluzas, de ahí la importancia de que hoy estéis aquí alcaldes y alcaldesas cuyos términos municipales forman parte de los nueve lugares elegidos por el equipo científico-técnico por contar con lo que hemos denominado Valores Universales Excepcionales; representantes de las seis diputaciones, de la Junta de Andalucía y de las seis universidades; y representantes de la sociedad civil, organizaciones agrarias, productores y comercializadores, denominaciones de origen, cooperativas y almazaras, entidades financieras o asociaciones, entre otros”, enumeró el Presidente de la Diputación jiennense, Francisco Reyes, quien remarcó el papel desempeñado por Juan Ramón Guillén, presidente de la Fundación Juan Ramón Guillén, y Francisco Casero, de la Fundación Savia, “que fueron los impulsores, junto a esta Diputación, de todo lo que representa hoy esta candidatura”.





## La Fundación Juan Ramón Guillén junto con la Fundación Savia y la Diputación de Jaén han sido los principales impulsores de la candidatura

En representación de las entidades adheridas, el director ejecutivo adjunto del Consejo Oleícola Internacional, Mustafá Sepetci, puso de relieve que esta declaración “contribuirá a poner Andalucía en el mapa mundial” además de que “ayudará a mejorar los precios de venta de este producto y beneficiará a agricultores y a las poblaciones de los distintos territorios”. Mustafá Sepetci, que remarcó el trabajo y el esfuerzo que se ha realizado en la elaboración de este expediente, señaló asimismo que este reconocimiento supondría un importante apoyo para la industria turística y la hostelería y sería un vehículo de promoción de estos paisajes.

Además del centenar de instituciones y entidades que participaron en ese acto, son ya más de un millar las adhesiones que la candidatura de los Paisajes del Olivar de Andalucía como Patrimonio Mundial ha recibido a día de hoy, tanto individuales como colectivas, muchas de ellas recogidas a través de la propia web de la candidatura ([www.paisajesdelolivar.es](http://www.paisajesdelolivar.es)). Entre ellas, cabe destacar las registradas por los escritores Salvador Compán y Antonio Gala.



Por otro lado, la comisión constitucional aprobó en 2018 los estatutos de la ‘Asociación Paisajes del Olivar de Andalucía, Patrimonio Mundial’, que responde a la necesidad que marca la candidatura de constituir un órgano que se encargue de la protección y de la gestión del bien declarado como Patrimonio Mundial.

Más información en [www.paisajesdelolivar.es](http://www.paisajesdelolivar.es).



# PREMIOS FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLÉN



La Fundación Juan Ramón Guillén entregó el 16 de octubre de 2018 los galardones de la primera edición de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén en un acto celebrado en la sede de la entidad, la Hacienda Guzmán, y presidido por Susana Díaz, entonces Presidenta de la Junta de Andalucía. Los premios, creados con la colaboración de la Caja Rural de Jaén y Coosur, reconocen aquellas iniciativas que contribuyen al desarrollo y mejora del sector olivarero español y a su puesta en valor, dando así visibilidad a los profesionales vinculados a un sector estratégico en la economía española y andaluza.

Los premiados de esta primera edición son María Miró en la categoría de Joven Agricultor, patrocinada por la Caja Rural de Jaén con una dotación económica de 4.000 euros; Rafael Alonso Aguilera S.L por el proyecto 'Oro del Desierto' en la categoría de Innovación Rural Olivarera, patrocinada por Coosur con una dotación económica de 4.000 euros; y Francisco Casero en la categoría de Trayectoria Profesional.





Durante el acto de entrega, Juan Ramón Guillén, presidente de la fundación, señaló que “los premios son el compromiso de la fundación para devolver a la sociedad” parte de lo que el sector olivarero le ha dado y, por eso, anima “a las nuevas generaciones a tomar el relevo”. Por su parte, Álvaro Guillén, patrono de la entidad, puso en valor el papel del sector olivarero en la economía andaluza e incidió en que “lo que necesitan los empresarios, cooperativas y trabajadores es estabilidad, y políticas que dinamicen la economía y no la frenen”, así como “abordar los problemas que realmente afectan a nuestra sociedad, a nuestro entorno rural, nuestro campo, e impulsen nuestra competitividad en el sector”. Por su parte, la entonces Presiden-



**“LOS PREMIOS SON EL COMPROMISO DE LA FUNDACIÓN PARA DEVOLVER A LA SOCIEDAD PARTE DE LO QUE EL SECTOR OLIVARERO LE HA DADO”**

**JUAN RAMÓN GUILLÉN**

ta de la Junta de Andalucía, Susana Díaz, clausuró el acto y subrayó que “el sector agroalimentario es un pilar fundamental de nuestra tierra”. En este sentido, ha agradecido a la fundación el trabajo desarrollado para “hacer grande nuestro aceite” y por el “compromiso con el entorno”.

**EL ACTO CONTÓ CON LA PARTICIPACIÓN DE LA ENTONCES PRESIDENTA DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA, SUSANA DÍAZ, QUIEN AGRADECIÓ A LA FUNDACIÓN SU COMPROMISO CON EL ENTORNO**



El encuentro, al que asistieron más de 200 personas representantes de instituciones públicas como la Junta de Andalucía, la Diputación de Sevilla y el Ayuntamiento de La Rinconada; empresas, cooperativas y asociaciones del sector olivarero, y del ámbito universitario y fundacional, se configura como el encuentro anual de referencia del sector, coincidiendo con el inicio de la campaña olivarera.





## **FALLO DEL JURADO Y GANADORES**

La convocatoria de los premios se abrió a primeros del mes de julio y el plazo de presentación de candidaturas finalizó el 30 de septiembre. Una vez concluido ese periodo, las propuestas recibidas fueron analizadas y valoradas por el jurado, conformado por expertos y profesionales, así como representantes de instituciones y entidades vinculadas al sector olivarero. En concreto, el jurado de la primera edición de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén, presidido por Juan Ramón Guillén Prieto, ha estado compuesto por José Juan Gaforio Martínez, catedrático de Inmunología e investigador de la

Universidad de Jaén; Álvaro Barrera Fernández, presidente de Ecovalia; Vanessa Moreno Rangel, directora de Comunicación y Relaciones Institucionales de la Corporación Tecnológica de Andalucía; y Jesús Rodríguez Huertas, catedrático de Fisiología y director del Instituto de Nutrición y Tecnología del Alimento de la Universidad de Granada.

Tras estudiar cada una de las candidaturas presentadas a las respectivas categorías, y una vez hechas las correspondientes deliberaciones, los miembros del jurado acordaron por unanimidad el siguiente fallo:



### **'PREMIO CAJA RURAL DE JAÉN AL JOVEN AGRICULTOR'**

María Miró Arias, doctora en Veterinaria, trabajó como investigadora de la Universidad de Córdoba para especializarse en la conservación de razas autóctonas y productos locales. Natural de Écija (Sevilla), ha recibido el reconocimiento por su apuesta para continuar con la tradición, explotando con las variedades arbequina y picual la finca familiar de olivar 'La Recacha', ubicada en el municipio sevillano de Lantejuela. La joven, cuarta generación de una familia tradicional olivarera, tras dos años trabajando como investigadora en el extranjero, decidió abandonar la investigación y seguir con la historia familiar retomando la actividad en la antigua almazara y creando 1984 ÓLEUM, una marca de aceite de oliva virgen extra ecológico, y apostando por la innovación en la venta y exportación del AOVE. Asimismo, María Miró ha puesto en marcha en la misma finca un proyecto de oleoturismo, así como diferentes actividades divulgativas para escolares. La joven agricultora, que califica su profesión como su pasión, que quedó segunda finalista en el programa 'Desafío Mujer Rural' y es delegada territorial de Asaja en Lantejuela, representa los valores de los premios y de la misma Fundación Juan Ramón Guillén.



**'PREMIO COOSUR A LA INNOVACIÓN RURAL OLIVARERA'**

La sociedad Rafael Alonso Aguilera S.L. ha obtenido el 'Premio Coosur a la Innovación Rural Oliverera' por la trayectoria de 'Oro del Desierto', un proyecto de elaboración de aceite de oliva virgen extra ecológico producido en el desierto de Tabernas (Almería) bajo los parámetros de sostenibilidad, optimización de recursos y compromiso con el medio ambiente. La iniciativa empresarial nace en 1999 y, además de la producción del AOVE en la almazara ubicada en la misma finca de olivar de las variedades arbequina, hojiblanca, picual y lechín de Almería, incluye también un museo y un restaurante. 'Oro del Desierto' se caracteriza por ser una explotación agrícola que emplea el riego por goteo, abonos orgánicos y productos naturales. En este sentido, la finca está cultivada respetando la vegetación y dentro de la explotación se han aportado especies animales como la oveja segureña y la cabra murciano-granadina. El 100% de los recursos energéticos utilizados son renovables y el residuo sólido, el alperujo, se emplea como combustible. 'Oro del desierto' ha recibido desde 2003 numerosos reconocimientos nacionales e internacionales.

**'PREMIO A LA TRAYECTORIA PROFESIONAL'**

Este reconocimiento ha sido otorgado a Francisco Casero Rodríguez por su firme compromiso con el desarrollo del sector olivarero andaluz y el trascendental papel desempeñado en defensa del empleo rural a lo largo del tiempo. Nacido en 1948 en Marchena (Sevilla), emigró con su familia a Mallorca para regresar a la provincia sevillana a la edad de 24 años. Fundó en 1976 el Sindicato de Obreros del Campo de Andalucía y en los años 80 se volcó en el desarrollo del movimiento ecologista andaluz. Participó en numerosas campañas para la recuperación de las vías pecuarias mediante acciones reivindicativas caracterizadas por el pacifismo y la no violencia. En su apuesta porque Andalucía sea la región europea líder en agricultura y ganadería ecológica, ha formado parte del Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE) y ha sido presidente de Ecovalia. A lo largo de toda su trayectoria, Francisco Casero ha sido galardonado con más de 40 premios por la defensa de los derechos humanos y del medio ambiente. Actualmente, ocupa la presidencia de la Fundación Savia, donde promueve, entre otras cosas, la dignidad del mundo rural.



# I EDICIÓN PREMIOS FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLÉN



**1/** Adelino Fernández, coordinador regional de Andalucía Occidental de Carrefour; Jaime Ávalos, director de Carrefour Sevilla; Miguel Ángel Jiménez, secretario general de LANDALUZ; Álvaro Guillén, patrono de la fundación; y José Luis García Lomas, presidente de la Caja Rural de Jaén y patrono de la fundación. **2/** Gonzalo Guillén, director general de Acesur y patrono de la fundación; Fernando Rodríguez Villalobos, presidente de la Diputación de Sevilla; Juan Ramón Guillén, presidente de Acesur y la fundación; Fidel Romero, alcalde de La Roda de Andalucía; Álvaro Guillén, consejero de Acesur y patrono de la fundación; y José Luis García Lomas, presidente de la Caja Rural de Jaén y patrono de la fundación. **3/** Javier Fernández de los Ríos, alcalde de La Rinconada; Juan Ramón Guillén, presidente de Acesur y la fundación; Álvaro Guillén, consejero de Acesur y patrono de la fundación; José Luis García Lomas, presidente de la Caja Rural de Jaén y patrono de la fundación; y Gonzalo Guillén, director general de Acesur y patrono de la fundación. **4/** Susana Díaz, entonces presidenta del Gobierno de la Junta de Andalucía; Juan Ramón Guillén, presidente de Acesur y la fundación; Rodrigo Sánchez Haro, ex consejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía; Antonio Ramírez de Arellano, ex consejero de Economía, Hacienda y Administración Pública de la Junta de Andalucía; y Álvaro Guillén, consejero de Acesur y patrono de la fundación.



**5/** Rocío Soler, asesora de Protocolo de Presidencia de la Junta de Andalucía; Álvaro Guillén, consejero de Acesur y patrono de la fundación; Juan Ramón Guillén, presidente de Acesur y la fundación; Gonzalo Guillén, director general de Acesur y patrono de la fundación. **6/** María Antonia Vilá, adjunta a la Presidencia de Acesur, y Javier Fernández de los Ríos, alcalde de La Rinconada. **7/** Álvaro Guillén, consejero de Acesur y patrono de la fundación, y José Luis García Lomas, presidente de la Caja Rural de Jaén y patrono de la fundación. **8/** Rodrigo Sánchez Haro, ex consejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía; José Sánchez Maldonado, rector de la UNIA; y Verónica Pérez, ex secretaria primera de la Mesa del Parlamento de Andalucía. **9/** Juan Ramón Guillén, presidente de Acesur y la fundación; y Vicente Martín, presidente del Grupo Hermanos Martín.



**10/** Ezequiel Martínez, periodista y conductor de la entrega de premios. **11/** Fernando Rodríguez Villalobos, presidente de la Diputación de Sevilla, y Juan Ramón Guillén, presidente de Acesur y la fundación. **12/** Rodrigo Sánchez Haro, ex consejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía; Gonzalo Guillén, director general de Acesur y patrono de la fundación; y Antonio Ramírez de Arellano, ex consejero de Economía, Hacienda y Administración Pública de la Junta de Andalucía. **13/** Juan Ramón Guillén, presidente de Acesur y la fundación; Vicente Martín, presidente del Grupo Hermanos Martín; y Gonzalo Guillén, director general de Acesur y patrono de la fundación.



# I EDICIÓN PREMIOS FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLÉN



14



15



16



17



18

**14/** Sergio Guillén, consejero de Acesur y patrono de la fundación; Francisco Casero, presidente de la Fundación Savia y premiado en la categoría de Trayectoria Profesional; y Juan Ramón Guillén, consejero de Acesur y patrono de la fundación. **15/** Francisco Herrero, presidente de la Cámara de Comercio de Sevilla. **16/** Alejandro Rojas Marcos, ex alcalde de Sevilla y presidente de la Fundación Alhambra **17/** Juan Luis Muñoz Escassi, director-gerente de Asociaciones y Fundaciones Andaluzas (AFA); y Pablo Morillo, responsable del Área Económica de la Fundación José Manuel Lara. **18/** Javier Valdecantos Lora-Tamayo, secretario no-patrono de la fundación y socio de Montero Aramburu Abogados



19



20



21



22



23

**19/** Rafael Alonso Aguilera, fundador de 'Oro del Desierto', premiado en la categoría de 'Innovación Rural Oliverera'; Álvaro Guillén, consejero de Acesur y patrono de la fundación; y Rafael Alonso Barrau. **20/** Rafael Egea, director comercial de Acesur Iberia; y José Luis Millán, jefe de área Sureste e Industria Andalucía de Acesur. **21/** Jesús Barrio, gerente de la Escuela de Hostelería de la Fundación Cruzcampo y Miguel Ángel Jimenez, secretario de LANDALUZ. **22/** Miguel Ángel Azagra, jefe de laboratorio de Acesur Dos Hermanas. **23/** Álvaro Ybarra, director de ABC de Sevilla, y Gonzalo Guillén, director general de Acesur y patrono de la fundación. **24/** José María Sáinz Estrada, director de la Fundación Ginemed. **25/** Ana María Romero, ex directora general de Consumo de la Junta de Andalucía. **26/** Raquel Vega, primera teniente de alcalde y portavoz del Ayuntamiento de La Rinconada. **27/** Lola Benjumea, consejera de Acesur y patrona de la fundación.



24



25



26



27



28



29



30

**28/** Adelaida de la Calle, presidenta de la Corporación Tecnológica de Andalucía. **29/** Carlos Barón, consejero de Acesur. **30/** Eugenio Rodríguez, general manager de Smurfit Kappa Huelva; Vidal Granado, director comercial de Smurfit Kappa Córdoba; y Carlos Lijó, general manager de Smurfit Kappa Córdoba.

# I EDICIÓN PREMIOS FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLÉN



**31/** Rafael Jiménez, director de la planta de Acesur en Tarancón; Julio Marcos, comercial de Zona Sur en Acesur; y José Nieto, responsable de finca en Hacienda Guzmán. **32/** Vanessa Moreno, directora de Comunicación y Relaciones Institucionales de CTA; Juan Ramón Guillén, presidente de Acesur y de la fundación; y Adelaida de la Calle, presidenta de CTA. **33/** Álvaro Guillén, consejero de Acesur y patrono de la fundación; Francisco Carrillo, responsable de Compras-Granel de Acesur; Felipe Poyal, director de la planta de Acesur en Puente del Obispo; y Carlos Jiménez, director de Operaciones de Acesur. **34/** Carlos Yagüe, responsable de Comunicación y Relaciones Institucionales de Acesur; Rafael Egea, director comercial de Acesur Iberia; y Rafael Jiménez, director de la planta de Acesur en Tarancón. **35/** María del Carmen Arias; José Antonio Miró; María Miró, ganadora del 'Premio al Joven Agricultor'; Francisco Casero, que obtuvo un reconocimiento en la categoría ' Trayectoria Profesional'; y Gonzalo Guillén, director general de Acesur y patrono de la fundación.



**36/** Los asistentes a la entrega del evento, durante el cocktail posterior servido en el patio central de la Hacienda Guzmán, sede de la fundación. **37/** Juan Ramón Guillén, presidente de Acesur y de la fundación; y Francisco Casero, ganador del 'Premio a la Trayectoria Profesional'.



**38/** Juan Luis Muñoz Escassi, director gerente de Asociaciones y Fundaciones Andaluzas (AFA); Pilar Kraan, gerente de la Fundación Grupo Azvi; Ana Sánchez, coordinadora general de la Fundación Juan Ramón Guillén; Ana Ballesteros, directora de proyectos de Fundación Randstad en Andalucía y Canarias; José María Sáinz, director de Fundación Gine-med; Ana De Rojas, técnico de proyectos de Fundación Randstad; Pablo Morillo, responsable del Área Económica de la Fundación José Manuel Lara; Malena Rubistein, técnico de Fundación Grupo Azvi; Elena Ortega, técnico de proyectos de Fundación Randstad; Ricardo Galán, director de Fundación Ayesa; y Jesús Barrio, gerente de la Escuela de Hostelería de la Fundación Cruzcampo.

**39/** Antonio Pérez Ostos, presidente de Bidafarma; Álvaro Guillén, consejero de Acesur y patrono de la fundación; y José Pérez, socio director de Ernst & Young. **40/** Jerónimo Pérez, director de Compras de Acesur; y Carlos Vicente, CEO Iberia de Logoplaste. **41/** Luis Granados, técnico de Marketing Digital de Acesur; Carmen Brioso, técnico de Marketing Digital de Acesur; Ana Sánchez, coordinadora general de la Fundación Juan Ramón Guillén; Rocío López, técnico de Diseño de Acesur; Fernando Candel, comercial de Hacienda Guzmán; Delia Sánchez, técnico de la Fundación Juan Ramón Guillén; y Carlos Yagüe, responsable de Comunicación y Relaciones Institucionales de Acesur. **42/** Miguel Ángel Azagra, jefe de laboratorio de Acesur Dos Hermanas; y Francisco Carrillo, responsable de Compras-Granel de Acesur. **43/** Carlos Yagüe, responsable de Comunicación y Relaciones Institucionales de Acesur; y Óscar Lozano, director de Sistemas de Acesur. **44/** Carmen Molina, adjunta a Dirección Financiera de Acesur; Juan José Pérez, director Financiero de Acesur; Manuel Morillo, responsable de Financiación Corporativa Sur de Abanca; y Pedro Pedrosa de Córdoba, director de Financiación Corporativa Centro/Sur de Abanca.



# OLEOTURISMO



La Fundación Juan Ramón Guillén tiene como principal objetivo transmitir la cultura vinculada al aceite de oliva dentro y fuera de nuestras fronteras, así como poner en valor el importante papel que el sector olivarero ha desempeñado en Andalucía a lo largo de los siglos, constituyendo un pilar fundamental del desarrollo socioeconómico en el ámbito rural andaluz. Con este fin, desde la fundación se promueve el oleoturismo como la mejor forma de acercarse al sector del olivar y su historia y al proceso de elaboración del aceite de oliva.

En 2018 visitaron la Hacienda Guzmán más de 4.300 personas procedentes de 18 países. En concreto, son Arabia Saudí, Australia, Bélgica, Brasil, Canadá, China, Cuba, Emiratos Árabes Unidos, España, Estados Unidos, Francia, Holanda, Inglaterra, Italia, Japón, México, Paraguay y Puerto Rico.

Entre todos los grupos que el pasado año conocieron la hacienda es preciso destacar la visita realizada por un grupo de 9 **blogueros especializados en viajes**, quienes pudieron disfrutar de una experiencia completa de oleoturismo.



Una visita especial fue la realizada por el grupo de especialistas que participaron en el **II Congreso Internacional de Patrimonio Industrial y de la Obra Pública** organizado por FUPIA (Fundación de Patrimonio Industrial de Andalucía). La actividad estaba programada como el cierre del encuentro.





Por otro lado, en el mes de noviembre, un grupo de representantes de seis agencias de viaje mejicanas visitó la hacienda para conocer el proyecto de oleoturismo gestionado desde la fundación. Este viaje de familiarización, organizado por Turismo Andaluz con la Oficina Española de Turismo en México e Itravel-México, permitió que los participantes captaran el valor añadido de esta oferta de turismo experiencial.





Las visitas a la Hacienda Guzmán, sede de la fundación, permiten a los participantes conocer en profundidad cuáles son las fases que hay que completar para elaborar un aceite de oliva virgen extra de calidad y cuál ha sido la evolución a lo largo del tiempo. Así, quienes acuden a la hacienda pueden realizar una visita guiada por los distintos espacios de la propie-

dad, incluyendo la almazara del siglo XXI, la olivoteca, el molino original del siglo XVII, los diferentes patios y el museo de carruajes, finalizando con una cata de las cuatro variedades de aceite de oliva virgen extra elaboradas en la misma hacienda. Además, la jornada puede completarse con un desayuno andaluz, con un paseo en coche de caballos por la finca e, in-

cluso, si es en campaña, los visitantes pueden participar de la recolección.

De esta manera, los ingresos obtenidos por las visitas de oleoturismo permiten el desarrollo de distintas acciones orientadas al cumplimiento de los fines de la Fundación Juan Ramón Guillén.



En 2018 más de 4.300 personas visitaron la Hacienda Guzmán para conocer el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra de calidad



# JORNADAS, FOROS Y EVENTOS

A lo largo del año 2018, la Fundación Juan Ramón Guillén ha participado en diferentes foros y ha mantenido encuentros de trabajo con distintas instituciones, entidades y empresas con el objetivo de dar a conocer la labor desarrollada por la misma tanto al sector fundacional y empresarial como a la sociedad en general. En este sentido, como resultado de dichos contactos y del trabajo en red, se han materializado nuevas oportunidades de colaboración que, en definitiva, contribuyen a cumplir con los fines de la fundación.

## EL PROYECTO DE OLEOTURISMO SE PRESENTA EN FITUR

En 2018, la Fundación Juan Ramón Guillén participó por primera vez en Fitur, presentando en el stand de Prodetur, de la Diputación de Sevilla, el proyecto de oleoturismo desarrollado en su sede, la Hacienda Guzmán. Acompañado por Raquel Vega, primera teniente de alcalde del Ayuntamiento de La Rinconada, Álvaro Guillén, patrono de la fundación, calificó la actividad oleoturística como la mejor manera de dar a conocer la relevancia de un sector que forma parte de la identidad de Andalucía.



## LA HACIENDA GUZMÁN COMPLETA LA OFERTA DE 'DE BODEGAS POR ESPAÑA'

La actividad oleoturística en la Hacienda Guzmán se ha sumado a la oferta del proyecto de enoturismo 'De Bodegas por España', promovido por el Foro de Marcas Renombradas de España y la Organización Mundial del Turismo, y presentado oficialmente en la edición de Fitur 2018. La iniciativa supone la alianza de los 9 grupos bodegueros más importantes de España, que ofrecen, a través de interesantes paquetes turísticos, una singular manera de conocer el país. La Hacienda Guzmán completa esta ruta ofreciendo visitas guiadas que permiten un acercamiento a la cultura olivarera y al aceite de oliva.



## ASET RESPALDA LA CANDIDATURA DE PATRIMONIO MUNDIAL

La Asociación Sevillana de Empresas Turísticas (ASET), durante una visita a la Hacienda Guzmán, formalizó su apoyo a la candidatura de los Paisajes del Olivar Andaluz a Patrimonio Mundial de la UNESCO, impulsada por la fundación. Así, la asociación muestra su compromiso con el desarrollo del oleoturismo en la provincia y otras actividades vinculadas con el sector olivarero promovidas por la fundación, y respalda un proyecto cuya finalidad es poner en valor a nivel internacional un sector estratégico para Andalucía.



## SOLIDARIOS COOSUR, EXPUESTO COMO CASO DE ÉXITO EN LA I JORNADA DE EMPLEO Y TEA

El 22 de febrero se celebró la I Jornada de Empleo y TEA (Trastorno del Espectro Autista) organizada por Autismo Sevilla y Fundación Randstad en la sede de la Confederación de Empresarios de Andalucía (CEA). Durante el encuentro, se analizó la situación laboral de las personas con TEA y se expuso la necesidad de apostar por formaciones como las que se imparten en el marco de programas como 'Solidarios Coosur' para facilitar la integración de este colectivo en el mercado laboral.



## LA FUNDACIÓN, PRESENTE EN LA OFERTA DE ASET PARA EL AÑO MURILLO

El 5 de marzo de 2018, la Asociación Sevillana de Empresas Turísticas (ASET) presentó en la Taberna del Alabardero la programación gastronómica elaborada para dar a conocer la cocina barroca con motivo de la conmemoración del 400 aniversario del nacimiento del pintor sevillano Bartolomé Esteban Murillo. Desde la fundación se ofrecía la realización de catas de aceite de oliva en la Hacienda Guzmán, completándolas con una explicación sobre el proceso de elaboración de aceite de oliva en la época.



## ESTUDIANTES DE LA UPO CONOCEN EL SISTEMA DE PRODUCCIÓN EN LA HACIENDA GUZMÁN

Un grupo de 30 estudiantes del Máster Universitario en Agricultura y Ganadería Ecológica de la Universidad Pablo de Olavide (UPO) visitó el 23 de marzo la Hacienda Guzmán para conocer el sistema de producción empleado en la finca. La jornada, organizada por CAAE, entidad especializada en la certificación de producción ecológica, incluyó un simulacro de inspección tanto en el olivar como en la almazara.



## PRESENTACIÓN DE 'DE BODEGAS POR ESPAÑA' EN ALIMENTARIA BARCELONA

El 16 de abril, Álvaro Guillén, patrono de la fundación, expuso la oferta de oleoturismo en la Hacienda Guzmán durante la presentación del proyecto 'De Bodegas por España', promovido por el Foro de Marcas Renombradas de España y la Organización Mundial del Turismo en el stand del Ministerio de Agricultura en la Feria Alimentaria Barcelona.



## SOLIDARIOS COOSUR, EXPUESTO COMO CASO DE ÉXITO EN LAS JORNADAS CORRESPONSABLES

El 6 de abril, la Fundación Endesa acogió la celebración de las Jornadas Corresponsables, en las que se analizó el impulso de la RSE en Andalucía. Durante el encuentro, los representantes de Fundación Randstad y Autismo Sevilla trasladaron su experiencia con el programa Solidarios Coosur como caso de éxito en el marco de la mesa sobre 'Fomento del Empleo Inclusivo'.



## LA JUNTA DIRECTIVA DE AAEF SE REÚNE EN LA HACIENDA GUZMÁN

El 24 de abril, la junta directiva de la Asociación Andaluza de la Empresa Familiar (AAEF) mantuvo un encuentro de trabajo en la sede de la fundación, la Hacienda Guzmán. Tras la reunión, los asistentes realizaron la visita a la hacienda y tuvieron la oportunidad de conocer con detalle los programas desarrollados por la entidad.



## FUPIA PREMIA LA LABOR DE LA FUNDACIÓN EN DEFENSA DEL PATRIMONIO

La Fundación de Patrimonio Industrial de Andalucía (FUPIA), en colaboración con el Puerto de Huelva, entregó el 16 de mayo uno de los galardones de la IV edición de los Premios de Patrimonio Industrial de Andalucía a la Fundación Juan Ramón Guillén. El premio distingue la labor desarrollada por la entidad con la restauración y puesta en valor de su sede, la Hacienda Guzmán, así como por la promoción del oleoturismo como caso de éxito de turismo industrial.



## LAS FUNDACIONES EMPRESARIALES ANDALUZAS, EN LA HACIENDA GUZMÁN

El 17 de mayo, la Hacienda Guzmán acogió el tercer encuentro del equipo de trabajo de fundaciones empresariales de Andalucía, promovido por Asociaciones y Fundaciones Andaluzas (AFA) con el objetivo de analizar la situación del sector y proponer planes de acción conjunta.

Durante la reunión, los asistentes analizaron la posibilidad de implantar una herramienta para la gestión y medición de proyectos, y acordaron trabajar en la organización de la I Jornada de Responsabilidad Social Corporativa impulsada por el grupo.

Las fundaciones empresariales que participaron en esta reunión son: Fundación Atalaya Río Tinto Minera, Fundación Atlantic Copper, Fundación Ayesa, Fundación Cobre las Cruces, Fundación Cruzcampo, Fundación Ginemed, Fundación Grupo Azvi, Fundación Grupo Ineproses, Fundación José Manuel Lara, Fundación Juan Ramón Guillén, Fundación La Arruzafa, Fundación MAS, Fundación SSG, Fundación Persán, Fundación Prasa, Fundación Randstad, Fundación Valentín de Madariaga y Oya.



## DELOITTE CELEBRA EN LA HACIENDA GUZMÁN SU ENCUENTRO ANUAL

El 19 de septiembre, unos 50 trabajadores de Deloitte participaron en una jornada de trabajo en la Hacienda Guzmán. La firma eligió la sede de la fundación para celebrar su encuentro anual de socios, directores y gerentes de la zona sur. Álvaro Guillén, patrono de la fundación, presentó a los asistentes el trabajo desarrollado por la entidad y subrayó la importancia de acoger esas acciones de teambuilding que posibilitan dar a conocer la importancia del aceite de oliva en el desarrollo socioeconómico de Andalucía. Una vez finalizadas las ponencias, el equipo de Deloitte realizó la visita a la hacienda, finalizando con una cata de aceite de oliva virgen extra.



## LA FUNDACIÓN, PRESENTE EN EL II CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE PATRIMONIO INDUSTRIAL

El 26 de octubre, Ana Sánchez, coordinadora de la fundación, impartió la conferencia de clausura del II Congreso Internacional sobre Patrimonio Industrial organizado por la Fundación de Patrimonio Industrial de Andalucía (FUPIA), y que se celebró entre el 24 y el 26 de octubre en la Harinera del Guadaira (Alcalá de Guadaira). En la charla se expuso el trabajo desarrollado por la fundación para restaurar y poner en valor la Hacienda Guzmán como patrimonio industrial, así como la apuesta por el oleoturismo como medio para dar a conocer la importancia del sector productor de aceite de oliva a lo largo del tiempo.



## JORNADA DE NUEVAS INCORPORACIONES DE ACESUR

La Hacienda Guzmán acogió el 29 de octubre la jornada de trabajo con los nuevos trabajadores incorporados a la compañía en 2018. Una vez finalizado el 'Curso de Cultura Empresarial y Negocio de Acesur', los asistentes realizaron la visita guiada a la propiedad.



## UNA DELEGACIÓN DEL PARTIDO COMUNISTA CHINO VISITA LA HACIENDA GUZMÁN

Una delegación compuesta por 14 profesores de la Escuela Central del Partido Comunista Chino visitó la Hacienda Guzmán el 16 de noviembre con el objetivo de conocer las características del mercado oleícola y su importancia en la economía española. Tras la jornada, organizada en colaboración con ICEX, el grupo conoció la labor desarrollada por la fundación y realizó una visita a la hacienda.



La realización de eventos  
en la Hacienda Guzmán  
y participación en foros  
incrementan la visibilidad  
de la fundación y el sector  
olivarero



# LA FUNDACIÓN —



programas  
divulgativos

4.313

ESCOLARES

46

CENTROS  
EDUCATIVOS

19

MUNICIPIOS

## ■ PLANETA OLIVO ■

2.967 escolares

34 centros educativos

16 municipios de Sevilla y Huelva



## ■ NUTRIÓLEO ■

1.346 escolares

27 sesiones

12 centros educativos

Cádiz, Córdoba, Huelva y Sevilla

MÁS DE  
**4.300**  
VISITANTES

**18**

PAÍSES DE  
PROCEDENCIA

visitas en  
español, inglés y francés

VISITAS A LA  
HACIENDA GUZMÁN

oleoturismo



## compromiso social

VISITAS SOLIDARIAS



**298** PERSONAS EN RIESGO DE EXCLUSIÓN SOCIAL

**9** SESIONES

**6** ENTIDADES BENEFICIADAS

CIS Luis Jiménez de Asúa  
Fundación Padre Leonardo  
Acción Contra el Hambre  
CEE Molinos del Guadaira  
Save the Children  
Ayuntamiento de Dos Hermanas

## programas formativos

SOLIDARIOS COOSUR  
ANDALUCES COMPARTIENDO POR EL EMPLEO



**26** BENEFICIARIOS

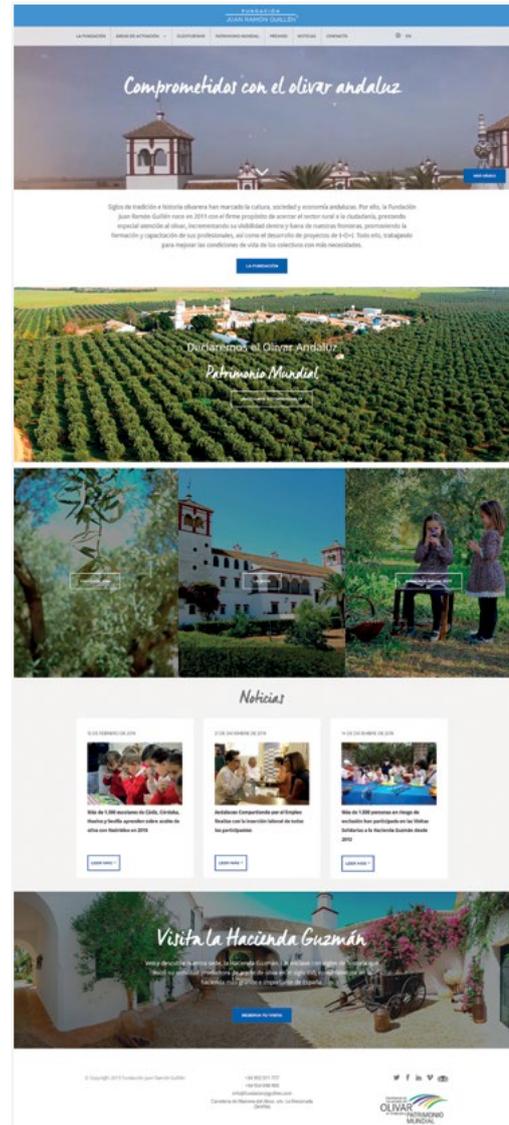
**84%** INSERCIÓN LABORAL

**3** CURSOS

**388** HORAS

# COMUNICACIÓN Y APARICIÓN EN MEDIOS

## WEB CORPORATIVA



## REDES SOCIALES



ACCIONES DE COMUNICACIÓN

16 notas de prensa enviadas



Sevilla, 19 de julio de 2018

### Solidarios Coosur 2018 forma como cocineros a 10 personas con discapacidad y en riesgo de exclusión

Por segundo año, el programa, desarrollado en colaboración por la Fundación Juan Ramón Guillén, la Fundación Randstad y la Obra Social 'La Caixa', apuesta por esta formación impartida por la Fundación IDEHS de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

Recientemente, un total de 10 personas con discapacidad y en riesgo de exclusión social han comenzado la formación en cocina impartida por la Fundación IDEHS de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla en el marco del programa Solidarios Coosur, la iniciativa desarrollada en colaboración por la Fundación Juan Ramón Guillén, la Fundación Randstad y la Obra Social 'La Caixa' con el fin de promover la integración sociolaboral de estos colectivos.

Dados los buenos resultados obtenidos el pasado año y la alta demanda de personal cualificado existente en el sector hostelero de Sevilla, el programa vuelve a apostar por esta formación para mejorar la empleabilidad de los participantes. Durante tres semanas, los alumnos adquieren las nociones básicas que les permitirán 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 reciben formación sobre limpieza y almacenamiento, prevención de riesgos laborales uso de la maquinaria de cocina y técnicas de presentación y emplato. Además, una vez terminado el curso, los participantes realizarán prácticas profesionales en la Taberna del Alabardero durante otras dos semanas.

Con el fin de completar la experiencia y acercar a los alumnos al mercado laboral, Solidarios Coosur 2018 incorpora sesiones con profesionales del sector de la hostelería. Antes de comenzar el curso, los alumnos realizaron una visita al restaurante Torres y García de la capital sevillana. Durante la jornada, los participantes pudieron conocer, de la mano de Manuel Pabón, jefe de cocina del establecimiento, cuál es la dinámica de trabajo en una cocina profesional. Asimismo, una vez finalice la formación, se celebrará un encuentro de los alumnos con responsables de establecimientos de restauración y hoteles de la ciudad.

Además del curso de cocina, la edición de Solidarios Coosur 2018 se completará con el desarrollo de una acción formativa dirigida a personas con discapacidad intelectual el próximo otoño. En concreto, se formará a 8 personas como monitores de ocio y tiempo libre. En total, desde la primera edición de Solidarios Coosur hasta ahora, han participado 410 personas con discapacidad y en riesgo de exclusión social de diez asociaciones.



Sevilla, 16 de octubre de 2018

### La Fundación Juan Ramón Guillén entrega sus premios a la promoción del sector oliverero en un acto presidido por Susana Díaz

Los premiados son María Miró en la categoría de Joven Agricultor; 'Oro del Desierto' en Innovación Rural Oliverera; y Francisco Casero en la categoría de Trayectoria Profesional, que han recibido los galardones ante más de 200 personas en la Hacienda Guzmán.

La Fundación Juan Ramón Guillén ha entregado hoy los galardones de la primera edición de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén en un acto presidido por Susana Díaz, Presidenta de la Junta de Andalucía. Los premios, creados con la colaboración de la Caja Rural de Jaén y Coosur, reconocen aquellas iniciativas que contribuyen al desarrollo y mejora del sector oliverero español y a su puesta en valor, dando así visibilidad a los profesionales vinculados a un sector estratégico en la economía española y andaluza.

Los premiados han sido María Miró en la categoría de Joven Agricultor, patrocinada por la Caja Rural de Jaén con una dotación económica de 4.000 euros; Rafael Alonso Aguilera S.L. por el proyecto 'Oro del Desierto' en la categoría de Innovación Rural Oliverera, patrocinada por Coosur con una dotación económica de 4.000 euros; y Francisco Casero en la categoría de Trayectoria Profesional.

Juan Ramón Guillén, presidente de la fundación, ha señalado que "los premios son el compromiso de la fundación para devolver a la sociedad" parte de lo que el sector oliverero le ha dado y, por eso, anima "a las nuevas generaciones a tomar el relevo". Por su parte, Álvaro Guillén, patrono de la entidad, ha puesto en valor el papel del sector oliverero en la economía andaluza y ha incidido en que "lo que necesitan los empresarios, cooperativas y trabajadores es estabilidad, y políticas que dinamicen la economía y no la frenen", así como abordar los problemas que realmente afectan a nuestra sociedad, a nuestro entorno rural, nuestro campo e impulsen nuestra competitividad en el sector". La Presidenta de la Junta de Andalucía, Susana Díaz, ha clausurado el acto y ha subrayado que "el sector agroalimentario es un pilar fundamental de nuestra tierra". En este sentido, ha agradecido a la fundación el trabajo

fundacionjrguillen.com



Sevilla, 15 de octubre de 2018

### La Fundación Juan Ramón Guillén entrega mañana los premios a las iniciativas que potencian el desarrollo del sector oliverero

Los galardones, patrocinados por la Caja Rural de Jaén y Coosur, se entregarán en la Hacienda Guzmán en un acto al que asistirá la Presidenta de la Junta de Andalucía, Susana Díaz, así como representantes de otras instituciones, empresas, cooperativas y asociaciones del sector oliverero.

La Fundación Juan Ramón Guillén, con la colaboración de la Caja Rural de Jaén y Coosur, entregará mañana, 16 de octubre, los galardones a los ganadores de la primera edición de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén, que nacen con el objetivo de reconocer aquellas iniciativas que contribuyen al desarrollo y mejora del sector oliverero español y a su puesta en valor. Se pretende así dar visibilidad a los profesionales vinculados a un sector estratégico en la economía española y andaluza.

El acto, que se celebrará en la sede de la fundación, la Hacienda Guzmán (La Rinconada, Sevilla) comenzará a las 12:00 horas y contará con la asistencia de la Presidenta de la Junta de Andalucía, Susana Díaz, así como representantes de instituciones públicas, empresas, cooperativas y asociaciones del sector oliverero, y del ámbito universitario y fundacional. Se configura, por tanto, como el encuentro de referencia del sector, coincidiendo con el inicio de la campaña oliverera.

Los premios se constituyen con la finalidad de reconocer a aquellas personas físicas o jurídicas que, en virtud de sus habilidades y experiencia, han destacado en el ámbito oliverero. De esta manera, se han convocado tres categorías: Premio al Joven Agricultor, otorgado por Caja Rural de Jaén, dotado de 4.000 €; Premio a la Innovación Rural Oliverera, otorgado por Coosur, dotado de otros 4.000 €; y Premio a la Trayectoria Profesional. Tras finalizar el plazo de presentación de candidaturas el pasado 30 de septiembre, las propuestas han sido analizadas por un jurado de expertos compuesto por representantes de Ecovalía, la Corporación Tecnológica de Andalucía (CTA), y las universidades de Jaén y Granada.

Además de hacer entrega de los galardones a cada uno de los premiados, la jornada permitirá hacer balance de la gestión de la fundación, subrayando así la necesidad de

fundacionjrguillen.com



Sevilla, 6 de noviembre de 2018

### Siete empresas hosteleras de Sevilla entrevistan simultáneamente a 10 usuarios de Solidarios Coosur y Andaluces Compartiendo por el Empleo

Por primera vez, los alumnos formados como ayudantes de cocina y camareros gracias a Solidarios Coosur y Andaluces Compartiendo por el Empleo, se han reunido con responsables de importantes establecimientos hosteleros de Sevilla para postularse como candidatos a un empleo

Recientemente, un total de 10 usuarios de los programas formativos Solidarios Coosur y Andaluces Compartiendo por el Empleo, han mantenido un encuentro con representantes de siete importantes establecimientos hosteleros de Sevilla con el objetivo de postularse como candidatos en sus procesos de selección. La iniciativa, desarrollada por primera vez, ha posibilitado que en una misma mañana los alumnos de los cursos de ayudante de cocina y camarero de sala hayan mantenido en la Taberna del Alabardero entrevistas con cada uno de los responsables de los restaurantes Torres y García y Mamarracha, y el Grupo La Raza, y los hoteles NH, Meliá Colón, Ayre y Silken Al-Andalus.

En concreto, el programa Solidarios Coosur, desarrollado por la Fundación Juan Ramón Guillén en colaboración con la Fundación Randstad y la Obra Social 'La Caixa', persigue la integración de las personas con discapacidad en la empresa ordinaria. Este año, con la colaboración de la Fundación IDEHS, se ha impartido una formación como ayudantes de cocina a 10 alumnos. Por otro lado, la iniciativa solidaria Andaluces Compartiendo por el Empleo, promovida por LANDALUZ con la Fundación Juan Ramón Guillén, la Fundación Cajasol, la Fundación Randstad y Frutos Secos San Blas, nace con la finalidad de impartir a los beneficiarios, 8 personas pertenecientes a colectivos en riesgo de exclusión social, una formación que incremente su empleabilidad y, por tanto, facilite su integración sociolaboral. En concreto, los usuarios se han formado como camareros de barra y sala. En ambos cursos, al finalizar la formación, los alumnos han realizado un periodo de prácticas profesionales en la Taberna del Alabardero.

# NUEVO VÍDEO CORPORATIVO

En 2018, la Fundación Juan Ramón Guillén ha realizado un nuevo vídeo corporativo con el objetivo de mejorar la comunicación sobre la actividad desarrollada por la entidad. Así, la nueva versión, recoge ya información relativa a los diferentes programas en marcha, tanto de las iniciativas más consolidadas como de aquellas creadas más recientemente.



## MÁS DE 200 APARICIONES EN MEDIOS NACIONALES E INTERNACIONALES

MEMORIA ANUAL FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLÉN 2018

Diario de Sevilla

### AQUÍ LA PROVINCIA

ACTUALIDAD PROVINCIA

#### Listo el expediente para presentar a Sevilla como 'Paisaje del Olivar'

Candidatura. Villalobos acude a la reunión de la comisión que ha preparado los argumentos a seguir para convertir en Patrimonio de la Humanidad a la singularidad del mar de olivos andaluz

El presidente de la Diputación de Sevilla, Fernando Rodríguez Villalobos, llamado ayer 'cañón Jaén', en gran parte adelantado que supone tener ya listo el expediente para presentar al año que viene la candidatura al Paisaje del Olivo a la Unesco. Finalmente, en este mismo mes de enero, ese trabajo será finalizado por la Junta de Andalucía, para ser enviado al ministerio competente y, ya en marzo, tener respuesta definitiva y último definitivamente de cara al año próximo.

En opinión de Villalobos, 'esta candidatura significa algo más que en el olivo de conservación y a la vez de promoción turística en torno al olivo andaluz por lo que todos somos necesarios e importantes y, por tanto, resulta imprescindible contar con apoyo masivo, como en este acto de adhesión. Además, a la responsabilidad del

JAJAEN

### La hacienda del misterio oleícola

La Fundación Juan Ramón Guillén impulsa la divulgación de la cultura del aceite con el proyecto Hacienda Guzmán

La Hacienda Guzmán es la sede de la Fundación Juan Ramón Guillén y se ha convertido en un gran espacio de divulgación de los valores y la historia del sector oleícola. El principal objetivo de la Fundación del Grupo Acorus es promover el conocimiento y desarrollo del sector oleícola andaluz. Para ello, se desarrollan actividades relacionadas con la divulgación y, en este punto, desde se impulsa el proyecto de creación de la Hacienda Guzmán. La creación con la región andaluza, así como el valor histórico de la misma, con figuras relevantes como Mercedes Cobos o Rafael Pineda, entre otros, se trasladaron a esta hacienda, y el hecho de que la actividad productiva de aceite de oliva se mantenga en la etapa del Desembarcadero de Asunción y sus alrededores hoy es día, gracias a la Fundación Juan Ramón Guillén se ha consolidado los diferentes proyectos que se han emprendido en el desarrollo de la divulgación y la promoción, así como en la puesta en marcha de acciones dirigidas a facilitar la integración de los colectivos más desfavorecidos. Será más después, más de 14.000 personas han participado en las actividades organizadas.

empresas andalucía / puerto del estado

### Entrega de premios en el Puerto de Huelva a investigadores y entidades por su defensa del patrimonio industrial andaluz

HUELVA, 17 May. (EUROPA PRESS) - La Fundación de Patrimonio Industrial de Andalucía (Fuipa), premiada por el Colegio Oficial de Ingenieros Industriales de Andalucía Occidental (COIIO) y la Autoridad Portuaria de Huelva han presidido en Huelva el acto de entrega de la IV edición de los Premios de Patrimonio Industrial de Andalucía, con los que se reconoce la labor de personas e instituciones que han contribuido a difundir, restaurar o recuperar el Patrimonio Industrial andaluz.

En esta edición han sido premiados el Grupo de Investigación, 'Yberitas, Arqueología y Patrimonio' (Huelva); la Asociación Cultural Homos de la Cal de Morón (Morón de la Frontera, Sevilla); la Fundación Juan Ramón Guillén (La Rinconada, Sevilla); y la Asociación Histórica Retiro Obroso (Sevilla).

De este modo, la puesta en valor del patrimonio industrial andaluz ha sido protagonista, como en anteriores ocasiones, en la IV edición de los Premios de Patrimonio Industrial de Andalucía, organizados por Fuipa en colaboración con el puerto de Huelva.

Según ha informado la Autoridad Portuaria en una nota de prensa, la importancia de conocer y conservar el patrimonio industrial se puso de manifiesto en el acto de entrega de premios, que ambas entidades han presidido en el Centro de Recepción y Documentación del puerto onubense.

Estos premios se convocan con el objetivo de reconocer públicamente los proyectos de investigación y las iniciativas más relevantes que realizan investigadores, empresas, asociaciones y particulares en la difusión, protección y recuperación del patrimonio industrial andaluz.

Diario de Sevilla

### AGR ANDALUCÍA

JUAN RAMÓN GUILLÉN, PRESIDENTE DE LA FUNDACIÓN GUILLÉN

#### "El oleoturismo es un mercado incipiente en turismo experimental"

La Fundación va a poner en marcha este año una nueva iniciativa: los Premios Juan Ramón Guillén en tres categorías: Jóvenes, Trayectoria e Innovación

La Fundación Guillén se halla inmersa en un nuevo proyecto: la convocatoria de los Premios Juan Ramón Guillén, que contará con toda seguridad celebrará su primera edición en 2018 y contará con tres categorías: Jóvenes Agrícolas, Trayectoria Profesional e Innovación Rural. El objetivo de los galardones es el mismo de la propia Fundación: reconocer e incentivar el desarrollo del sector rural y olivarero, y fomentar la divulgación sobre este ámbito. El presidente de la Fundación resalta la ilusión que les produce esta nueva iniciativa y en esta entrevista hace un repaso a la andadura de la institución.

«La declaración del olivar andaluz como Patrimonio mundial por la Unesco es una de las iniciativas emblemáticas de la Fundación, ¿no?». «EN ANDALUCÍA EL 40% DEL SECTOR AGRARIO, UNAS 250.000 FAMILIAS, ESTÁ VINCULADO AL ÁMBITO OLIVAREÑO»



Diario de Sevilla

### VIVIR

Integración social a través de los fogones

El programa Solitario Convivo 2018 ofrece formación en cocina personal y dietoterapia

Diario de Jerez

### RECTA FINAL DE LA I EDICIÓN DE LOS PREMIOS FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLÉN

Hasta el próximo 30 de septiembre se podrán presentar los proyectos a las categorías de Joven Agricultor, Innovación Rural Oliverera y Trayectoria Profesional

El próximo 30 de septiembre se cerrará la I edición de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén. Hasta el día 30 de septiembre se podrán presentar los proyectos a las categorías de Joven Agricultor, Innovación Rural Oliverera y Trayectoria Profesional. Los premios se convocan con el objetivo de reconocer públicamente los proyectos de investigación y las iniciativas más relevantes que realizan investigadores, empresas, asociaciones y particulares en la difusión, protección y recuperación del patrimonio industrial andaluz.

LOS BASES

PREMIOS FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLÉN

Objetivo: Reconocer e incentivar el desarrollo del sector rural y olivarero, y fomentar la divulgación sobre este ámbito. El presidente de la Fundación resalta la ilusión que les produce esta nueva iniciativa y en esta entrevista hace un repaso a la andadura de la institución.

Susana Díaz respalda la iniciativa para convertir el olivar en Patrimonio Mundial de la Unesco



La Rincónada (Sevilla), 16 de Oct. (EUROPA PRESS). La presidenta de la Junta de Andalucía, Susana Díaz, ha respaldado la iniciativa de la Fundación Juan Ramón Guillén para que el paisaje del olivar andaluz obtenga la declaración de Patrimonio Mundial de la Unesco. "Quisiera acompañar en esta reivindicación justa para que el mar de olivos que llena Andalucía se convierta en Patrimonio de la Humanidad reconocido por la Unesco", ha afirmado la presidenta.

Susana Díaz, que ha presidido en la Rincónada (Sevilla) la entrega de premios a la Fundación Juan Ramón Guillén, ha destacado la importancia del sector del olivar para Andalucía al recordar que "en décadas de explotación, con una búsqueda constante, nunca se hubieron sido posibles el olivar andaluz ni haberlo hecho una apuesta por la innovación, el desarrollo y la investigación". Asimismo, ha subrayado que "el olivar andaluz forma parte de la serie de paisajes de Andalucía y de la región Europea".

La presidenta ha agradecido a la Fundación Juan Ramón Guillén la labor que realiza para "lograr a través de iniciativas con el olivar para acercar al mundo y la pasión del olivar andaluz a los mercados". Una colaboración que "beneficia al conjunto de la sociedad", ya que se trata de un patrimonio que "hay que preservar y potenciar".

La Fundación Juan Ramón Guillén, en colaboración con Caja Rural de Jaén y Ciudad, ha hecho entrega de la primera edición de sus premios para reconocer las iniciativas que contribuyen al desarrollo y mejora del sector olivarero español.

Susana Díaz ha presidido el acto en el que se ha entregado a Rafael Alonso Aguilera con el premio a la Innovación Rural Olivarera y a María Miró Miró con el premio a la Trayectoria Profesional Olivarera.

"María Miró representa el interés generacional y la incorporación de las mujeres en el mundo rural", ha señalado la presidenta. Díaz también ha tenido palabras para Rafael Alonso por "demostrar que se puede convertir el olivar en un vergel de prosperidad económica y calidad", y para Paco Casero que "ha hecho un trabajo excepcional de la historia del mundo rural en Andalucía".

A la entrega de los galardones se han dado cita representantes de instituciones públicas, empresas, cooperativas y asociaciones del sector olivarero y del ámbito universitario. Se celebrará, por tanto, como un encuentro de referencia del sector, coincidiendo con el inicio de la campaña olivarera.

LA FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLÉN ENTREGA SUS PREMIOS A LA PROMOCIÓN DEL SECTOR OLIVARERO

Los premiados son María Miró, en la categoría de Jóven Agricultor; el proyecto 'Oro del desierto' en Innovación Rural Olivarera; y Francisco Casero, en la categoría de Trayectoria Profesional Olivarera.



TRAYECTORIA Francisco Casero fue reconocido por su firme compromiso con el desarrollo del sector olivarero andaluz

El premio a la Trayectoria Profesional Olivarera se entregó a Francisco Casero por su firme compromiso con el desarrollo del sector olivarero andaluz. El premio reconoce su trayectoria profesional y su compromiso con el sector olivarero andaluz. Francisco Casero es un profesional con una trayectoria profesional de más de 30 años en el sector olivarero andaluz. Su compromiso con el sector olivarero andaluz se ha reflejado en su labor profesional y en su compromiso con el sector olivarero andaluz. Su compromiso con el sector olivarero andaluz se ha reflejado en su labor profesional y en su compromiso con el sector olivarero andaluz.

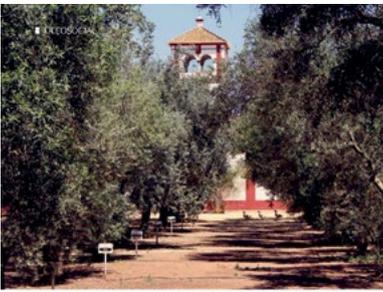
DESDE LA FUNDACIÓN SE APLIETA POR LA FORMACIÓN Y LA CAPACITACIÓN PROFESIONAL DE LOS COLECTIVOS MÁS DESFAVORECIDOS

La Fundación Juan Ramón Guillén trabaja para mejorar las condiciones de vida de los colectivos más desfavorecidos a través de programas de formación y capacitación profesional.



LA SEDE DE LA FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLÉN, HACIENDA DE GUZMÁN ESTÁ UBICADA EN LA RINCÓNADA (SEVILLA)

La sede de la Fundación Juan Ramón Guillén, ubicada en la Hacienda de Guzmán en la Rincónada (Sevilla), es un espacio que alberga las actividades de la fundación. La hacienda es un espacio histórico y cultural que ha sido restaurado y convertido en un espacio moderno y funcional. La fundación utiliza este espacio para albergar sus actividades y para promover el olivar andaluz.



UNAS 16.000 PERSONAS HAN PARTICIPADO DESDE 2011 EN LAS INICIATIVAS DESARROLLADAS POR LA FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLÉN

Del XVI al XXI un recorrido con el olivar como punto de partida

La Fundación Juan Ramón Guillén, nació con la finalidad de acercar el mundo rural a los ciudadanos, sobre todo el sector olivarero, base de la economía andaluza y nacional. Desde sus orígenes en el año 2011, ha desarrollado una gran variedad de actividades destinadas a dar una mayor visibilidad, ofreciendo formación e invirtiendo en investigación, así como apoyar a los colectivos más necesitados. Dentro de sus programas más consolidados se encuentra Planeta Olivo, que actualmente es una actividad extracurricular de referencia en los centros educativos sevillanos, y que ha permitido acercar a los niños de forma práctica al mundo del aceite de oliva. Nos adelantamos en Hacienda Guzmán y su proyecto.

La Fundación Juan Ramón Guillén nació en 2011 con la finalidad de acercar el mundo rural a los ciudadanos, sobre todo el sector olivarero, base de la economía andaluza y nacional. Desde sus orígenes en el año 2011, ha desarrollado una gran variedad de actividades destinadas a dar una mayor visibilidad, ofreciendo formación e invirtiendo en investigación, así como apoyar a los colectivos más necesitados. Dentro de sus programas más consolidados se encuentra Planeta Olivo, que actualmente es una actividad extracurricular de referencia en los centros educativos sevillanos, y que ha permitido acercar a los niños de forma práctica al mundo del aceite de oliva. Nos adelantamos en Hacienda Guzmán y su proyecto.

LA DIVERSIDAD SOBRE ACEITE DE OLIVA, UNA PRIORIDAD

Planeta Olivo, el programa voluntario de la entidad, es un proyecto que busca promover la diversidad en el sector olivarero andaluz. El programa se centra en la formación y capacitación profesional de los colectivos más desfavorecidos. La fundación trabaja para mejorar las condiciones de vida de los colectivos más desfavorecidos a través de programas de formación y capacitación profesional. La fundación trabaja para mejorar las condiciones de vida de los colectivos más desfavorecidos a través de programas de formación y capacitación profesional.

COMPROMISOS SOBRE ACEITE DE OLIVA, UNA PRIORIDAD

La fundación Juan Ramón Guillén tiene como prioridad el compromiso con el sector olivarero andaluz. La fundación trabaja para mejorar las condiciones de vida de los colectivos más desfavorecidos a través de programas de formación y capacitación profesional. La fundación trabaja para mejorar las condiciones de vida de los colectivos más desfavorecidos a través de programas de formación y capacitación profesional.

LA SEDE DE LA FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLÉN, HACIENDA DE GUZMÁN ESTÁ UBICADA EN LA RINCÓNADA (SEVILLA)

La sede de la Fundación Juan Ramón Guillén, ubicada en la Hacienda de Guzmán en la Rincónada (Sevilla), es un espacio que alberga las actividades de la fundación. La hacienda es un espacio histórico y cultural que ha sido restaurado y convertido en un espacio moderno y funcional. La fundación utiliza este espacio para albergar sus actividades y para promover el olivar andaluz.

LA SEDE DE LA FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLÉN, HACIENDA DE GUZMÁN ESTÁ UBICADA EN LA RINCÓNADA (SEVILLA)

La sede de la Fundación Juan Ramón Guillén, ubicada en la Hacienda de Guzmán en la Rincónada (Sevilla), es un espacio que alberga las actividades de la fundación. La hacienda es un espacio histórico y cultural que ha sido restaurado y convertido en un espacio moderno y funcional. La fundación utiliza este espacio para albergar sus actividades y para promover el olivar andaluz.



En la finca de la Hacienda de Guzmán, se cultivan variedades de olivos que contribuyen al desarrollo del sector olivarero andaluz.



Un representante de la Fundación Juan Ramón Guillén durante una conferencia sobre el olivar andaluz.

La valoración económica de estos impactos en prensa, radio, televisión y medios digitales supera los 330.000 euros.



L'HUILE D'OLIVE DU FILS DE CHRISTOPHE COLOMB

Du haut des trois pressoirs de la propriété, cinq siècles d'exploitation de l'olivier sous le ciel arboré vous contemplant. Profitez.

La finca de la Hacienda de Guzmán, en la Rincónada (Sevilla), es un espacio que alberga las actividades de la fundación. La hacienda es un espacio histórico y cultural que ha sido restaurado y convertido en un espacio moderno y funcional. La fundación utiliza este espacio para albergar sus actividades y para promover el olivar andaluz.



L'EXCELLENCE ANDALOUSE

Le jambon du "pota negra", porc noir ibérique, fond dans la bouche. L'expérience continue.

La finca de la Hacienda de Guzmán, en la Rincónada (Sevilla), es un espacio que alberga las actividades de la fundación. La hacienda es un espacio histórico y cultural que ha sido restaurado y convertido en un espacio moderno y funcional. La fundación utiliza este espacio para albergar sus actividades y para promover el olivar andaluz.

# AGRADECIMIENTOS



Obra Social "la Caixa"

randstad fundación

Fundación | Cajasol



Maestros Aceiteros



Cámara  
Sevilla



Save the Children



AUTISMO  
SEVILLA



Asociaciones  
Fundaciones  
Andaluzas



TABERNA DEL  
ALABARDERO  
SEVILLA





FUNDACIÓN  

---

JUAN RAMÓN GUILLÉN®