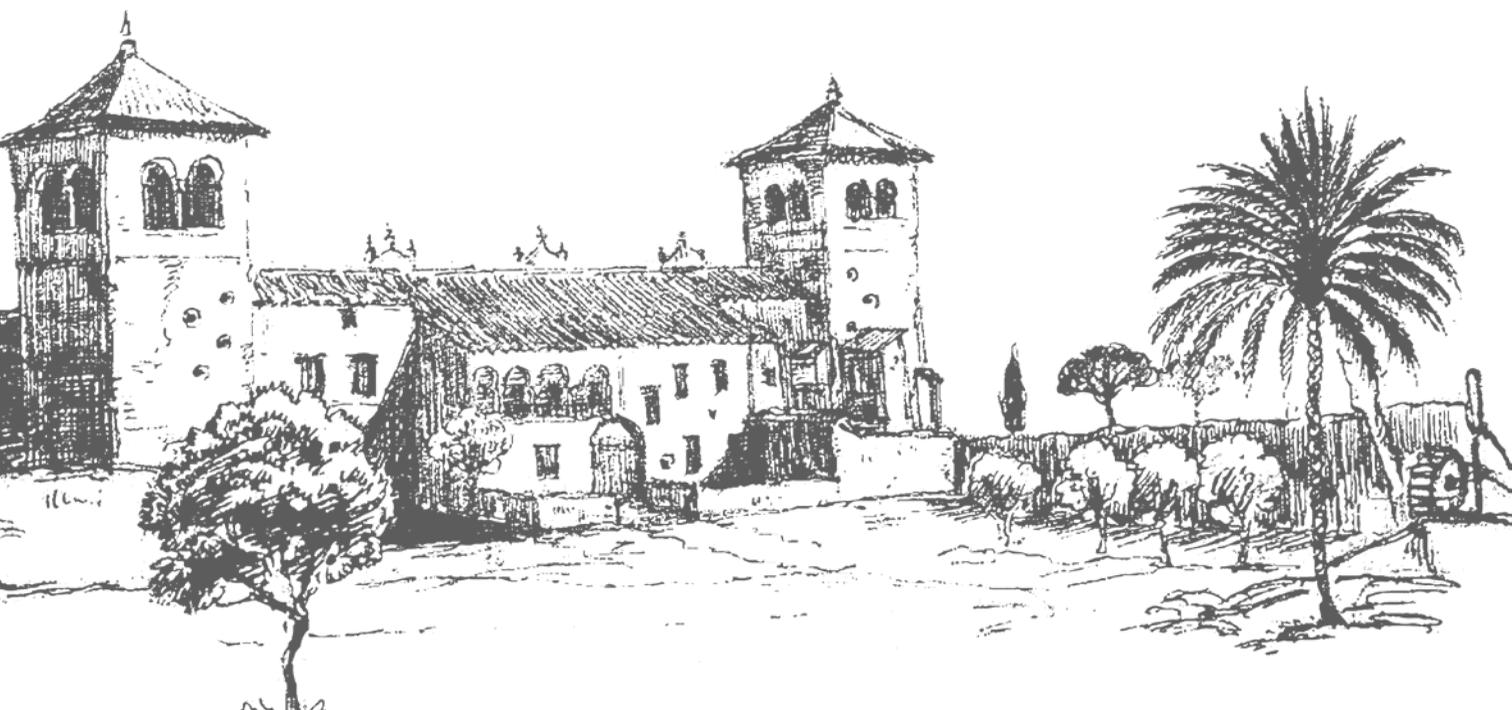


memoria anual
2020

FUNDACIÓN
JUAN RAMÓN GUILLÉN®



ÍNDICE DE CONTENIDOS



la fundación	7
áreas de actuación	13
divulgación	15
formación	21
compromiso social	31
innovación y desarrollo	35
patrimonio mundial	39
la fundación en cifras	42
oleoturismo	45
comunicación y medios	50

Carta del presidente



Pocas aportaciones se pueden realizar ya a los miles de análisis que a diario hemos leído sobre el impacto que la pandemia del COVID-19 ha tenido en nuestras vidas y cuyas consecuencias, según señalan los expertos y analistas, aún iremos viendo en los próximos meses. Es incuestionable que 2020 ha sido un año muy difícil, una emergencia sanitaria totalmente excepcional que ha provocado una tremenda parálisis a nivel global. No obstante, si algo hemos aprendido es la incuestionable capacidad del ser humano para sobreponerse y afrontar las situaciones más adversas. La cooperación, la resiliencia y la solidaridad pueden ser, quizá, tres de los términos que definan un año que marcará nuestras vidas.

Desde la Fundación Juan Ramón Guillén no hemos suspendido en ningún momento nuestra actividad. Muy al contrario, es en momentos de crisis cuando la labor de las entidades sin ánimo de lucro se hace más necesaria, y hemos querido aportar nuestro grano de arena para intentar paliar la necesidad de miles de familias y contribuir, en la medida de lo posible, a que los beneficiarios de las iniciativas de la fundación pudiesen continuar sus vidas con cierta normalidad.

La emergencia sanitaria incrementó notablemente la necesidad de proveer de alimentos básicos como el aceite de oliva a miles de familias. A lo largo del año, desde la fundación entregamos casi diez toneladas de aceite y salsas a bancos

Durante este año de crisis, desde la Fundación Juan Ramón Guillén hemos querido aportar nuestro grano de arena para intentar paliar la necesidad de miles de familias y contribuir, en la medida de lo posible, a que los beneficiarios de las iniciativas de la fundación pudiesen continuar sus vidas con cierta normalidad.

de alimentos, comedores sociales, asociaciones y fundaciones, hermandades y cofradías, instituciones religiosas y grupos vecinales con el objetivo de intentar cubrir la creciente demanda de alimentos.

Más allá de la urgencia alimentaria, también pusimos el foco en los más pequeños, que tuvieron que abandonar los colegios y continuar con la educación a distancia, desde sus casas. Todas las actividades para escolares desarrolladas en nuestra sede, la Hacienda Guzmán, quedaron automáticamente suspendidas con la declaración del estado de alarma. Sin embargo, nuestro compromiso es acercar el sector del olivar a las nuevas generaciones. Por eso, hemos hecho una fuerte apuesta por la digitalización y hemos lanzado el programa educativo El Olivar, una iniciativa pionera que pone a disposición de 1.200 centros educativos andaluces contenidos, recursos y actividades en formato digital para ayudar a que la comunidad docente traslade a los menores la importancia del sector del olivar y la cultura aceitera como elementos de la identidad sociocultural española y andaluza.

De igual manera hemos desarrollado el resto de programas y actividades de la fundación. Nuestra responsabilidad son nuestros usuarios y, por ello, por primera vez hemos desarrollado formaciones a distancia en el marco del programa Solidarios Coosur, lo que nos ha permitido incrementar el

número de personas que se han beneficiado de estos cursos. También, para continuar con nuestra actividad divulgativa, hemos celebrado talleres online sobre cultura aceitera, en los que hemos contado con la participación de personas de diferentes puntos de la geografía nacional.

Nunca olvidaremos 2020. Hemos aprendido términos y afrontado situaciones que queremos olvidar cuanto antes. Sin embargo, hemos sabido responder y adaptarnos como sociedad y otros aspectos positivos habrán llegado para quedarse. Unas líneas más arriba, escribía los términos que, a mi juicio, definen el último año: cooperación, resiliencia y solidaridad. Continuaremos trabajando sin perderlos de vista.



Juan Ramón Guillén Prieto
Presidente





la fundación

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.



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, 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.









áreas de actuación



01/ Divulgación

programa planeta olivo ●●

Planeta Olivo es el programa de divulgación sobre la cultura del aceite de oliva que la fundación desarrolla en su sede, la Hacienda Guzmán. La previsión de participación en 2020 ascendía a unos 2.500 escolares, no obstante, al declararse el estado de alarma en el mes de marzo las actividades en la finca quedaron canceladas, con lo que la cifra final de participantes fue de un total de 695 alumnos. Tras el verano, al iniciarse el nuevo curso, y a pesar de haberse retomado la actividad en los centros educativos, los talleres de Planeta Olivo continuaron suspendidos debido a las restricciones de aforo y de movilidad, que hacían inviable el normal desarrollo del programa.

Ante esa situación, y con la finalidad de continuar divulgando sobre la cultura del aceite de oliva, la fundación incluyó en la página web recursos didácticos descargables para que padres y docentes pudiesen trabajar con los niños desde casa los contenidos relacionados con Planeta Olivo.

Desde 2011, Planeta Olivo ha contado con la participación de 17.121 alumnos de 132 centros educativos de 40 municipios de Huelva y Sevilla. El taller es una actividad extraescolar de referencia donde los menores aprenden de manera práctica, y en un entorno privilegiado, cómo se produce el aceite de oliva, aplicando los contenidos trabajados previamente en las aulas.

Los participantes, de entre 3 y 16 años, 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 qué es una almazara y cuántas variedades de olivos y aceites existen. Además, **se presta especial atención a la transmisión de hábitos de alimentación saludables** realizando una cata de aceite que finaliza con un típico desayuno de pan con aceite de oliva.

Los niños, al tiempo que recorren la Hacienda Guzmán, realizan diferentes actividades educativas con un enfoque lúdico, es decir, se divierten a la vez que aprenden las características y propiedades del aceite olivo como pilar 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.

En 2020, tras la suspensión de los talleres presenciales, se apostó por la difusión de recursos didácticos descargables con el objetivo de que los más pequeños aprendieran sobre la cultura del aceite sin salir de casa.

Planeta Olivo 2020

CENTRO EDUCATIVO	MUNICIPIO
CEIP Júpiter	La Rinconada
CEIP Tartessos	Sevilla
Calasancias Sevilla	Sevilla
CEIP Rico Cejudo	Sevilla
CC Alberto Durero	Sevilla
Highlands School	Sevilla
CEIP San José de Palmete	Sevilla
CEIP Nuestra Señora del Águila	Sevilla



programa educativo el olivar ●●

Tal y como se preveía a comienzos de verano, y a pesar de que con el nuevo curso escolar se retomara la educación presencial, las restricciones de aforo y movilidad para prevenir la expansión de la COVID-19 continuaron vigentes. Ante esa situación, por tanto, se mantuvieron suspendidas las actividades extraescolares de los centros educativos, tanto en la sede de la fundación, la Hacienda Guzmán, como en los propios colegios.

Por ello, y con el objetivo de continuar con la labor divulgativa sobre el sector del olivar y el aceite de oliva, **la fundación realiza en 2020 una fuerte apuesta por la digitalización** y lanza el programa educativo El Olivar, **una iniciativa pionera que pone a disposición de 1.200 centros educativos andaluces contenidos, recursos y actividades en formato digital para abordar la materia relativa al sector olivarero** en Educación Infantil y Primaria.

El proyecto, desarrollado con la colaboración de Coosur y Hacienda Guzmán, y el asesoramiento de Ciconia, nace con el fin de convertirse en una herramienta fundamental para ayudar a que la comunidad docente traslade a las generaciones del futuro la importancia del sector del olivar y la cultura aceitera como elementos de la identidad sociocultural española y andaluza.

La nueva propuesta educativa se construye sobre la base de la **guía didáctica El Olivar, con contenidos, actividades y juegos adaptados a los escolares de Educación Infantil y a los tres ciclos de Educación Primaria**. La guía es un punto de partida hacia la comprensión del espacio, desde una aproximación al olivar y la cultura del aceite de oliva a través de su origen, variedades, profesionales, usos y aprovechamientos... poniendo en valor su contribución al conjunto de la humanidad.



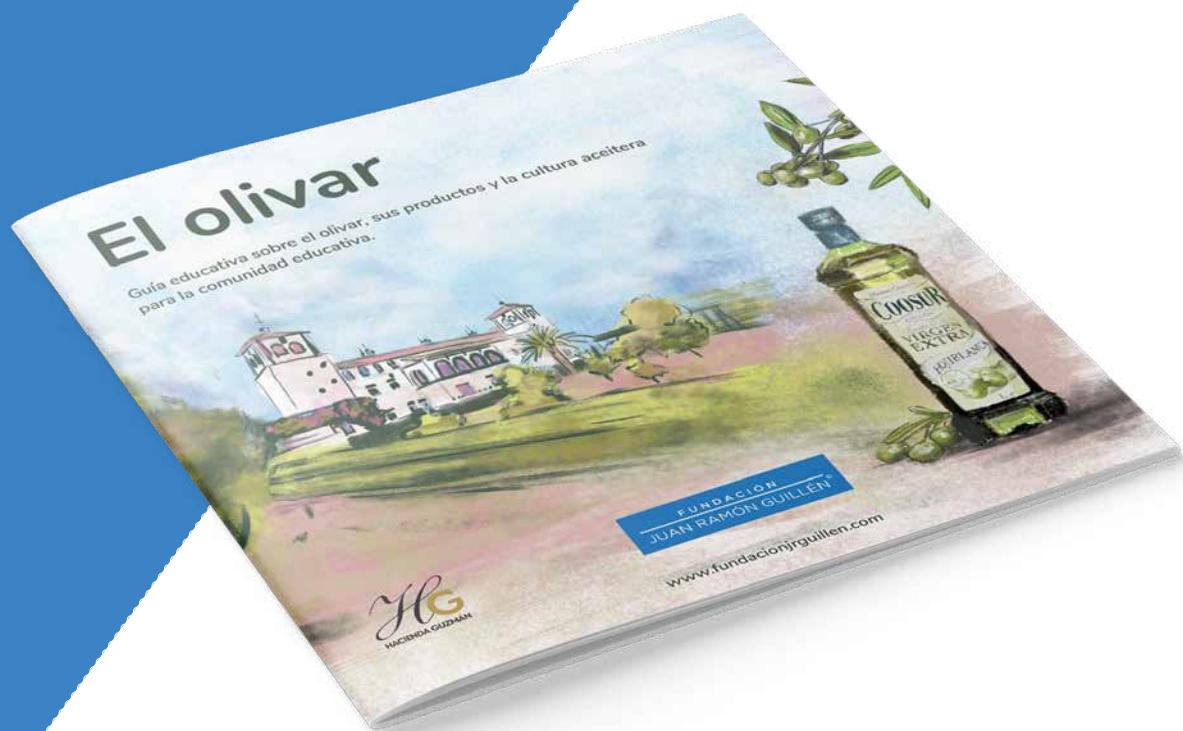
Además de la guía, el programa se va ampliando progresivamente con materiales y recursos complementarios como webinars, microcontenidos, vídeos, juegos, actividades, etc.

Los educadores y docentes solo deben completar el formulario habilitado en la web de la fundación y, una vez suscritos al programa, reciben periódicamente nuevos recursos didácticos y materiales en formato digital.

Toda la información está recogida en www.fundacionjrguillen.com/es/guia-educativa-el-olivar.

Teléfono: 955 511 777

E-mail: guiaeducativaelolivar@fundacionjrguillen.com





talleres nutrióleo ●●

Un total de 191 escolares de las provincias de Cádiz y Huelva participaron en los cuatro talleres de Nutrióleo realizados en 2020. **La iniciativa, desarrollada por la Fundación Juan Ramón Guillén con la colaboración de la Fundación Cajasol en el marco de la iniciativa solidaria Andaluces Compartiendo, es un programa que nace con el fin de divulgar sobre la cultura del aceite de oliva y promover hábitos de alimentación saludable.**

La finalidad de estos talleres, por los que ya han pasado 3.765 menores de las provincias de Cádiz, Córdoba, Huelva y Sevilla desde 2015, es dar a conocer los **beneficios y propiedades de un producto fundamental de la gastronomía, cultura y tradición de Andalucía, como es el aceite de oliva**. Los más pequeños realizan una serie de dinámicas llamativas y adaptadas a su edad, tales como experimentos científicos, en un entorno que invita a la participación y enfocado a una mejora del aprendizaje y memorización de los niños. La actividad concluye con una cata de aceite de oliva, en la que los alumnos pueden identificar algunas de las características que han aprendido sobre este alimento durante la jornada.

Debido a las limitaciones de aforo implantadas para prevenir los contagios de COVID-19, que imposibilitaban el normal desarrollo de las actividades, el programa Nutrióleo quedó suspendido en marzo de 2020.

La **calificación media** obtenida en los talleres Nutrióleo es de **9,9 sobre 10** por parte de los docentes que acompañan a los niños durante la actividad.



02/ Formación

programa solidarios coosur ●●

En 2020, el objetivo del programa Solidarios Coosur, desarrollado con la Fundación Randstad con el fin de promover la integración sociolaboral de las personas con discapacidad, era optimizar al máximo los recursos, impartiendo formaciones polivalentes que permitiesen mejorar la empleabilidad de los participantes. Debido a las medidas de distancia social necesarias para frenar la COVID-19, la fundación reorientó la planificación inicialmente prevista y realizó una fuerte apuesta por la formación a distancia.

Gracias al uso de la tecnología y la digitalización, el número de beneficiarios se ha incrementado en un 80% respecto a 2019. En total, la edición de 2020 ha contado con la participación de 110 personas con discapacidad que han realizado diferentes formaciones, siendo la tasa de inserción laboral superior al 50%.



curso online

INGLÉS PARA HOSTELERÍA Y ATENCIÓN AL CLIENTE

Surge de la necesidad de completar la cualificación de los alumnos que participaron en formaciones relacionadas con el sector de la hostelería impartidas en anteriores ediciones de Solidarios Coosur. Divididos en tres grupos en función de su nivel, los beneficiarios han podido aprender a relacionarse en inglés con el cliente de un establecimiento de hostelería, a realizar reservas, explicar la carta, tomar comandas, recibir a los clientes, gestionar incidencias, etc.

12 alumnos

curso online

CONTROLADOR DE ACCESO

A raíz de la pandemia de la COVID-19, se implantaron ciertas medidas de prevención en los establecimientos públicos, tales como la obligatoriedad de mantener la distancia interpersonal y llevar a cabo un control estricto de los aforos. Como consecuencia, surgió la necesidad de implantar la figura del controlador de acceso en los establecimientos públicos, es decir, una persona que se encarga de funciones auxiliares ajenas a la seguridad privada como el control y salida de personas a recintos como supermercados, hoteles, centros comerciales, polígonos industriales, cines, eventos, etc. En este sentido, los contenidos del curso abordaron cómo realizar ese control en situación de pandemia, técnicas de comunicación y atención al cliente, tratamiento de quejas, dudas, reclamaciones y objeciones, y seguridad e higiene.

24 alumnos

curso presencial

CARRETIERO

Formación práctica orientada a capacitar a los usuarios en el manejo de los equipos de movimiento horizontal como la transpaleta manual y vertical y la carretilla retráctil, necesarios para trabajar en un almacén.

11 alumnos



curso online

MOZO DE ALMACÉN, REPOSICIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Dada la creciente demanda de personal cualificado para trabajar en almacenes, se imparte una formación dirigida a facilitar a los alumnos la adquisición de las competencias profesionales necesarias para realizar las funciones propias del puesto. Esto es, realizar la recepción, almacenamiento y preparación de despachos en almacén conforme a la normativa vigente, abordando en los contenidos cómo desarrollar las operaciones en almacén, equipos de manipulación, equipos de almacenaje y diseño de almacenes.

18 alumnos



curso presencial

MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS FRESCOS: CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA

Formación teórico-práctica de manipulación de productos frescos, especializada en charcutería y carnicería, impartida por la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla en sus propias instalaciones, con el fin de capacitar a los beneficiarios para realizar las operaciones necesarias para la valoración de la carne y la ejecución del despiece; preparar e incorporar salazones y aliños a masas cárnicas; y elaborar productos frescos de salchichería y charcutería según las especificaciones reglamentarias, asegurando siempre la calidad e higiene de los productos.

16 alumnos





talleres online

EL ACEITE DE OLIVA EN NUESTRA CULTURA GASTRONÓMICA

Por primera vez, la fundación incluye la celebración de talleres online sobre aceite de oliva y cultura aceitera en el marco del programa Solidarios Coosur. Los beneficiarios, 30 personas con discapacidad usuarias de Fundación Randstad de diferentes puntos de España, participaron en las dos sesiones celebradas, en las que se abordó tanto el proceso de elaboración del aceite de oliva como la clasificación de los aceites y cuestiones relativas a los usos y conservación.

Desde 2014, han participado en el programa un total de 551 personas con discapacidad de 11 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, Asociación de Juventud Sorda Andaluza).

30 participantes

TOUCHING WORK LIVES

En 2020, el programa Solidarios Coosur fue seleccionado por el grupo Randstad como ejemplo de buenas prácticas para formar parte de la campaña internacional Touching work lives, con la que el holding quería dar a conocer a sus empleados el trabajo desarrollado por la Fundación Randstad en colaboración con otras entidades como la Fundación Juan Ramón Guillén.

Así, Solidarios Coosur fue la iniciativa elegida para representar a España, centrándose en la experiencia personal de Javier Aranda, ex alumno del curso de auxiliar de monitor de ocio y tiempo libre para jóvenes con discapacidad intelectual. Javier realizó la formación a finales de 2018 y, tras realizar las prácticas profesionales incluidas en el curso, fue contratado de forma estable por la misma empresa formadora. La experiencia de Javier Aranda es un caso de éxito de este tipo de programas que promueven la inserción laboral de las personas con discapacidad en la empresa ordinaria.



visitas solidarias al olivo ●●

El programa Visitas Solidarias al Olivo, desarrollado gracias a la colaboración de la Obra Social 'La Caixa', es una actividad lúdico-educativa realizada en la Hacienda Guzmán con el fin de **posibilitar que colectivos en riesgo de exclusión social conozcan de primera mano el proceso de fabricación del aceite oliva**, así como la relevancia que la cultura y tradición olivarera tiene en Andalucía.

En 2020, debido a las medidas y restricciones necesarias para frenar la expansión de la COVID-19, ha sido imposible desarrollar el

programa en la Hacienda Guzmán tal y como siempre se había realizado. De hecho, solo pudo llevarse a cabo en el mes de febrero, en la que participaron 36 personas con discapacidad intelectual de la Asociación Paz y Bien.

Con la declaración del estado de alarma, las actividades en la Hacienda Guzmán quedaron suspendidas. Por ello, ante la imposibilidad de retomar los talleres con normalidad debido a la situación sociosanitaria, se replanteó el contenido del programa para 2020, incluyendo la realización de actividades formativas y divulgativas.





curso avanzado

MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS FRESCOS ESPECIALIZADO EN CHARCUTERÍA Y CARNICERÍA

La formación, eminentemente práctica, tenía como objetivo completar la formación de los participantes, que ya habían cursado la formación de iniciación de manipulación de productos frescos en el marco de Solidarios Coosur. Así, el curso les capacita para el desarrollo de las operaciones necesarias para la valoración de la carne, ejecución del despiece, preparar e incorporar salazones y aliños a masas cárnicas, elaboración de productos frescos de salchichería y charcutería según las especificaciones reglamentarias, asegurando siempre la calidad e higiene de los productos.

Todos los alumnos finalizaron el curso satisfactoriamente, obteniendo el certificado de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla que les capacita para trabajar en charcutería y carnicería y, una vez finalizado el curso, el programa continuó trabajando con los usuarios para mejorar su empleabilidad y facilitar su inserción laboral en la empresa ordinaria. La labor de orientación laboral, elaboración de itinerarios profesionales y gestión de entrevistas de trabajo se llevó a cabo con la colaboración de la Fundación Randstad.

14 beneficiarios

taller presencial

JORNADA SOBRE ACEITES E INTRODUCCIÓN A LA CATA DE ACEITE DE OLIVA

A pesar de que el consumo de aceite de oliva es generalizado en España, hoy en día aún sigue habiendo mucho desconocimiento sobre la producción del mismo, así como los diferentes tipos que existen, y cuáles son las recomendaciones de uso y conservación.

En este sentido, el taller se organiza con el objetivo de acercar, de la mano de Coosur, el proceso de elaboración del aceite de oliva a los colectivos más vulnerables, facilitando la información necesaria sobre los distintos tipos y categorías de aceites que se producen para que los participantes dispongan de los conocimientos necesarios a la hora de afrontar la decisión de compra en el lineal del supermercado. Todo ello, completado con una introducción a la cata de aceite de oliva virgen extra con el fin de identificar los diferentes atributos del aove, elemento imprescindible de una dieta equilibrada y saludable.

14 beneficiarios

talleres online

EL ACEITE DE OLIVA EN NUESTRA CULTURA GASTRONÓMICA

Realizamos dos talleres online sobre cultura aceitera para personas con discapacidad, usuarios de Fundación Randstad Sevilla, Barcelona, Valencia o Canarias. La iniciativa permite acercar el proceso de elaboración del aceite de oliva a los colectivos más vulnerables, al tiempo que los participantes pueden plantear en directo sus dudas y preguntas.

29 beneficiarios



A photograph of an olive grove. A dirt path with tire tracks runs through the center, flanked by rows of olive trees. The trees are green and dense. The ground is covered with dry, golden-brown leaves and twigs. The sky is bright and clear. In the foreground, there are close-up shots of olive branches with small, dark olives.

Hasta el momento, han participado un total de 2.018 personas en las diferentes iniciativas del programa Visitas Solidarias al Olivo.



03/ Compromiso social

proyecto azarías ••

La Fundación Juan Ramón Guillén se suma en 2020 al Proyecto Azarías para **apoyar a los estudiantes con talento académico pertenecientes al Polígono Sur, una de las zonas más desfavorecidas y con mayor tasa de población en riesgo de exclusión** de la ciudad de Sevilla. El programa, desarrollado por la Hermandad de la Soledad de San Lorenzo, posibilita que estos jóvenes con dificultades para acceder a estudios superiores reciban un soporte extra en su carrera educativa, además de acompañamiento personal y emocional para conseguir su entrada en la universidad. La iniciativa ofrece refuerzo académico, proporciona técnicas de estudio y orientación personalizada a lo largo de todo el curso.



donaciones de alimentos ●●

A lo largo del año 2020, la **Fundación Juan Ramón Guillén, gracias a la colaboración del grupo Acesur, donó casi diez toneladas de aceite y salsas** con el objetivo de intentar cubrir la creciente demanda de alimentos derivada de la crisis de la COVID-19. La emergencia sanitaria incrementó notablemente la necesidad de proveer de alimentos de primera necesidad como el aceite de oliva a miles de familias y, por ello, la fundación ha intentado dar respuesta a las peticiones realizadas por entidades sin ánimo de lucro, bancos de alimentos, comedores sociales,

asociaciones y fundaciones, hermandades y cofradías, instituciones religiosas y grupos vecinales de diversos puntos de Andalucía.

Por otro lado, la fundación se ha sumado a campañas de recogida de alimentos a nivel regional y nacional puestas en marcha por otras entidades como la iniciativa '200.000 kilos de ilusión' de Fundación MAS y 'Súmate Operación Solidaria' impulsada por KPMG. En total, entregaron casi 10.000 kilos de aceite de oliva virgen extra, aceite de oliva, aceite de girasol y salsas.



Nuestro objetivo es contribuir a crear una sociedad más justa y mejorar las condiciones de los colectivos con más necesidades, especialmente las personas en riesgo de exclusión social y con discapacidad.



empresas por la diversidad ●●

La Fundación Juan Ramón Guillén participa como organización impulsora en el proyecto 'Empresas por la diversidad y la inclusión', una iniciativa puesta en marcha por la Fundación Randstad con el fin de crear un **grupo de acción formado por empresas capaz de impulsar la sensibilidad empresarial y social en materia de discapacidad, empleo e inclusión social**. El grupo desarrollará diferentes iniciativas orientadas a la difusión de la diversidad como, por ejemplo, la elaboración de informes de investigación sobre buenas prácticas en materia de igualdad de oportunidades.





04/

Innovación y desarrollo

premios fundación juan ramón guillén ••

La Fundación Juan Ramón Guillén, con la colaboración de la Caja Rural de Jaén, Coosur y EIT Food, ha convocado la **segunda edición de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén, unos galardones que premian aquellas iniciativas que contribuyen al desarrollo y mejora del sector olivarero y a su puesta en valor**. Se pretende

así dar visibilidad y reconocer la labor de los profesionales vinculados a un sector tradicionalmente estratégico en la economía española y andaluza. La convocatoria presenta importantes novedades puesto que amplía el ámbito de actuación, incorporando una nueva categoría de ámbito europeo.

FUNDACIÓN
JUAN RAMÓN GUILLÉN®



EIT Food is supported by the EIT
a body of the European Union





ámbito nacional

Premio al Joven Agricultor

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

Premio a la Innovación Rural Oliverera

Otorgado por Coosur y dotado de otros 4.000 euros.

Premio a la Trayectoria Profesional

Reconocido con una mención especial.

ámbito europeo

New Business Ideas Transforming the Olive Value Chain Award

Dirigida a startups y pymes que trabajan a lo largo de la cadena de valor del sector oliverero en el sur de Europa. El premio, otorgado por EIT Food, está valorado en 4.000 euros, divididos en una dotación económica de 2.000 euros y la participación en un programa de mentorización por valor de otros 2.000 euros.



jurado

Una vez concluido el periodo de presentación de propuestas, estas son analizadas y valoradas por el jurado, conformado por expertos y profesionales de primer nivel, así como representantes de instituciones y entidades vinculadas al del sector olivarero.

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

criterios de selección

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

El plazo de presentación de candidaturas finalizaba el 15 de septiembre de 2020, no obstante, debido a la situación de emergencia provocada por la COVID-19, se decidió ampliar el plazo hasta el 15 de mayo de 2021. De esta manera, la entidad facilita la participación a aquellas empresas y profesionales interesados en participar en los galardones y que aún no lo hubieran hecho debido a la difícil situación sanitaria, económica y social que el país viene atravesando en los últimos meses.





CORRANCOZA

CORRANCOZA

CORRANCOZA

CORRANCOZA



patrimonio mundial

REUNIÓN CON LA CONSEJERA DE CULTURA

En el mes de marzo, se celebró una reunión entre la consejera de Cultura y Patrimonio Histórico de la Junta de Andalucía, Patricia del Pozo, y los patronos de la Fundación Juan Ramón Guillén, Álvaro Guillén y Gonzalo Guillén; Francisco Casero, presidente de la Fundación Savia; Macarena O'Neill, secretaria general de Patrimonio Histórico y Ana Sánchez, coordinadora general de la Fundación Juan Ramón Guillén, con el objetivo de analizar el estado de la candidatura de los Paisajes del Olivar Andaluz a Patrimonio Mundial de la UNESCO. Durante el encuentro, se insistió en la necesidad de aunar esfuerzos y que todas las organizaciones e instituciones implicadas trabajen conjuntamente para obtener la

declaración, que supondrá el reconocimiento y la puesta en valor del sector olivarero andaluz a nivel internacional.

FORMALIZACIÓN DE LA CANDIDATURA

Antes de finalizar el año, el 19 de noviembre, se produjo un importante paso en la tramitación del expediente. La Consejería de Cultura y Patrimonio Histórico de la Junta de Andalucía anunció, en la reunión del Consejo de Patrimonio Histórico del Ministerio de Cultura, la candidatura a Patrimonio Mundial de los Paisajes del Olivar Andaluz. Una vez formalizado este paso, es el Consejo el órgano que debe dar el visto bueno definitivo a la candidatura en 2021 y trasladarla a la UNESCO.



La iniciativa, que dio sus primeros pasos hace casi diez años impulsada por la Fundación Juan Ramón Guillén, implica al paisaje continuo de olivar de las provincias de Cádiz, Córdoba, Granada, Jaén, Málaga y Sevilla. Su obtención, entre otras cosas, pondrá en valor nuestra cultura, historia y tradición, además de la calidad del sector olivarero de Andalucía y de sus productos a nivel internacional, fomentando el consumo de aceite de oliva y el desarrollo del oleoturismo.

Hoy en día, la candidatura se promueve desde la fundación con la Diputación de Jaén, la Fundación Savia y la Junta de Andalucía, así como con las diputaciones de Málaga, Córdoba, Cádiz y Granada, las universidades de las provincias afectadas y organizaciones agrarias.



La obtención de dicha candidatura será el reconocimiento internacional de un sector que ha sido, y sigue siendo, estratégico para el desarrollo socioeconómico de Andalucía.

La sede de la Fundación Juan Ramón Guillén, la Hacienda Guzmán, una hacienda olivarera del Barroco sevillano cuya actividad aceitera se remonta a la etapa posterior al Descubrimiento de América, es uno de los espacios seleccionados para formar parte del expediente de la candidatura por su singularidad y carácter excepcional.



la fundación en cifras 2020

PROGRAMAS FORMATIVOS

SOLIDARIOS COOSUR

110
participantes

5
cursos

2
talleres online

VISITAS SOLIDARIAS AL OLIVO

93
beneficiarios

2
cursos

2
talleres online

▲80%
participantes

+50%
tasa inserción

PROGRAMAS DIVULGATIVOS

PLANETA OLIVO

695
escolares

NUTRIÓLEO

191
escolares

EL OLIVAR

Disponible para **1.200**
centros educativos andaluces

9,9
valoración



OLEOTURISMO

500
años de historia olivarera

turismo seguro
experiencia al aire libre

II edición

nueva convocatoria 2020

NUEVA
CATEGORÍA
EUROPEA

New Business Ideas Transforming
the Olive Value Chain Award

3 PREMIOS
ÁMBITO
NACIONAL

Joven Agricultor

Trayectoria Profesional

Innovación Rural Oliverera

Alrededor de
23.000 personas
han participado en las
iniciativas organizadas
por la fundación desde el
inicio de su actividad
en el año 2011

12.000€

dotación económica total

DONACIONES

10.000 kg

aceite de oliva y salsas

27 entidades

sin ánimo de lucro

10 minutos

del aeropuerto de Sevilla

751 contactos

agencias y eventos nacionales e internacionales





HG

HACIENDA GUZMÁN



oleoturismo

LA HACIENDA GUZMÁN ES UN REFERENTE A NIVEL MUNDIAL EN MATERIA DE OLEOTURISMO. SU ACTIVIDAD COMENZÓ EN EL SIGLO XVI. EN LA ACTUALIDAD, EN SUS INSTALACIONES SE DESARROLLA EL PROCESO COMPLETO PARA LA OBTENCIÓN DEL MÁS SELECTO ACEITE DE OLIVA, APOSTANDO SIEMPRE POR LA INNOVACIÓN.



La Hacienda Guzmán presenta en Fitur su nueva oferta de oleoturismo a medida

Un año más, la entidad presentó en FITUR, de la mano del Ayuntamiento de La Rinconada, la nueva oferta de oleoturismo a medida en la Hacienda Guzmán. La fundación, que tiene como principal objetivo promover el desarrollo del sector olivarero andaluz y difundir la cultura aceitera, destina íntegramente la recaudación obtenida por la celebración de eventos y visitas a su sede a la puesta en marcha de iniciativas de carácter divulgativo y de acción social.

Así, se han desarrollado nuevas experiencias de oleoturismo a medida que permiten que las personas que visiten la Hacienda Guzmán vivan una jornada de inmersión en el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra, así como la historia y tradiciones que le rodean.

En concreto, se realizan visitas privadas, talleres en la olivoteca y paseos en coche de caballos por el olivar. Además, se apuesta por el oleoturismo como actividad de teambuilding, de manera que las empresas puedan ofrecer a sus equipos actividades que les permiten acercarse al proceso de cosecha, aprender a catar aceite de oliva virgen extra y conocer los denominados alimentos de ida y vuelta, participar en showcooks saludables y disfrutar de eventos con arte y tradición.



El oleoturismo en la Hacienda Guzmán es una opción de ocio seguro y saludable muy atractiva ya que, además de ser un maravilloso enclave muy cerca de Sevilla, la práctica totalidad del recorrido es al aire libre y en espacios abiertos



La Hacienda Guzmán reabre al público con el oleoturismo como ocio seguro

Tras permanecer cerrada desde que se decretó el estado de alarma el 14 de marzo, la finca olivarera, ubicada a solo 15 minutos del centro de Sevilla, retomó su actividad oleoturística el 1 de septiembre avalada con el distintivo Andalucía Segura emitido por la Consejería de Turismo de la Junta de Andalucía, que acredita el cumplimiento de todas las medidas higiénico-sanitarias recomendadas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para prevenir la COVID-19. Así, las visitas se realizan con todas las garantías de seguridad para los visitantes y el equipo de Hacienda Guzmán.



PROTOCOLOS DE PREVENCIÓN COVID-19



Uso obligatorio de mascarilla en la hacienda, tanto personal de la finca como visitantes.



Dispensadores de solución hidroalcohólica ubicados en diferentes puntos del recorrido.



Dos metros de distancia interpersonal en espacios cerrados y abiertos.



Visitas en grupos reducidos de un máximo de 25 personas.



Itinerarios adaptados para evitar cruces entre los grupos.



Reserva de visitas anticipada y pago online seguro con tarjeta.



Durante todo el año 2020, las actividades de oleoturismo y los eventos han sido prácticamente inexistentes debido a las medidas impuestas para frenar la expansión de la COVID. No obstante, sí que se desarrollaron eventos de grupos profesionales que eligieron la Hacienda Guzmán para celebrar un encuentro de trabajo y una jornada de teambuilding en torno al aceite de oliva. Asimismo, hemos recibido, entre otras, la visita de los directivos de Fundación Cajasur, de los responsables del proyecto Fraternitas del Consejo de Hermandades y Cofradías de Sevilla y de una delegación de especialistas e investigadores del mundo del aceite de oliva procedente de Irán.

Además, la fundación ha participado en numerosos workshops y acciones de promoción turística para dar a conocer la oferta de oleoturismo en la Hacienda Guzmán tanto al mercado nacional como al internacional, principalmente al mercado francés, alemán, británico, portugués, italiano, marroquí y a los países nórdicos. En total, se han establecido 751 contactos con agencias de viajes y de organización de eventos.



comunicación y medios

WEB CORPORATIVA

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

ACCIONES DE COMUNICACIÓN

16 notas de prensa enviadas.



La Hacienda Guzmán es un referente a nivel mundial en materia de oleoturismo. En ella se puede encontrar tanta historia como en las catedrales cristianas, no en vano su actividad comenzó en el siglo XVII. También es un espacio fiel a la realidad del sector olivarero actual, puesto que en sus instalaciones se desarrolla el proceso completo para la obtención del más selecto aceite de oliva, sin dejar a un lado la innovación.

Nuestra prioridad es preservar la salud de nuestros visitantes, por eso, cumpliendo con lo establecido por las autoridades, las visitas a la Hacienda Guzmán están temporalmente suspendidas. Estamos trabajando para ofrecerte una experiencia de oleoturismo con todas las garantías de seguridad. Volveremos el 7 de septiembre.

Visita La Hacienda Guzmán



Sevilla, 2 de junio de 2020

Convocada la II Edición de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén a las mejores iniciativas de desarrollo e innovación del sector olivarero

La convocatoria, dotada con 12.000 euros en premios y puesta en marcha con la colaboración de la Caja Rural de Jaén, Coosur y EIT Food, se amplía este año con una cuarta categoría de ámbito europeo dirigida a startups y pymes, finalizando el plazo de presentación de solicitudes el próximo 15 de septiembre.

La Fundación Juan Ramón Guillén, con la colaboración de la Caja Rural de Jaén, Coosur y EIT Food, ha convocado la segunda edición de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén, unos galardones que premian aquellas iniciativas que contribuyen al desarrollo y mejora del sector olivarero 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. La convocatoria presenta importantes novedades puesto que amplía el ámbito de actuación e incorpora una nueva categoría de ámbito europeo.

De esta manera, se convocan tres categorías de ámbito nacional: Premio al Joven Agricultor, otorgado por la Caja Rural de Jaén y dotado con 4.000 euros; Premio a la Innovación Rural Olivarera, otorgado por Coosur y dotado de otros 4.000 euros; y Premio a la Trayectoria Profesional, con una mención especial. En cuanto a la nueva categoría de ámbito europeo, denominada New Business Ideas Transforming the Olive Value Chain Award, está dirigida a startups y pymes que trabajan a lo largo de la cadena de valor del sector olivarero en el sur de Europa. El premio, otorgado por EIT Food, está valorado en 4.000 euros, divididos en una dotación económica de 2.000 euros y la participación en un programa de mentorización por valor de otros 2.000 euros.

El plazo de presentación de candidaturas finalizará el próximo 15 de septiembre y las bases de participación pueden consultarse en <https://www.fundacionjrguillen.com/es/premios/>. Una vez concluido el plazo, las propuestas recibidas serán analizadas y valoradas por el jurado, conformado por expertos y profesionales de primer nivel, así como representantes de instituciones y entidades vinculadas al del sector olivarero.

Jurado y deliberación

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



1



Sevilla, 29 de diciembre de 2020

Solidarios Coosur cierra la edición de 2020 con 110 beneficiarios, un 80% más que el pasado año

El programa, promovido por la Fundación Juan Ramón Guillén y la Fundación Randstad, que ha apostado este año por la formación a distancia debido a la COVID-19, promueve la inserción sociolaboral de las personas con discapacidad.

La iniciativa Solidarios Coosur, promovida por la Fundación Juan Ramón Guillén en colaboración con la Fundación Randstad con el fin de facilitar la inserción sociolaboral de las personas con discapacidad, ha finalizado la edición de 2020 con un total de 110 personas beneficiadas, lo que supone un incremento del 80% respecto al pasado ejercicio. Este año, debido a las restricciones y recomendaciones sanitarias para frenar la propagación de la COVID-19, el programa ha apostado por la realización de formaciones y talleres a distancia, ampliando así también el ámbito de actuación.

En 2020 se han impartido cinco formaciones para mejorar la empleabilidad de 81 participantes, siendo la tasa de inserción superior al 50%. En concreto, se han desarrollado cursos de inglés para hostelería; controlador de acceso; mozo de almacén, reposición y manipulación de alimentos; cartellejero; y manipulación de productos frescos especializada en charcutería y cazaconsa.

Además, otras 29 personas han participado en los dos talleres online *El aceite de oliva en nuestra cultura gastronómica*, en los que los participantes han aprendido el proceso de elaboración del aceite de oliva y han adquirido las nociones básicas para diferenciar los tipos de aceite, así como recomendaciones de uso y conservación.

Un total de 16 personas con discapacidad han comenzado recientemente una formación en frescos impartida por la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla en el marco del programa Solidarios Coosur, promovido por la Fundación Juan Ramón Guillén y la Fundación Randstad con el fin de facilitar la integración sociolaboral de las personas con discapacidad.

Desde 2014, año en que se celebró la primera edición, han participado en el programa un total de 550 personas con discapacidad de 11 entidades (Asociación Allostros

fundacionjrguillen.com



Sevilla, 17 de noviembre de 2020



1.200 centros educativos andaluces se beneficiarán del primer programa educativo online sobre el olivar promovido por la Fundación Juan Ramón Guillén

La iniciativa, desarrollada con Ciconia y con la colaboración de Coosur y Hacienda Guzmán, tiene como base la guía educativa *El Olivar*, que acerca el aceite de oliva y el sector olivarero al alumnado de Infantil y Primaria como elementos de la identidad sociocultural española y, especialmente, la andaluza.

La Fundación Juan Ramón Guillén ha lanzado *El Olivar*, un nuevo programa educativo creado con el fin de convertirse en una herramienta fundamental para ayudar a que la comunidad docente traslade a las generaciones del futuro la importancia del sector del olivar y la cultura aceituna como elementos de la identidad sociocultural española y andaluza. El proyecto, desarrollado con Ciconia Consultores Ambientales y con la colaboración de las marcas de aceite Coosur y Hacienda Guzmán, pone a disposición de los maestros y educadores de 1.200 centros escolares andaluces los contenidos, recursos y materiales necesarios para realizar de una forma amena esta aproximación al entorno olivarero. De esta manera, una vez suscritos al programa en <https://fundacionjrguillen.com/es/guia-educativa-el-olivar/>, recibirán periódicamente los materiales en formato digital.

Las medidas de prevención y recomendaciones de la OMS para frenar la expansión de la COVID-19 limitan la movilidad y restringen las actividades en grupo, dejando en suspenso el desarrollo de talleres extracurriculares en la sede de la fundación, la Hacienda Guzmán, por un tiempo aún indeterminado. "Ante esta nueva situación, la Fundación Juan Ramón Guillén apuesta por la digitalización para continuar con su labor de divulgación de la cultura del aceite de oliva, acercando el sector del olivar a los colegios", explica Álvaro Guillén, patrono de la fundación. "Nuestro objetivo es llegar

fundacionjrguillen.com

Sevilla, 24 de enero de 2020

La Hacienda Guzmán presenta en Fitur su nueva oferta de oleoturismo a medida en Sevilla

La Fundación Juan Ramón Guillén gestiona las visitas y eventos a su sede, una hacienda con 500 años de historia aceitera ubicada en el término municipal de La Rinconada (Sevilla), destinando la recaudación obtenida al desarrollo de programas de divulgación y acción social.

La Fundación Juan Ramón Guillén ha presentado en FITUR, de la mano del Ayuntamiento de La Rinconada (Sevilla), la nueva oferta de oleoturismo a medida que la entidad ofrecerá en su sede, la Hacienda Guzmán, en 2020. La fundación, que tiene como principal objetivo promover el desarrollo del sector olivarero andaluz y difundir la cultura aceituna, destaca especialmente la revalorización obtenida por la celebración de eventos y visitas a su sede a la puesta en marcha de iniciativas de carácter divulgativo y de acción social.

Durante la presentación, Álvaro Guillén, patrono de la Fundación Juan Ramón Guillén y CEO de Hacienda Guzmán, subrayó la importancia de acercar el aceite de oliva y la cultura olivarera a la ciudadanía, "de manera que pongamos en valor un producto que es la base de nuestra gastronomía y un pilar fundamental en el desarrollo socioeconómico de Andalucía". Para ello, explicó, se han desarrollado nuevas experiencias de oleoturismo a medida que permiten que las personas que visitan la Hacienda Guzmán vivan una jornada de inmersión en el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra, así como la historia y tradiciones que lo rodean.

En concreto, se realizan visitas guiadas, talleres en la olivoteca - colección con más de 150 variedades de olivo únicas en el mundo- y paseos en coche de caballos por el olivar. Además, en 2020 se apuesta por el oleoturismo como actividad de teambuilding, de manera que las empresas puedan ofrecer a sus equipos actividades que les permitan acercarse al proceso de cosecha, aprender a catar aceite de oliva virgen extra y conocer los alimentos de alta y buena calidad, participar showcooking saludable y disfrutar de eventos con arte y tradición.

La Hacienda Guzmán, máximo exponente de hacienda olivarera del barroco sevillano, es una monumental construcción rodeada por 340 hectáreas de olivar ecológico, ubicada en el término municipal de La Rinconada, a tan sólo 20 minutos del centro de Sevilla. Hoy en día es sede de la Fundación Juan Ramón Guillén, entidad que mediante el desarrollo de sus diferentes programas pretende fomentar el conocimiento del sector olivarero andaluz, así como su incidencia en la sociedad rural como motor para la creación de empleo y riqueza.

Esta labor divulgativa se verá ampliada con la obtención de la declaración de Patrimonio Mundial de la UNESCO para los Paisajes del Olivar Andaluz, principal proyecto de la fundación, cuya consecución supondrá la puesta en valor del sector olivarero de Andalucía y la importancia del consumo de aceite de oliva a nivel internacional. La Hacienda Guzmán es uno de los 9 paisajes seleccionados entre los

fundacionjrguillen.com

IMPORTANTE PRESENCIA EN MEDIOS NACIONALES E INTERNACIONALES



1.200 CENTROS EDUCATIVOS ANDALUCES SE BENEFICIARÁN DEL PRIMER PROGRAMA EDUCATIVO ONLINE SOBRE EL OLIVAR DE LA FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLÉN

Publicado el 11 noviembre 2020 por [Rosita Almaceite](#)



La Fundación Juan Ramón Guillén ha lanzado *El Olivar*, un nuevo programa educativo creado con el fin de convertirse en una herramienta fundamental para ayudar a las generaciones del futuro la importancia del sector del olivar y la cultura olivícola como elemento de la identidad sociocultural española y andaluza.

El proyecto, desarrollado con Círculos Consultores Ambientales y con el colaboración de los marcos de aceite Cosur y Hacienda Guzmán, tiene a disposición de los maestros y educadores de 1.200 centros escolares andaluces los contenidos, recursos y materiales necesarios para realizar de una forma amena una actualización al *entender el olivar*. De esta manera, una vez finalizado el programa en <https://fundacionjguillen.com/es/programa-educativo-el-olivar/>, rectorías recibirán los materiales en formato digital.

Los módulos de prevención y recomendaciones de la OMS para frenar la expansión de la COVID-19 impulsan la movilidad y restringen las actividades en grupo, dejando en suspenso el desarrollo de talleres entre alumnado en la sede de la Fundación, la Hacienda Guzmán, por un tiempo aún indeterminado.

"Ante esta nueva situación, la Fundación Juan Ramón Guillén apuesta por la digitalización para continuar con su labor de divulgación de la cultura del aceite de oliva, acercando al sector del olivar a los colegios", explica [Álvaro Guillén](#), patrono de la Fundación. "Nosotros queremos llegar este primer año a unos 1.200 centros educativos andaluces, con el fin de que pronto sea una iniciativa de ámbito nacional", añade.

Las consultas técnicas al programa *El Olivar* pueden realizarse enviando un correo electrónico a la dirección guillen@fundacionjguillen.com



Programa educativo del olivar para 1.200 centros

La Fundación Juan Ramón Guillén lanza una iniciativa para enseñar la cultura olivícola

Antes de comenzar con la colaboración de los marcos de aceite Cosur y Hacienda Guzmán, puso a disposición de los maestros y educadores de 1.200 centros escolares andaluces los contenidos, recursos y materiales necesarios para realizar sus actividades. El programa *El Olivar* se trata de un curso online que incluye un módulo de prevención y recomendaciones de la OMS para frenar la expansión de la COVID-19, restringiendo las actividades en grupo, dejando en suspenso el de



Una niña recoge una aceituna de un olivo.

FRANCISCO MANUEL GÓMEZ, GERENTE DE HLAGS DE MANUEL GÓMEZ ORTIZ, DE RIETE DEL REY

"El agricultor tiene que mecanizarse para rebajar costes y ser competitivo"

—¿Que hubiera habido de la compañía que creó? —La mitad de mi padre. El que se está acabando, empezó hace más de medio siglo y yo soy un niño. Llegó más de un cuarto de siglo con la empresa. Mi padre empezó con la tracción y la tierra. No había sus tractores y se empezaban todos a agotar. Yo me especialicé en la reparación de los cambios automáticos de la marca ZF. Luego también un poco de probar para reparar. Siempre con tractor.

Danza Fabra y Bane para Juan. Trabajamos para muchos municipios de muchas provincias. —¿Cómo ve la situación? —Este año, gracias a que tenemos servicio de reparación. La maquinaria no funciona porque el campo cada vez más mecanizado y se empezaban todos a agotar. Yo me especialicé en la reparación de los cambios automáticos de la marca ZF. Luego también un poco de probar para reparar. Siempre con tractor.

cultor medio no puede mejorar en maquinaria nueva. —Venía también maquinaria de segunda mano —. Los tractores nuevos tienen un mantenimiento muy caro. Mucha gente se ha dado cuenta que no compra. Yo estoy vendiendo muchos tractores de segunda mano. Los tractores de segunda mano de la marca ZF. Luego también un poco de probar para reparar. Siempre con tractor.

economíadehoy.es

Blue Moon La mejor forma del mundo de Madrid

LA FROVA OLIVERA, UBICADA EN EL CERRO DE SANTI, REABRE SU ACTIVIDAD OLIVICULTIVA EL PRÓXIMO 1 DE SEPTIEMBRE EN EL DISTRITO ANDALUZA SEGURA DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA, QUE SUPLENDRÁ EL CUMPLIMIENTO DE TODAS LAS GESTIONES HIGIENICO-SANITARIAS RECOMENDADAS POR LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS).

El próximo 1 de septiembre, la Hacienda Guzmán (La Rinconada, Sevilla) abrirá de nuevo sus puertas al público para retomar la actividad olivícola tras haber permanecido suspendida debido a la pandemia de la COVID-19. Durante estos meses, la propiedad ha trabajado en la adopción de todas las medidas higiénico-sanitarias y en la adaptación de las actividades e itinerarios. Tal y como recomienda la Organización Mundial de la Salud (OMS). En este sentido, la hacienda cuenta con el distrito Andaluza Segura emitido por la Consejería de Turismo de la Junta de Andalucía, de manera que pueden volver a realizar sus visitas con todas las garantías de seguridad para los visitantes y el equipo de Hacienda Guzmán.

En este sentido, Álvaro Guillén, CEO de Hacienda Guzmán, ha señalado que "el olivoturismo en la Hacienda Guzmán es una opción de ocio seguro y saludable muy atractiva ya que, además de ser un enclave maravilloso muy cerca de Sevilla, la práctica totalidad del recorrido es al aire libre y en espacios abiertos". Además, ha subrayado que en momentos como los actuales es hacer aún más necesario acercar el aceite de oliva y la cultura olivícola a la ciudadanía. "Se espera que pongamos en valor un producto que es la base de nuestra gastronomía y un pilar fundamental en el desarrollo socioeconómico de Andalucía".

De esta forma, la Hacienda Guzmán recupera la actividad cumpliendo las medidas de prevención de la COVID-19. En este sentido, las visitas son privadas y en grupos reducidos, se han adaptado los itinerarios para evitar cruces entre visitantes y se han instalado dispensadores de alcohol hidroalcohólico en los diferentes puntos de la hacienda. Además, para evitar los trámites que requieren contacto, la reserva debe hacerse siempre de forma anticipada por vía electrónica.

InfoAgro Sea tu agricultor en internet

Ampliado el plazo de presentación de candidaturas de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén al desarrollo del sector olivícola

Debido a la difícil situación sanitaria, económica y social derivada de la crisis de la COVID-19, la Fundación ha ampliado el plazo de recepción de propuestas hasta el 20 de febrero de 2021.

En concreto, los beneficiarios, todos aquellos que formaron parte de empresas agrarias en cualquier momento de su actividad profesional, agrícola o ganadera, han de haber estado en el sector agrario durante un periodo de tiempo que permita tener experiencia en la explotación y administración de las explotaciones.

Los premios cuentan con tres categorías de ámbito nacional: Premio al Joven Agricultor, otorgado por Cosur y dotado con 4.000 euros; Premio a la Innovación Rural Olivarera, otorgado por Cosur y dotado de unos 4.500 euros; y Premio a la Trayectoria Profesional, con una mención especial. En cuanto a la cuarta categoría de ámbito europeo, denominada New Business Ideas Transforming the Olive Value Chain Award, está dirigida a startups y pymes que trabajan a lo largo de la cadena de valor del sector olivarero en el sur de Europa. El premio, otorgado por STT Food, está valorado en 4.000 euros, divididos en una dotación económica de 2.000 euros y la participación en un programa de mentorización por valor de otros 2.000 euros.

Con la ampliación del plazo, los próximos premios tendrán lugar el 28 de febrero de 2021 y los bases de participación pueden consultarse en la web de la fundación. Una vez concluido dicho periodo, las candidaturas recibidas serán analizadas y valoradas por el jurado, conformado por expertos y profesionales de primer nivel, así como representantes de instituciones y entidades vinculadas al del sector olivarero.

Fundación Juan Ramón Guillén y Fundación Randstad imparten clases de inglés para hosteleros a 12 jóvenes con discapacidad y en riesgo de exclusión

La Fundación Juan Ramón Guillén y la Fundación Randstad han puesto en marcha un curso de inglés especializado para trabajar en hostelería, dirigido a 12 jóvenes con discapacidad intelectual. Este curso, que se imparte en un aula de formación en la sede de la Fundación, tiene como objetivo mejorar las habilidades comunicativas de los participantes y facilitarles su inserción en el mercado laboral. El curso se imparte en horario de mañana y tarde, con una duración de 12 semanas. Los participantes recibirán formación teórica y práctica, así como apoyo psicológico y orientación profesional. El curso se imparte en horario de mañana y tarde, con una duración de 12 semanas. Los participantes recibirán formación teórica y práctica, así como apoyo psicológico y orientación profesional.

El curso se imparte en horario de mañana y tarde, con una duración de 12 semanas. Los participantes recibirán formación teórica y práctica, así como apoyo psicológico y orientación profesional. El curso se imparte en horario de mañana y tarde, con una duración de 12 semanas. Los participantes recibirán formación teórica y práctica, así como apoyo psicológico y orientación profesional.

004 olivatessen | Agenda

En 2020, la fundación ha obtenido **236 apariciones** en prensa tradicional y medios digitales, tanto generalistas como especializados, de ámbito nacional e internacionales. La **valoración económica** de estos impactos supera los **588.000 euros**.

GREECE

Mykonos Olive Tasting

In the lively Greek island of Mykonos, Mykonos Olive Tasting was born in 2018, a center of oleo-tourism led by Anita Zachou, a lover and expert in tasting EVOO from a family of producers in Kalamata. "My first memories are of playing and climbing one of the millions of olive trees in the lands of Messinia," she says emotionally. At Mykonos Olive Tasting, Zachou offers olive juice lovers in addition to views of the most beautiful sunsets on the planet - olive oil tasting sessions and excursions through the island's olive groves. During their tasting workshops, participants take a virtual and emotive tour of Greece, tasting the most typical varieties from every corner of the country and experiencing their different aromas and flavors. In addition, those who are more inclined to cook with olive oil can sign up to discover the best combinations of the liquid gold and the typical foods of Greek gastronomy. During the summer season, Mykonos Olive Oil Tasting also offers seminars and workshops on the neighboring islands of Tinos, Paros, Naxos, Santorini and Anifiparos. Don't hesitate, get your ticket to "the Greek thiba" and let yourself be captivated by the endless beaches, the parties at dawn and, of course, by a good dose of Greek extra virgin culture shot through the veins.

www.mykonosoliveoil tasting.com



SPAIN

Hacienda Guzmán

After the Discovery of America, Hacienda Guzmán (La Rinconada, Sevilla) became one of the most important olive oil factories in the world under the command of Hernando Colón, son of the famous discoverer Christopher Columbus. Today, more than 500 years later, and after having been subjected by the Guillén family, owners of the estate, to a significant restoration, Hacienda Guzmán rises imposing and surrounded by 340 hectares of ecological olive grove. Those who visit the estate can relive the production method used between the 16th and 19th centuries in the impressive original 17th-century oil mill, as well as stroll through the olive tree collection, a unique display of over 150 varieties from 13 countries as diverse as Greece, Albania, Syria and Mexico. The tour is completed with an itinerary through the three patios, the carriage museum and the Andalusian garden that surrounds the main façade that was painted by the romantic writer Richard Ford during his stay at the Hacienda. To round off the day, the organizers invite you to an exclusive tasting of the four DOP references, the extra virgin olive oil produced on the estate itself. But the offer of oleo-tourism includes many more experiences that go from a guided visit with tastings of EVOOs or miller's breakfast, to the most complete option, which includes a visit during the harvesting season, a ride in a horse-drawn carriage and a picnic of Andalusian gourmet products in the shade of the olive trees. Are you ready for a journey back in time?

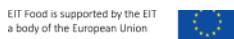
www.haciendaguzman.com/oleoturismo/

club

18 - 19 de 68

SUMARIO EDICIONES





agradecimientos



Hacienda Guzmán.
Ctra. de Mairena, s/n, 41309
La Rinconada (Sevilla)

955 511 777
info@fundacionjrguillen.com
www.fundacionjrguillen.com

FUNDACIÓN

JUAN RAMÓN GUILLÉN®

