

# IV FORO DE LA CALIDAD

## DEL AOVE MONTES DE TOLEDO

Toledo, 28 de septiembre de 2022



Escuela Superior de Hostelería y Gastronomía  
C/ Río Cabriel, 1 -Toledo



MONTES DE TOLEDO  
Denominación de Origen Protegida



## PROGRAMA:

---

- 08:30 **Recepción de asistentes**
- 9:00 **Inauguración**  
*Gregorio Gómez López, Presidente de la DOP Montes de Toledo*  
*Agapito Portillo Sánchez, Viceconsejero de Medio Rural*  
*Javier López Martín, Presidente de Eurocaja Rural*
- 09:30 **Agua: recurso indispensable con disponibilidad limitada**  
*Juan de Dios Cuberos - AGROISA.*
- 10:00 **Soluciones Perialisi en recolección temprana.**  
*Rodrigo Jaén - PIERALISI*
- 10:30 **CAFÉ**
- 11:00 **Nuevas técnicas y puntos críticos en la elaboración del AOVE.**  
*Fernando Martínez Román, Especialista I+D+I en la Almazara Experimental del Instituto de la Grasa - CSIC*
- 12:30 **Calidad del AOVE después de la filtración**  
*Julio Ruíz García - MAQUIVI*
- 13:00 **Mesa redonda -coloquio. Calidad y cantidad, en busca del equilibrio.**
- 14:00 **Cata comentada.**  
*Fernando Martínez Román, Jefe del panel sensorial de aceites del Instituto de la Grasa - CSIC*
- 14:30 **Comida de hermandad**  
*Restaurante Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería*
- 

**Colaboran:**

