**ACTA 2º REUNIÓN GT LA CATA DE ACEITE**

**2º reunión 16/12/2020**

Una vez explicado los apartados y tareas que tiene que realizar cada componente, empezamos a subir información a “Colabora”, comentamos la necesidad de transmitir en clase al alumnado la importancia del AOVE y las diferentes aplicaciones culinarias.

Una vez realizadas las pertinentes explicaciones en clase, realizamos las elaboraciones que están previstas en la programación aplicando como ingrediente principal o destacando el Aceite de Oliva.

Una vez que llevamos 2 meses de trabajo con el grupo, vemos la progresión que estamos teniendo tanto los componentes del grupo como los alumno respecto al ingrediente principal.

Observamos las diferentes aplicaciones culinarias y en cada reunión realizamos una cata sensorial en la que identificamos diferentes propiedades.

En la siguiente reunión realizaremos otra cata con otros tipos de AOVES.