**ACTA 5º REUNIÓN GT LA CATA DE ACEITE**

**5º Reunión 28/04/2021**

Nos reunimos los componentes del GT para hacer videollamada por clasroom para ver la evolución y seguimiento del grupo.

Algunos compañeros han finalizado las clases con su grupo de alumnos que se han ido de prácticas. Los compañeros que han finalizado las clases han realizado una cata sensorial tipo examen para poner en práctica lo aprendido durante el GT.

El resultado ha sido bastante satisfactorio, ya que hemos asimilado bastante bien los contenidos y hemos afianzado los diferentes matices de los tipos de AOVE.

El resto de compañeros que no han finalizado las clases, siguen realizando elaboraciones con el alumnado en las que destacan sobre todo el AOVE. El alumnado comprende la importancia del AOVE Andaluz en la cocina y ponen de manifiesto su interés por ese “mundillo”, como ellos mismos dicen.

El GT en general está bastante contento por los conocimientos que hemos aprendido y lo que los alumnos han sido capaces de plasmar diferentes ideas en los platos con los diferentes tipos de AOVe.

Noelia recalca la gran importancia de este GT para el alumnado que se marcha de prácticas, ya que le servirá al alumnado en la empresa.

Seguimos subiendo información y las tareas a realizar por cada componente. En general el GT va bastante bien y progresamos linealmente.

Durante el mes de Mayo realizaremos unos cuestionarios de autoevaluación para ver el resultado final del GT.