



GUÍA DOCENTE 2016-2017
Inglés Técnico

1. Denominación de la asignatura:

Inglés Técnico

Titulación

Ciencia y tecnología de los alimentos

Código

5155

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

Formación básica

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

Departamento de Filología

4.a Profesor que imparte la docencia (Si fuese impartida por mas de uno/a incluir todos/as) :

Eloísa Sancho Valdivielso

4.b Coordinador de la asignatura

Eloísa Sancho Valdivielso

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

Curso 1º y semestres 2º

6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Básica



7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

3

8. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura

G1 Capacidad de comunicación oral y escrita en español y en inglés
G8 Capacidad de trabajo en equipo
G2 Capacidad para la gestión de la información (incluyendo el uso eficaz y eficiente de las Tecnologías de la Información y Comunicación, TIC, y otros recursos).
G6 Capacidad de aprendizaje autónomo y preocupación por el saber y la formación permanente.
G10 Demostrar interés y compromiso con la deontología profesional y la defensa de los derechos y libertades recogidos en la Declaración Universal de los Derechos Humanos de las Naciones Unidas.

9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes

- Consolidación de un nivel intermedio-alto en el uso de la lengua inglesa: lectura, escritura, audición y pronunciación.
- Iniciación al inglés técnico relacionado con el grado para crear en el alumno una actitud positiva hacia la lectura de textos técnicos.
- Utilización de materiales de referencia en inglés: diccionarios, glosarios, tesauros, bases de datos, etc.
- Dominar los contenidos gramaticales del discurso técnico.
- Desarrollar la fluidez oral y el uso activo del inglés.
- Aplicar el aprendizaje léxico-gramatical-discursivo para la traducción inversa y directa.
- Comprender instrucciones e información en inglés relacionadas con la manipulación química de alimentos
- Comprender y producir textos especializados a partir del inglés, y que consoliden su capacidad de comunicación, tanto escrita como oral, en discursos científicos y técnicos.
- Trabajar en lengua inglesa en un entorno virtual
- Cumplir con los compromisos adquiridos
- Tener iniciativas



9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)

FOOD

HOW TO BECOME A FOOD CHEMIST?

METRIC CONVERSIONS ENGLISH/SPANISH

HOW TO READ NUMBERS AND NUMERIC EXPRESSIONS

VERB TENSES

MOOD FOOD

THE CHEMISTRY OF FOOD

FOOD IN BRITAIN

COUNTABLE AND UNCOUNTABLE NOUNS

How to read figures, mathematical expressions and Equations in English

PRESENTATIONS

PRESENTING IN ENGLISH

EFFECTIVE OPENINGS

HOOKS AND VISUALS

PRESENTING AN EXPERIMENT

SCIENCE OF CAKE IN A MUG

NUTRITION

LABELS

FOOD INGREDIENTS

ADDITIVES IN FOOD

CHANGES IN LABELLING IN USA

BIZARRE INGREDIENTS

LINKERS AND CONNECTORS

PASSIVE SENTENCES

USE OF PASSIVE SENTENCES FOR PROCESSES

DIETS

SPECIALTY DIETS

DIETS THROUGH HISTORY

DIETS AROUND THE WORLD

RELATIVE CLAUSES

USE OF RELATIVES FOR EXPLAINING CONCEPTS



SAFETY AND SANITATION

SANITATION RULES IN A RESTAURANT

GUIDELINES FOR FOOD SAFETY

SAFETY WORKING IN FOOD INDUSTRY

MODAL VERBS

9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Evans, Virginia, (2014) Foos Service Industris, Express Publishing,
Vince, Michael, Language Practice for First, 2014, Macmillan,

10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

Las clases son básicamente teóricas y prácticas al mismo tiempo.

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases teóricas	G1, G2, G8, G10	12	25	37
Clases Prácticas	; G1, G2, G8, G10	12	23	35
Exámenes	G1, G2, G6	3	0	3
Total		27	48	75

11. Sistemas de evaluación:

Evaluación continua:

- Asistencia a las clases teóricas y prácticas
- Realización de los trabajos individuales y en grupo
- Asistencia a las tutorías
- Realización de las pruebas orales y escritas teórico-prácticas
- Para aprobar la asignatura, los estudiantes deberán obtener como mínimo un 40% de la calificación máxima en cada uno de estos apartados.
- Los alumnos aprobados por evaluación continua no tienen que presentarse al examen de Primera convocatoria. Estos alumnos si podrán presentarse al examen de segunda convocatoria si quieren subir nota.
- La calificación obtenida en la redacción y exposición de los trabajos en grupo en la primera convocatoria, se mantendrá para la segunda convocatoria. Al ser un trabajo en grupo, esta prueba no es recuperable.
- En la primera convocatoria, el alumno que no haya aprobado por evaluación continua tendrá que presentarse a las pruebas escritas y orales según el calendario académico aprobado.
- Para la segunda convocatoria se evaluarán todas las pruebas de la primera convocatoria excepto la presentación oral del trabajo en grupo y las entradas al



glosario cuya calificación será la misma que la obtenida en la primera convocatoria

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
TRABAJOS ESCRITOS Y TEST ONLINE	20 %	20 %
PRESENTACIÓN DE TEMA EN INGLÉS	15 %	15 %
PRIMER EXAMEN PARCIAL	15 %	15 %
SEGUNDO EXAMEN PARCIAL	30 %	30 %
EXAMEN GLOSARIO	10 %	10 %
ENTRADAS DE GLOSARIO	10 %	10 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

El alumnado que, por razones excepcionales, no pueda seguir los procedimientos ordinarios de evaluación continua podrá solicitar acogerse en su lugar a la “Evaluación Excepcional” (Reglamento de Evaluación de la UBU, art. 9). La solicitud, razonada y por escrito, se presentará al Decano/a del centro durante las dos primeras semanas de impartición de la asignatura. En caso de que la condición de excepcionalidad le sea admitida, constará de aquellas pruebas que considere el Departamento.

Para esta evaluación, se realizarán las mismas pruebas, por lo que el alumno tendrá que presentarse a ellas en las fechas que se indiquen.

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

1ª Regla: Para aprender hay que tener voluntad de hacerlo.

2º Regla: Existe un sistema de tutorías que se explicará en clase. Es de sobra conocido que el alumno NUNCA hace uso de las tutorías, que también sirven como apoyo para aprender.

3ª Regla: para aprender, además de seguir la primera regla, hay que ESTUDIAR, que es algo que parece que se olvida fácilmente.

13. Calendarios y horarios:

Consultar horario oficial del curso



UNIVERSIDAD DE BURGOS
DEPARTAMENTO DE FILOLOGÍA

14. Idioma en que se imparte:

Inglés/español: depende del nivel de los alumnos