



GUÍA DOCENTE 2017-2018
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) :

Alba Fernández Alonso albafa@ubu.es; Despacho 219 Facultad de Educación

4.b Coordinador de la asignatura

Elena Alcalde Peñalver eapenalver@ubu.es

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

Curso 1º y semestre 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

T1 - Capacidad de comunicación oral y escrita en español y en inglés.
T2 - 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).
T6 - Capacidad de aprendizaje autónomo y preocupación por el saber y la formación permanente.
T8 - Capacidad de trabajo en equipo.
T10 - 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

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
- Realización de las pruebas orales y escritas teórico-prácticas
- Para aprobar la asignatura, los estudiantes deberán obtener como mínimo un 50% 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.
- La calificación obtenida en las tareas y la presentación oral en la primera convocatoria, se mantendrá para la segunda convocatoria.
- En la primera convocatoria, el alumno que no haya aprobado por evaluación continua tendrá que presentarse a las pruebas escritas 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 tareas cuya calificación será la misma que la obtenida en la primera convocatoria.



Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
TRABAJOS ESCRITOS (TAREAS)	20 %	20 %
PRESENTACIÓN DE TEMA EN INGLÉS	15 %	15 %
PRIMER EXAMEN PARCIAL	15 %	15 %
SEGUNDO EXAMEN PARCIAL	30 %	30 %
EXAMEN VOCABULARIO	20 %	20 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

Los estudiantes que, por razones excepcionales, no puedan seguir los procedimientos habituales de evaluación continua deberán solicitar por escrito al Decano o Director de Centro acogerse a una «evaluación excepcional». Dicho escrito con las razones que justifiquen la imposibilidad de seguir la evaluación continua deberá presentarse antes del inicio del semestre lectivo o durante las dos primeras semanas de impartición de la asignatura. El Decano o rector resolverá la procedencia o no de admitir dicha excepcionalidad. Por circunstancias sobrevenidas dicha resolución podrá emitirse fuera de los plazos indicados (Reglamento de Evaluación de la UBU, art. 9).

En el caso de los alumnos que participen en el programa Universitario Cantera, la calificación se determinará en función del desempeño de las tareas que les sean asignadas en el marco del programa.

El sistema de evaluación para estudiantes de intercambio podrá flexibilizarse con el fin de atender las circunstancias excepcionales que pudieran presentarse y ser modificado en el supuesto de que los calendarios académicos de las Universidades de origen y de destino no sean coincidentes.

Convocatoria Extraordinaria de Fin de Estudios de Grado: Las pruebas a realizar responden al temario reflejado en la guía docente. Trabajos escritos (20%). Presentación oral (15%). Primer parcial (15%). Segundo parcial (30%). Examen de vocabulario (20%).

12. Calendarios y horarios:

Consultar horario oficial del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:
<http://www.ubu.es/grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos>



UNIVERSIDAD DE BURGOS
DEPARTAMENTO DE FILOLOGÍA

13. Idioma en que se imparte:

Inglés