



GUÍA DOCENTE 2019-2020
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:

Filología Inglesa

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

María Amor Barros del Río (coordinadora) y otro/a por determinar

4.b Coordinador de la asignatura

María Amor Barros del Río abarros@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

HOW TO READ NUMBERS AND NUMERIC EXPRESSIONS

VERB TENSES

MOOD FOOD

THE CHEMISTRY OF FOOD

FOOD IN BRITAIN

COUNTABLE AND UNCOUNTABLE NOUNS

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

FOOD LABELING

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	T2, T8, T10	12	25	37
Clases Prácticas	T1, T2, T6, T10	12	23	35
Exámenes	T1, T2, T6	3	0	3
Total		27	48	75

11. Sistemas de evaluación:

Para superar la asignatura será necesario presentarse a las dos pruebas de evaluación intermedia y a la prueba de vocabulario, así como superar satisfactoriamente el examen práctico final. En la primera convocatoria, el alumno será calificado de acuerdo a los resultados obtenidos en todas estas pruebas. En la segunda convocatoria, solo será susceptible de recuperación el examen práctico final, conservando el alumno las calificaciones obtenidas en el resto de pruebas. Este criterio se establece en base a la filosofía subyacente en la metodología de evaluación continua que supone una asistencia regular a clase y un trabajo continuado a lo largo del curso.



Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Prueba de evaluación continua I	20 %	20 %
Prueba de evaluación continua II	20 %	20 %
Prueba de vocabulario	20 %	20 %
Examen práctico final	40 %	40 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

Los y las 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/a o Rector/a 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 del alumnado que participe 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
FILOLOGÍA INGLESA

13. Idioma en que se imparte:

España