



GUÍA DOCENTE 2020-2021
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) :

Rosa María Díez Cobo

4.b Coordinador de la asignatura

Rosa María Díez Cobo (rmdiez@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. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura:

No son necesarios.

8. Número de créditos ECTS de la asignatura:

3

9. 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.

10. Programa de la asignatura

10.1- 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 iniciativa.



10.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)

FOOD

Food vocabulary

General food vocabulary

The chemistry of food

Food in English-speaking countries

Numerical expressions

Numbers in English

Metric conversions

Verbal tenses

Countable and uncountable nouns

FOOD COOKING AND PROCESSING

Food cooking and processing

Food cooking vocabulary

Food processing vocabulary

Food cooking & processing chemistry

Presentations

How to organise and present in English

Presenting an experiment

Linking words

Text organisers

NUTRITION

Nutritional information

Additives in food

Food labeling

Diets

World Food

Academic English

Passive voice

Academic English features

TECHNICAL EQUIPMENTS

Laboratory

Technical equipments vocabulary

Technical procedures vocabulary

Experiments

Describing an experiment

Narrative tenses

Relative clauses



SAFETY AND SANITATION

Sanitation rules

Guidelines for food safety

Safety working in food industry

Giving instructions

Modal verbs

10.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Brieger, Nick; Polh, Alison, (2008) Technical English : vocabulary and grammar , 2008, Oxford, Summertown,

Vince, Michael, (1993) First Certificate Language Practice, 2009, Macmillan, Oxford,

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Murphy, Raymond, (1985) English Grammar in use, 2011, Cambridge University Press, Cambridge,

11. 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



12. Sistemas de evaluación:

Para superar la asignatura será necesario presentarse a las dos pruebas de evaluación intermedia, 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 sobre la filosofía de una 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 %
Examen práctico final	60 %	60 %
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 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 (20%), Examen final (60%).

13. 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>

14. Idioma en que se imparte:

Inglés

MODELO PARA RECOGER LAS ADAPTACIONES/ADENDAS DE LAS GUÍAS DOCENTES 20-21		
TITULACIÓN	Ciencia y Tecnología de los Alimentos	
CURSO	1º	
ASIGNATURA / CÓDIGO	Inglés Técnico/5155	
SEMESTRE (1.º/2.º)	2º	
TIPO DE ASIGNATURA Y CRÉDITOS	Básica	3
COORDINADOR/A	Rosa María Díez Cobo	
PROFESORADO	Rosa María Díez Cobo	
CAMBIOS EN LA METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE RESPECTO A LA GUÍA INICIALMENTE APROBADA PARA UN CONTEXTO DE PRESENCIALIDAD		
1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) <u>para aquellas materias que proceda</u> Si fuera necesario se impartiría la asignatura a través de <i>streaming</i>, de forma que parte de los estudiantes pudieran estar en clase y otra parte accedieran <i>online</i>. 2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, <u>para todas las materias.</u> Se sustituirán las clases presenciales por docencia <i>online</i> o a distancia. La impartición de contenidos se basará en la subida de materiales escritos y audiovisuales y ejercicios al aula virtual. La docente, semanalmente, subirá nuevos contenidos al aula y guiará a los alumnos a través de ellos con explicaciones teóricas, prácticas e instrucciones para la realización de las actividades. Se habilitarán foros informativos y de dudas para un mejor seguimiento de la asignatura y para facilitar la comunicación profesor-alumno.		
CAMBIOS EN LA ATENCIÓN TUTORIAL DE LOS ESTUDIANTES:		
1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) <u>para aquellas materias que proceda</u> Si fuera necesario la tutoría se realizaría mediante cita previa para evitar el riesgo de concurrencia de alumnos y se facilitarán las tutorías vía telemática.		

2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, <u>para todas las materias.</u> Se sustituirán las tutorías presenciales por procedimientos de tutorización telemática a través de foros, correos electrónicos y conexiones por medio de Teams o Skype Empresarial.
CAMBIOS EN LOS SISTEMAS DE EVALUACIÓN (especifique los nuevos procedimientos y el peso relativo asignado a la calificación)
1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) <u>para aquellas materias que proceda</u> No se prevén cambios en los sistemas de evaluación y, en todo caso, se dotarían espacios para realizarlas atendiendo a las exigencias sanitarias. 2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, <u>para todas las materias.</u> No se prevén cambios en los sistemas de evaluación en cuanto a número de pruebas, entidad de las mismas y porcentajes. Se adaptará su realización y entrega al formato y procedimientos telemáticos.
CALENDARIO DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN NO PRESENCIAL (las pruebas presenciales se ajustarán al calendario establecido por los centros, pudiendo modificar el mismo si la evaluación no presencial utilizase otros procedimientos)
Se mantendrá el mismo calendario establecido para las pruebas presenciales aunque las circunstancias obliguen a entregas telemáticas.
COMENTARIOS