



GUÍA DOCENTE 2026-2027
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:

Inglés

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

Filología Inglesa

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

José Luis Pascual Alonso

4.b Coordinador/a de la asignatura

Andrés Palacios Pablos

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)

Obligatoria



7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura:

No son necesarios.

8. Número de créditos ECTS de la asignatura:

3

9. Competencias // Resultados de aprendizaje

En la página web del Título se encuentra disponible la vinculación entre los objetivos ODS y las competencias del Título: <https://www.ubu.es/grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos/informacion-basica/objetivos-y-competencias>

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.

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.



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)
NUMBERS, MEASURES AND GRAPHS Numerical expressions Numbers in English Metric conversions Describing graphs Quantifiers in English Countable and uncountable nouns Quantifiers Food Technology in English-speaking countries The discipline in English speaking countries Food technologists in English-speaking countries FOOD & NUTRITION Food cooking and processing General food vocabulary Food cooking & processing vocabulary The chemistry of food

**Nutrition**

Additives in food

Food labelling

Diets

Food in English-speaking countries

Academic English

Academic English: scientific English features

How to organise and present in English

Linking words & text organisers

Passive voice

TECHNICAL EQUIPMENTS**Laboratory**

Technical equipments vocabulary

Technical procedures vocabulary

Experiments

Describing an experiment: Writing a lab report

Narrative tenses

Relative clauses

SAFETY AND SANITATION**Sanitation rules**

Guidelines for food safety

Safety working in food industry

Safety working in a laboratory

Giving instructions

Giving orders & instructions

Modal verbs

10.3- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=5155&auth=SAML



11. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias/resultados de aprendizaje que debe adquirir/alcanzar el/la estudiante:

Las clases son básicamente teóricas y prácticas al mismo tiempo.

Metodología	Competencia/resulta do de aprendizaje relacionado	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
Pruebas de evaluación	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 (para las que no existe calificación mínima), así como superar satisfactoriamente (con una calificación mínima de 5) 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.

El profesor podrá utilizar cualquier herramienta antiplagio que la Universidad ponga a su disposición para asegurar que no ha habido copia o plagio en ninguna de las pruebas de evaluación realizadas por los estudiantes. Si el estudiante no autorizara su uso no podrá ser evaluado de ese procedimiento y se le calificará con un cero.

En relación con los sistemas de evaluación en la guía docente, se aplicará el Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos en vigor para el curso.

El uso inadecuado de la IA es una práctica académica no autorizada. El profesorado podrá solicitar explicaciones orales, borradores intermedios o evidencias del proceso de elaboración. Se penalizará el uso indebido de la IA en la realización de cualquier entrega, trabajo, presentación, prueba, etc. necesario para la evaluación de la asignatura.



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).

Las pruebas a realizar por el alumnado a quien se le conceda la evaluación excepcional siguen los contenidos reflejados en la guía docente. Consistirán en tres tareas que responden a la siguiente ordenación y porcentajes: Prueba parcial (20%), Presentación oral (20%), Examen final (60%).

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.

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