

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Inglés I

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria

GRUPO: 1920-T1

CENTRO: Escuela Politécnica Superior

CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatorio

ECTS: 6,0

CURSO: 2º

SEMESTRE: 2º Semestre

IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:

Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

HORARIOS :

| Día | Hora inicio | Hora fin |
|--------|-------------|----------|
| Lunes | 16:00 | 18:00 |
| Martes | 11:00 | 13:00 |

TUTORÍAS GRUPALES :

| Día | Hora inicio | Hora fin | Lugar |
|-------|-------------|----------|------------------------------|
| Lunes | 15:00 | 16:00 | Sala de profesores principal |

EXÁMENES ASIGNATURA:

| Día | Hora inicio | Hora fin | Aula |
|--------------------------|-------------|----------|-------------------------|
| 13 de julio de 2020 | 16:00 | 18:30 | Evaluación final online |
| 11 de septiembre de 2020 | 16:00 | 18:30 | Aula 1123 |

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: Antonio Vicente Azofra

EMAIL: avicente@uemc.es

TELÉFONO: 983 00 10 00

HORARIO DE TUTORÍAS: Martes a las 20:00 horas

CV DOCENTE:

Doctor en Estudios Ingleses Avanzados: Lenguas y Culturas en Contacto, por las universidades de Salamanca y Valladolid. Licenciado en Filología Inglesa por la universidad de Valladolid. Titulado en English for Industry and Commerce por la Cámara de Comercio e Industria de Londres. Curso de Postgrado: Especialista en Turismo. Experiencia Docente en Centros de Enseñanza Universitaria: 26 años. Profesor en distintas titulaciones de la UEMC desde el curso 2004-2005.

CV PROFESIONAL:

- Anteriormente traductor en Sociedad Mixta del Turismo en Valladolid.
- Anteriormente empresario en el sector Hostelero.
- Profesor en Centro de Estudios "Calderón" 1992-2004.
- Profesor de la Escuela Superior de Turismo de Valladolid 1992-2004.
- Profesor de la Escuela Profesional de Turismo de Valladolid (Formación Profesional) 2000-2004.
- Profesor de la Universidad Europea Miguel de Cervantes (2004- presente).

CV INVESTIGACIÓN:

Diploma de Estudios Avanzados (antigua tesina) Septiembre 2010
Tesis doctoral Enero 2018

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

La asignatura Inglés I del Grado Tecnología e Innovación Alimentaria tiene como objetivos: dotar al alumno de las competencias necesarias para entender y hacerse comprender en lengua inglesa dentro del ámbito profesional y adquirir un nivel de inglés suficiente para poder desarrollar sus competencias laborales con independencia del idioma en que se han de llevar a cabo. Así mismo, se tendrá en cuenta esta lengua como vehículo transmisor de conocimiento. La asignatura pretende potenciar aptitudes comunicativas en situaciones profesionales reales, además de reforzar conocimientos gramaticales necesarios para adquirir una expresión más fluida en lengua inglesa. Siempre trabajando dentro de este marco temático, el curso prepara el alumno para que sepa confeccionar e interpretar textos escritos y orales en inglés. El curso tiene como meta global una mejora en el grado de autonomía con que los alumnos llevan a cabo las tareas que se les manda, por una parte, pero también con respecto al proceso de aprendizaje de una segunda lengua.

No se necesitan conocimientos específicos previos, más allá de los que se le suponen a un alumno que ha aprobado la asignatura de Inglés en los cursos de Bachillerato.

La asignatura Inglés I tiene carácter interdisciplinar ya que interactúa con toda las demás materias, proporcionando en cada caso conocimientos léxico-gramaticales, herramientas específicas para cada contexto, en los textos que se organizan en diferentes patrones retóricos propios de la comunicación social y profesional. El inglés es imprescindible para el profesional de cualquier ámbito científico hoy en día ya que la actualización de contenidos, publicación e investigación en este campo se realiza en este idioma. La necesidad para el graduado en Tecnología e Innovación Alimentaria de estudiar un inglés enfocado a su profesión nace de la especial importancia adquirida por el conocimiento de idiomas para el desarrollo de dicha profesión. Durante el bachillerato se le ha facilitado al alumno la base gramatical y conceptual necesaria para poder comunicarse en lengua inglesa. Esta asignatura profundiza a nivel de vocabulario específico y comunicación, fundamentando las clases siempre en aspectos relativos al ámbito científico en sus diferentes ámbitos tal y como se especifica en el programa.

Es conocida la necesidad de que el estudiante de un Grado tan novedoso como Tecnología e Innovación Alimentaria debe adquirir un cierto nivel de competencia comunicativa en inglés durante la etapa educativa. El aprendizaje del inglés es primordial en la sociedad actual y se convierte en algo esencial en el ámbito científico y tecnológico de la industria alimentaria. Además, el desarrollo de nuevas tecnologías, la necesidad de continua mejora, innovación e investigación, la publicación de artículos en revistas importantes del sector alimentario, convierten al inglés un requisito imprescindible para la inserción laboral, así como en un condicionante clave a la hora de una entrevista de trabajo.

También tendremos en cuenta la globalización que los medios facilitan a la hora de ver el conocimiento de un inglés específico como esencial a la hora del desarrollo de nuestra actividad laboral dentro de este campo.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. **Agriculture and Food Industry** : Agricultura y Alimentación
 1. Fruits and Vegetables : Frutas y Verduras
 2. Cereal Grains : Granos y Cereales
 3. Meat : Sector Cárnico
 4. Poultry : Sector Avícola
 5. Dairy Products : Productos Lácteos
 6. Fish : Industria Pesquera
 7. Baked Goods : Repostería
 8. Beverages : Alimentación: Bebidas
 9. Dried Fruit and Nuts : Frutos Secos y Fruta Deshidratada
 10. Organic Food : Alimentos Orgánicos
2. **Nutrition** : Nutrición
 1. Child and Preadolescent Nutrition : Nutrición Infantil

2. Adult Nutrition : Nutrición en Adultos
3. Nutrition for Older Adults : Nutrición en la Tercera Edad
4. Diet History : Historia de la Dieta
5. Vegetarian Diet : Dieta Vegetariana
6. The Mediterranean Diet : Dieta mediterránea
7. Junk Food : "Comida Rápida/ Comida Basura"
8. Food labels : Etiquetado Alimenticio

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

El material básico de estudio para el alumno se facilitará a través del Servicio de Reprografía de la Universidad. No se pedirá al alumno la adquisición de ningún material de modo obligatorio excepto de los apuntes y/o ejercicios diseñados por el profesor de manera específica para este curso. Además de en el Servicio de Reprografía, se colgarán también dichos apuntes y/o ejercicios en la plataforma MOODLE para la libre disposición de este material en formato digital. A lo largo del curso se podrán utilizar vídeos y documentales relacionados con el mundo de la Tecnología e Innovación alimentaria en general, así como archivos de audio. También se podrá hacer uso de Apps de telefonía móvil gratuitas y de programas informáticos de libre acceso.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

COMPETENCIAS BÁSICAS:

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

COMPETENCIAS GENERALES:

- CG06. Comunicación oral y escrita en lengua extranjera

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE32. Capacidad para utilizar el lenguaje tecnológico adecuado en la empresa alimentaria

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Utilizar el lenguaje tecnológico adecuado en la empresa alimentaria (lengua nativa y extranjera).

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Christaki, A y Dooley, J (2017): Career Paths: Nutrition and Dietetics. Express Publishing. ISBN: 978-1-4715-7672-0
- O' Sullivan, N y Libbin, J.D (2011): Career Paths: Agriculture. Express Publishing. ISBN: 978-1-7809-8378-3.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Gómez, M^a de L.A. y Sánchez, T. (2016): English Pronunciation for speakers of Spanish : from theory to practice. De Gruyter Mouton. ISBN: 978-1-5015-1096-0
- Harrison, M. (2014): Cambridge English First Practice Tests with key : Five tests for the 2015 Cambridge English : First exam. Oxford University Press. ISBN: 78-0-19-451257-2; 978-0-19-451258
- May, P. (2015): First Trainer : Six practice tests with answers. Cambridge University Press. ISBN: 978-1-1074-7018-7
- Chacón Beltrán, R. y Senra Silva, I. (2010): Gramática inglesa para hispanohablantes 1ª ed: Universidad Nacional de Educación a Distancia. Cambridge University Press. ISBN: 978-8483-23615-4

- S. Azar, B. S. y Hagen, S. A. ((2009)): Understanding and using English grammar 4th ed. with answer key. Pearson-Longman. ISBN: 978-0-1323-3331-3

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[Audioestudio y ejercicios](http://www.englishpage.com)(http://www.englishpage.com)

Revisión Gramatical y Ejercicios

[Audioestudio](http://learnenglish.britishcouncil.org)(http://learnenglish.britishcouncil.org)

Gramática y Lectura de Textos

[Diccionario en Línea](http://www.wordreference.com)(http://www.wordreference.com)

Diccionario con chat de ayuda

[Inglés para fines Específicos](https://breakingnewsenglish.com/)(https://breakingnewsenglish.com/)

Estudios completos de temas específicos

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

La metodología utilizada en la asignatura a lo largo del curso plantea un desarrollo progresivo y paralelo de los contenidos teóricos y de la realización de actividades, trabajos, desarrollo de casos prácticos y producción oral y escrita.

MÉTODO DIALÉCTICO:

La relación función-tema no es rígida sino que tendrá un carácter cíclico, en el que las funciones o conceptos asociados a un tema determinado podrán volver a tratarse cuando se están abordando otros temas.
Se emplearán técnicas y actividades comunicativas basadas fundamentalmente en tareas. Las clases serán interactivas para poder desarrollar las competencias necesarias para la comprensión auditiva, comprensión lectora, interacción oral, expresión oral y expresión escrita para pasar de un nivel inicial de usuario limitado a un nivel de usuario competente.

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

Se realizarán dos pruebas finales escritas, una en la semana 9 y otra, la convocatoria oficial, de las que se avisará oportunamente a los estudiantes. A lo largo del semestre, el alumno tendrá que presentar una serie de breves trabajos prácticos escritos sobre los contenidos expuestos en clase. Estos trabajos tendrán carácter semanal o bisemanal, se realizarán en el aula y/o en casa, servirán para comprobar la adquisición de competencias.
Para evaluar la capacidad de comunicación oral en inglés se realizarán pruebas orales, que consistirán en conversaciones normales, sobre temas de actualidad y del mundo de la Innovación en Alimentación, y una presentación oral sobre un tema libre (relacionado con la materia). Esta última prueba tendrá lugar, en la fecha que elija el propio estudiante.
La valoración del conocimiento de los contenidos funcionales, gramaticales, y de vocabulario específico se realizará a través de ejercicios de respuesta corta, como reading comprehension, (comprensión de lectura) fill in the blanks, (rellenar espacios en blanco), traducción de oraciones de español a inglés o ejercicios de rephrasing (transformación de oraciones). La capacidad del alumno para comprender la lengua inglesa se valorará a través de pruebas de audición de textos sobre el mundo de la Innovación en Alimentación.
Las actitudes y valores serán evaluados con técnicas de observación.
Las Tutorías Grupales se desarrollarán en las siguientes semanas: 6, 8, 11 y 14. Tendrán Lugar el martes, de 20 a

21h.

Dichas Tutorías se destinarán a reforzar los contenidos estudiados en las semanas precedentes, mediante la realización de nuevas baterías de ejercicios, y al mismo tiempo, a la resolución de dudas que puedan tener los estudiantes sobre los contenidos anteriormente mencionados.

La planificación de la evaluación tiene un carácter meramente orientativo y podrá ser modificada a criterio del profesor, en función de circunstancias externas y de la evolución del grupo.

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES Y EVALUACIONES:

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES:

| Actividad | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | ¿Se evalúa? | CO | CE |
|------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|-------------|----|----|
| Prueba Escrita 1 | | | | | | | | | X | | | | | | | X | X | X |
| Prueba Oral | | | | | | | | | | | | | | | X | X | X | X |

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

Se realizarán dos pruebas escritas finales, de respuesta corta que supondrán un 60% de la nota (30% respectivamente) una en la semana 9 y otra, la convocatoria oficial. Dichas pruebas constarán de ejercicios de vocabulario específico, rephrasing (transformación de oraciones), traducción y reading comprehension (comprensión de lectura). De igual forma, se realizará una prueba oral, que supondrá un 20% de la calificación final, y cuya fecha será elegida por el alumno, y trabajos que supondrán un 10% del peso total. Las competencias genéricas se evaluarán con técnicas de observación, que tendrán un peso del 10%. La nota de corte será un 5 en todos los casos.

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

En la convocatoria extraordinaria de julio, la prueba escrita tendrá un peso del 100% de la calificación final. La nota de corte será un 5 en todos los casos.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PORCENTAJE (%) |
|----------------------------|----------------|
| Pruebas de respuesta corta | 30% |
| Pruebas orales | 20% |
| Trabajos y proyectos | 10% |
| Técnicas de observación | 10% |
| Pruebas objetivas | 30% |

EVALUACIÓN EXCEPCIONAL:

Los estudiantes que por razones excepcionales no puedan seguir los procedimientos habituales de evaluación continua exigidos por el profesor podrán solicitar no ser incluidos en la misma y optar por una «evaluación excepcional». El estudiante podrá justificar la existencia de estas razones excepcionales mediante la cumplimentación y entrega del modelo de solicitud y documentación requerida para tal fin en la Secretaría de la Universidad Europea Miguel de Cervantes en los siguientes plazos: con carácter general, desde la formalización de la matrícula hasta el viernes de la segunda semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de la Universidad, y hasta el viernes de la cuarta semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de nuevo ingreso. En los siete días hábiles siguientes al momento en que surja esa situación excepcional si sobreviene con posterioridad a la finalización del plazo anterior.

Para los estudiantes que estén acogidos al Programa de Atención a la Diversidad y Apoyo al Aprendizaje -PROADA- podrán realizarse adaptaciones en las pruebas de evaluación o en otros aspectos descritos en la guía docente, sin que estas adaptaciones suponga una disminución en el grado de exigencia requerido para superar la asignatura. Estas adaptaciones se llevarán a cabo teniendo en cuenta las recomendaciones de los protocolos específicos

diseñados para cada alumno particular.