GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **INGLÉS APLICADO A CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**
Código: 102253
Plan de estudios: **GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS** Curso: 4
Denominación del módulo al que pertenece: OPTATIVIDAD / RECONOCIMIENTO
Materia: OPTATIVIDAD
Carácter: OPTATIVA
Créditos ECTS: 3.0
Porcentaje de presencialidad: 40.0%
Plataforma virtual: www.uco.es/moodle

Duración:
Horas de trabajo presencial: 30
Horas de trabajo no presencial: 45

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: SIERRA RODRÍGUEZ, MARÍA DEL MAR (Coordinador)
Departamento: FILOLOGÍAS INGLESA Y ALEMANA
Área: FILOLOGÍA INGLESA
Ubicación del despacho: Planta baja, pasillo junto al Salón de Actos, despacho 8 (Facultad de Filosofía y Letras)
E-Mail: mmsierra@uco.es Teléfono: 957218427
URL web: https://www.uco.es/filosofiayletras/es/profesorado/2-uncategorised/1825-maria-del-mar-sierra-rodriguez

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Se recomienda que el alumnado tenga un nivel B.1 antes de cursar la asignatura.

GUÍA DOCENTE

COMPETENCIAS

CB2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vacación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y resolución de problemas dentro de su área de estudi.
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.
CE1	Reconocer y aplicar los fundamentos físicos, químicos, bioquímicos, biológicos, fisiológicos, matemáticos y estadísticos necesarios para la comprensión y el desarrollo de la Ciencia y Tecnología de los alimentos.
CE2	Conocer los modelos de producción de alimentos, su composición y propiedades físicas, físico-químicas y químicas para determinar su valor nutritivo y funcionalidad.
CE3	Conocer las técnicas y realizar análisis de alimentos que garanticen unas condiciones óptimas para el consumo humano.
CE4	Reconocer y aplicar las principales operaciones básicas de los procesos industriales para garantizar el control de procesos y de productos alimentarios destinados al consumo humano.
CE5	Conocer los proConocer los procesos de conservación de los alimentos e identificar las modificaciones que estos implican sobre las características de los alimentos.
CE6	Conocer, comprender y aplicar la metodología clásica y los nuevos procesos tecnológicos destinados a la mejora en la producción y tratamiento de los alimentos.
CT13	Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones.
CT5	Capacidad de tomar decisiones.
CT7	Capacidad de análisis y síntesis.
CT8	Desarrollar un razonamiento crítico.
CU1	Acreditar el uso y dominio de una lengua extranjera.

OBJETIVOS

El objetivo fundamental de esta asignatura es capacitar al alumnado para el desarrollo de su labor en inglés en las distintas ramas profesionales de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Para ello, el alumnado debe familiarizarse con el **vocabulario específico** de este campo del saber así como de las **estructuras morfosintácticas** necesarias para una correcta comprensión (**reading** y **listening**) y expresión (**writing** y **speaking**) en lengua inglesa. Por último, esta asignatura dotará al alumnado de herramientas que le permitan desenvolverse activamente en la búsqueda de empleo en países anglosajones o en puestos de trabajos que requieran su aplicación y uso de la lengua inglesa.

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

Unit 1: Nutrition, food safety and public health (Epidemiology)

Functions: agreeing and disagreeing

Vocabulary: food labels, food types, prevention, illnesses

Unit 2: Food science and quality control. Industrial and technological food processing

Functions: talking about measures, protocols, graphs; describing food features; describing actions; assessing facts, processes and critical control points

GUÍA DOCENTE

Vocabulary: measure units, protocols, flow charts, hazard analysis and critical control points

Unit 3: Introducing yourselves. Job-hunting in a multicultural and multilingual environment

Functions: talking about professional abilities and skills

Vocabulary: professional careers, abilities, skills, expressions related with CVs, cover letters and job interviews

Unit 4: Working at a lab

Functions: describing processes, giving explanations, checking comprehension

Vocabulary: lab instruments, lab machinery and lab processes

2. Contenidos prácticos

Los contenidos prácticos se encuentran especificados junto con los contenidos teóricos en el apartado anterior. Se trabajarán de forma conjunta.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Educación de calidad

Igualdad de género

Trabajo decente y crecimiento económico

Acción por el clima

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

Las clases serán eminentemente prácticas, dedicadas a la realización de ejercicios que integren de forma equilibrada las cuatro destrezas en inglés (reading, listening, writing y speaking). La metodología será participativa, en la que se espera que el alumnado tome las riendas de su propio aprendizaje en inglés. **La asistencia al aula es obligatoria**, dado el carácter práctico de la asignatura.

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

El alumnado a tiempo parcial deberá realizar las mismas actividades y superar las pruebas en igualdad de condiciones con el alumnado a tiempo completo. Deberán comunicarle su situación al profesorado de la asignatura en las dos primeras semanas del cuatrimestre.

En el caso de los alumnos con necesidades especiales, se seguirán las directrices aportadas por el Servicio de atención a la diversidad de la UCO.

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
Actividades de comprensión auditiva	2	-	2
Actividades de comprensión lectora	3	-	3
Actividades de evaluación	-	3	3
Actividades de expresión escrita	3	-	3
Actividades de expresión oral	6	4	10
Debates	2	-	2

GUÍA DOCENTE

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
Trabajos en grupo (cooperativo)	3	2	5
Tutorías	2	-	2
Total horas:	***21***	***9***	***30***

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Ejercicios	25
Estudio	15
Trabajo de grupo	5
Total horas:	***45***

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Dossier de documentación
Presentaciones PowerPoint

Aclaraciones

El material de trabajo consistirá en documentación facilitada en clase, a través de Moodle o de fotocopias. Se utilizarán textos, presentaciones de diapositivas, vídeos, documentales, audios en inglés y se realizarán ejercicios prácticos sobre ellos.

EVALUACIÓN

Competencias	Ensayo	Exposición oral	Exámenes	Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas
CB2	X	X	X	X
CB3	X	X	X	X
CB4	X	X	X	X
CE1	X	X	X	X
CE2	X	X	X	X
CE3	X	X	X	X
CE4	X	X	X	X
CE5	X	X	X	X
CE6	X	X	X	X

GUÍA DOCENTE

Competencias	Ensayo	Exposición oral	Exámenes	Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas
CT13	X	X	X	X
CT5	X	X	X	X
CT7	X	X	X	X
CT8	X	X	X	X
CU1	X	X	X	X
Total (100%)	***40%***	***20%***	***20%***	***20%***
Nota mínima (*)	***4***	***4***	***4***	***0***

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

Valora la asistencia en la calificación final:

No

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

Primera convocatoria ordinaria:

- **La asistencia es obligatoria** para poder ser evaluado, dado que las actividades necesarias para la evaluación se desarrollan generalmente en el aula.
- Se espera que el alumnado **participe activamente** en las actividades propuestas en el aula (**20%** de la calificación final).
- El alumnado deberá llevar a cabo una **exposición en inglés** de una duración de entre 5 y 10 minutos sobre un tema de su elección con el VºBº de la profesora. Para esta exposición, los estudiantes pueden usar cualquier tipo de material de apoyo (fotocopias, presentación de diapositivas, etc.) que también se evaluará como parte de la presentación (**20%**).
- El alumnado deberá entregar una serie de ensayos en los que debe demostrar su capacidad de producción escrita en inglés. Estos ensayos se explicarán y comenzarán en el aula y se terminarán en las horas de estudio personal (**40%**). Se incluye, principalmente, una cover letter y un CV en inglés, pero pueden incluirse otras tareas de mayor o menor extensión.
-Finalmente, se realizará un examen (**20%**) que consta de dos partes: una prueba de listening (10% de la nota final) y una prueba de reading (10% de la nota final). Este examen se realizará el último día de clase, pudiendo recuperarse durante la convocatoria oficial de exámenes.

Segunda convocatoria ordinaria:

Las partes aprobadas en la primera convocataria se guardarán para la segunda. Por lo que el alumnado deberá presentarse solamente a aquella parte que haya suspendido.

En el caso de la primera convocatoria ordinaria, **el periodo de validez** de cada una de las calificaciones de los métodos de evaulación será hasta la segunda convocatoria ordinaria en el caso de aquellas partes que se hayan aprobado. En el caso de las calificaciones de la segunda convocatoria ordinaria, su validez se limitará a dicha convocatoria, ya que no se guardarán para la convocatoria extraordinaria.

GUÍA DOCENTE

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

El alumnado a tiempo parcial debe realizar las mismas actividades de evaluación que el alumnado a tiempo completo. Debe ponerse en contacto con el profesorado de la asignatura en las dos primeras semanas del cuatrimestre para evaluar su situación.

En el caso de los alumnos con necesidades especiales, se seguirán las directrices aportadas por el Servicio de atención a la diversidad de la UCO.

Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

Convocatoria extraordinaria:

En caso de convocatoria extraordinaria, esta se llevará a cabo a través de un examen final (100%). El alumnado deberá contactar con la profesora para obtener la información necesaria sobre el examen.

El examen constará de:

-Exposición oral: 20%

-Reading: 10%

-Writing: 40%

-Listening: 10%

-Vocabulary test: 20%

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

Las Matrículas de Honor serán asignadas entre los alumnos que, cumpliendo todos los requisitos especificados en el artículo 80.3 del Reglamento de Régimen Académico de la UCO, hayan obtenido la calificación numérica más alta a partir de 9.0.

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

Downes, Colm. Cambridge English for Job-Hunting. Cambridge: CUP, 2008.

Glendinning, Eric and Ron Howard. Professional English in Use: Medicine. Cambridge: CUP, 2007.

Hancock, Mark. English Pronunciation in Use. Cambridge: CUP, 2003.

McCarthy, Michael and Felicity O Dell. Academic Vocabulary in Use. Cambridge: CUP, 2008.

2. Bibliografía complementaria

World Health Organization: http://www.who.int/en/

European Food Safety Authority: http://www.efsa.europa.eu/

European Programme for Intervention Epidemiology Training: http://ecdc.europa.eu/en/epiet/Pages/HomeEpiet.aspx

European Centre for Disease Prevention and Control: http://ecdc.europa.eu/en/Pages/home.aspx

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

Fecha de entrega de trabajos

Trabajos válidos para varias asignaturas

GUÍA DOCENTE

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.