

**Proyecto/Guía docente de la asignatura**

Curso 2019-2020

| | | | |
|--|--|----------------------|----------|
| Asignatura | Inglés Técnico Enológico | | |
| Materia | Herramientas transversales | | |
| Módulo | Optativo | | |
| Titulación | Grado en Enología | | |
| Plan | 444 | Código | 42051 |
| Periodo de impartición | 1 ^{er} cuatrimestre | Tipo/Carácter | Optativa |
| Nivel/Ciclo | Grado | Curso | 4º |
| Créditos ECTS | 6 | | |
| Lengua en que se imparte | Inglés | | |
| Profesor/es responsable/s | Mar San Miguel Blanco | | |
| Datos de contacto (E-mail, teléfono...) | marsm@lia.uva.es | | |
| Departamento | Filología Inglesa | | |



1. Situación / Sentido de la Asignatura

1.1 Contextualización

La asignatura de Inglés Técnico Enológico forma parte del conjunto de asignaturas optativas del Grado en Enología que se imparte en el primer cuatrimestre del cuarto curso.

1.2 Relación con otras materias

Esta asignatura tiene un único nivel dentro del Grado de Enología. Si bien no comparte su carácter lingüístico con otras asignaturas del Grado, su función en la preparación del alumno en el uso del inglés para fines académicos y profesionales la relaciona directamente con todas materias que hagan uso de la lengua inglesa

1.3 Prerrequisitos

Se recomienda un nivel de Inglés A2

2. Competencias

2.1 Generales

En la asignatura de Inglés Técnico Enológico se trabajará en la adquisición de las siguientes competencias:

- G3 Ser capaz de analizar y sintetizar.
- G5 Ser capaz de comunicarse de forma oral y escrita, tanto en foros especializados como para personas no expertas.
- G6 Hablar, leer y escribir en una lengua extranjera, Inglés.
- G8 Gestionar la información.
- G 12 Trabajar en equipo.
- G 21 Reconocer y apreciar otras culturas y costumbres así como de la diversidad y multiculturalidad

2.2 Específicas

1. Obtener información relevante empleando documentación técnica en inglés relacionada con la enología como ayuda para el estudio de las asignaturas y preparación de trabajos durante el curso.
2. Identificar los puntos fundamentales presentados en una exposición oral en inglés que trate sobre la elaboración de los vinos.
3. Realizar una breve presentación oral en inglés de un tema relacionado con la especialidad.
4. Redactar textos de diversa extensión sobre distintos aspectos de la enología.

3. Objetivos

1. Llegar a comprender y utilizar correctamente la terminología fundamental de la especialidad del Grado en Enología.
2. Utilizar correctamente la gramática inglesa.
3. Elaborar resúmenes de textos técnicos escritos.
4. Tomar notas a partir de una exposición oral con el fin de preparar un informe sobre su contenido.
5. Formular preguntas para aclarar aspectos concretos de un discurso hablado.
6. Ordenar adecuadamente la información para su exposición oral.
7. Ser capaz de consultar y seleccionar fuentes de información pertinentes para la preparación de una exposición oral o la redacción de textos escritos.



8. Saber identificar y utilizar procedimientos para dotar de cohesión y coherencia los textos escritos.

4. Contenidos y/o bloques temáticos

La asignatura se estructura en solo bloque temático orientado a la teoría y práctica de la comunicación oral y escrita en inglés en un contexto enológico.

Bloque 1: Teoría y práctica de la comunicación oral y escrita en inglés en un contexto enológico.

Carga de trabajo en créditos ECTS:

a. Contextualización y justificación

Las unidades del bloque temático están basadas en distintos aspectos del Inglés Técnico en ámbitos propios de la enología de tal manera que a través de su aprendizaje el alumno consiga las competencias marcadas para la asignatura lo que le permitirá acceder con mayor facilidad a la información existente en inglés sobre temas de su especialidad y establecer una comunicación académica o profesional eficaz en aquellas situaciones que requieran el uso de la lengua inglesa.

b. Objetivos de aprendizaje

Los objetivos de aprendizaje coinciden con los del apartado 3.

c. Contenidos

La asignatura está estructurada en 10 unidades que tratan cuestiones del Inglés Técnico Enológico tales como: la clasificación de vinos; las variedades de uva, cultivo de la vid; cata de vinos; la descripción de procesos o la tipología de los textos científicos y técnicos.

d. Métodos docentes

A lo largo del curso se alternarán actividades teóricas (lección magistral participativa) y prácticas de destrezas orales y escritas con la correspondiente corrección de los ejercicios realizados.

e. Plan de trabajo

Teoría: Los contenidos teóricos sobre los aspectos léxicos, gramaticales o funcionales del lenguaje técnico enológico se expondrán en lecciones magistrales participativas en el aula.

Práctica: Los alumnos realizarán de manera individual o en grupo ejercicios que les permitan aplicar las nociones teóricas de cada unidad.

Seminarios. Se dedicarán a la práctica oral y escrita.

f. Evaluación

El alumno tendrá que demostrar:

- Un uso correcto de la terminología profesional y de la gramática inglesa.
- Capacidad de comprensión y diferenciación de los distintos tipos de textos técnicos y documentación profesional.
- Fluidez en la expresión oral.
- Capacidad de redactar textos propios de su especialidad.

g. Bibliografía básica

Jackson, R. S. (2002) *Wine Tasting*. London: Academic Press.

Jackson, R. S. (1994) *Wine Science. Principles and Applications*. San Diego: Academic Press



- Winkler, A. J. *et al.* (1974) *General Viticulture*. Berkeley: University of California Press.
Casanova Todolí, U. (1994) *Diccionario del vino de Castilla y León*. Salamanca: Amarú Ediciones.
Cadiou, P. y J. Gálvez Bauza (1998) *LexiVino Lexi Wine*. La Chaussière: Las publicaciones de Catherine y Paul Cadiou.
Rull, X. (1997) *Lèxic Bàsic D'enologia i viticultura*. Tarragona: Servei Lingüístic de la Universitat Rovira I Virgili
Armer, Tamzen (2011) *Cambridge English for Scientists*. Cambridge: Cambridge University Press.

h. Bibliografía complementaria

- McCarthy, Michael and F. O'Dell (2008) *Academic Vocabulary in Use*. Cambridge: Cambridge University Press.
Hewings, Martin (2012) *Cambridge Academic English*. Cambridge: Cambridge University Press.
Swan, Michael (2002) *Practical English Usage*. Oxford: Oxford University Press.
Sinclair, J. (ed.) (1990) *Collins Cobuild English Grammar*. London: Collins.
Sinclair, J. (ed.) (1992) *Collins Cobuild English Usage*. London: HarperCollins

i. Recursos necesarios

j. Temporalización

| CARGA ECTS | PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO |
|------------|--------------------------------|
| 6 | Todo el cuatrimestre |

5. Métodos docentes y principios metodológicos

A lo largo del curso se alternarán actividades teóricas (lección magistral participativa) y prácticas de destrezas orales y escritas con la correspondiente corrección de los ejercicios realizados.

6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

| ACTIVIDADES PRESENCIALES | HORAS | ACTIVIDADES NO PRESENCIALES | HORAS |
|--------------------------------|-----------|---------------------------------------|-----------|
| Clases teórico-prácticas (T/M) | 14 | Estudio y trabajo autónomo individual | 60 |
| Clases prácticas de aula (A) | 40 | Estudio y trabajo autónomo grupal | 30 |
| Seminarios (S) | 4 | | |
| Evaluación | 2 | | |
| Total presencial | 60 | Total no presencial | 90 |



7. Sistema y características de la evaluación

| INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO | PESO EN LA NOTA FINAL | OBSERVACIONES |
|-----------------------------|-----------------------|---------------|
| Primera convocatoria | | |
| Evaluación continua | 20% | |
| Presentación oral | 20% | |
| Examen final | 60% | |
| Segunda convocatoria | | |
| Examen final | 100% | |

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- **Convocatoria ordinaria:**
 - ...
- **Convocatoria extraordinaria:**
 - ...

8. Consideraciones finales