

**Proyecto/Guía docente de la asignatura**

Se debe indicar de forma fiel cómo va a ser desarrollada la docencia. Esta guía debe ser elaborada teniendo en cuenta a todos los profesores de la asignatura. Conocidos los espacios y profesorado disponible, se debe buscar la máxima presencialidad posible del estudiante siempre respetando las capacidades de los espacios asignados por el centro y justificando cualquier adaptación que se realice respecto a la memoria de verificación. Si la docencia de alguna asignatura fuese en parte online, deben respetarse los horarios tanto de clase como de tutorías). La planificación académica podrá sufrir modificaciones de acuerdo con la actualización de las condiciones sanitarias.

Asignatura	Inglés Técnico en las Industrias Agrarias y Alimentarias		
Materia	Herramientas transversales		
Módulo	Optativo		
Titulación	Grado en Ingenierías de las Industrias Agrarias y Alimentarias		
Plan	450	Código	42261
Periodo de impartición	Primer cuatrimestre	Tipo/Carácter	Optativa
Nivel/Ciclo	Grado	Curso	4º
Créditos ECTS	6		
Lengua en que se imparte	Inglés		
Profesor/es responsable/s	Tamara Pérez Fernández		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	tamara.perez@fing.uva.es		
Departamento	Filología inglesa		



1. Situación / Sentido de la Asignatura

1.1 Contextualización

La asignatura de Inglés Técnico forma parte del conjunto de asignaturas optativas del Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias ofertadas en el primer cuatrimestre del cuarto curso.

1.2 Relación con otras materias

Esta asignatura tiene un único nivel dentro del Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias. 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 las materias que hagan uso de la lengua inglesa.

1.3 Prerrequisitos

Se recomienda al menos un nivel del inglés A2.





2. Competencias

2.1 Generales

En la asignatura de Inglés Técnico 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 Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias como ayuda para el estudio de las asignaturas, preparación de trabajos durante el curso y del Proyecto Fin de Carrera.

2. Identificar los puntos fundamentales presentados en una exposición oral en inglés relacionada con temas propios de la Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias.

3. Realizar una breve presentación oral en inglés de un tema relacionado con la especialidad.

4. Redactar textos de diversa extensión relacionados con la especialidad y con el ejercicio profesional.



3. Objetivos

1. Buscar, comprender y utilizar correctamente la terminología fundamental de la especialidad de Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias.
2. Familiarizarse con los géneros textuales del ámbito de la ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias trabajando con textos técnicos escritos.
3. Utilizar correctamente la gramática inglesa.
4. Ser capaz de comunicarse oralmente y por escrito en un ámbito empresarial.
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

Bloque 1: “Nombre del Bloque”

La asignatura se estructura en un solo bloque temático orientado a la teoría y práctica de la comunicación oral y escrita en inglés en un contexto de ingeniería de las industrias agrarias y alimentarias.

Carga de trabajo en créditos ECTS: 6

a. Contextualización y justificación

Las unidades del bloque temático están basadas en distintos aspectos del Inglés Técnico en ámbitos de las industrias agrarias y alimentarias 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

Inglés técnico en el ámbito académico y de investigación:

- Vocabulario específico de las industrias agrarias y alimentarias: bases de datos, diccionarios
- Lectura de artículos periodísticos y científicos
- Redacción de textos científicos breves

Inglés técnico en el ámbito empresarial:

- Comunicación hablada y escrita en el ámbito de las industrias agrarias y alimentarias (emails, CVs, entrevistas, informes)

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 de las industrias agrarias y alimentarias 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.
- Capacidad de redactar textos propios de su especialidad.

g Material docente

Es fundamental que las referencias suministradas este curso estén actualizadas y sean completas. Los profesores tienen acceso, a la plataforma Leganto de la Biblioteca para actualizar su bibliografía recomendada ("Listas de Lecturas"). Si ya lo han hecho, pueden poner tanto en la guía docente como en el Campus Virtual el enlace permanente a Leganto.

g.1 Bibliografía básica

IAETE European Union terminology: <https://iate.europa.eu/home>

Bateman; Curtis; McAdam (2006) *Dictionary of Agriculture*, A & C Black Publishers.

Bender, A.E. (1990) *Dictionary of Nutrition and Food Technology*, Butterworths.

CEMAGREF et La Maison du Dictionnaire (1990) *Diccionario Tecnológico*, Ediciones Mundi-Prensa.

Frank, H.K. (1992) *Dictionary of Food Microbiology*, Technomic.

Grupo Termesp (1994) *Alimentos: Diccionario Científico Tecnológico*, CSIC-CINDOC. Leitzmann, C; Dauer, U. (1996) *Dictionary of Nutrition*, Ulmer.

Lück, E. (1992) *Four Language Dictionary of Food Technology*, Behr's

g.2 Bibliografía complementaria

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.

g.3 Otros recursos telemáticos (píldoras de conocimiento, blogs, videos, revistas digitales, cursos masivos (MOOC), ...)

h. Recursos necesarios

i. Temporalización

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
6	Todo el cuatrimestre

Añada tantas páginas como bloques temáticos considere realizar.

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 o PRESENCIALES A DISTANCIA ⁽¹⁾	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
TOTAL presencial + no presencial			150

(1) Actividad presencial a distancia es cuando un grupo sigue una videoconferencia de forma síncrona a la clase impartida por el profesor.

7. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Evaluación continua	50%	
Examen final	50%	

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- **Convocatoria ordinaria:** 50% evaluación continua y 50% examen final
- **Convocatoria extraordinaria:** 100% examen final

8. Consideraciones finales

Si el alumno no puede realizar las actividades de evaluación continua por causas justificadas, deberá avisar a la profesora a la mayor brevedad para discutir posibles alternativas.



El uso incorrecto de fuentes (plagio) es una falta grave y se penalizará con un suspenso en la asignatura. En clase se darán las pautas necesarias para que los alumnos aprendan a manejar fuentes documentales correctamente.



