



UNIVERSIDAD DE CORDOBA

FACULTAD DE VETERINARIA
**GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
DE LOS ALIMENTOS**

CURSO 2024/25

**INGLÉS APLICADO A CIENCIA Y
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**



Datos 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**Materia:** OPTATIVIDAD**Carácter:** OPTATIVA**Créditos ECTS:** 3.0**Porcentaje de presencialidad:** 40.0%**Plataforma virtual:** <https://moodle.uco.es/>**Duración:****Horas de trabajo presencial:** 30**Horas de trabajo no presencial:** 45

Profesor coordinador

Nombre: SIERRA RODRÍGUEZ, MARÍA DEL MAR**Departamento:** FILOLOGÍAS INGLESA Y ALEMANA**Ubicación del despacho:** Planta baja, pasillo junto al Salón de Actos, despacho 8 (Facultad de Filosofía y Letras)**E-Mail:** mmsierra@uco.es**Teléfono:** 614351992

Breve descripción de los contenidos

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.

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno.

Recomendaciones

Se recomienda que el alumnado tenga un nivel B1 antes de cursar la asignatura.

Programa de la asignatura

1. Contenidos teóricos

- Unit 1: Nutrition, food safety and public health

Functions: agreeing and disagreeing

Vocabulary: food labels, food types, prevention, illnesses

- Unit 2: Job-hunting in a multicultural and multilingual environment

Functions: understanding strengths and weaknesses, talking about professional abilities and skills

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

- Unit 3: 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

Vocabulary: measure units, protocols, flow charts, hazard analysis

- 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.

Bibliografía

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.

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.

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

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.

Actividades presenciales

| Actividad | Grupo completo | Grupo mediano | Total |
|---|-----------------------|----------------------|--------------|
| <i>Actividades de acción tutorial</i> | 2 | - | 2 |
| <i>Actividades de comprensión lectora, auditiva, visual, etc.</i> | 5 | - | 5 |
| <i>Actividades de comunicación oral</i> | 6 | 6 | 12 |
| <i>Actividades de evaluación</i> | - | 3 | 3 |
| <i>Actividades de expresión escrita</i> | 3 | - | 3 |
| <i>Actividades de procesamiento de la información</i> | 5 | - | 5 |
| Total horas: | 21 | 9 | 30 |

Actividades no presenciales

| Actividad | Total |
|--|--------------|
| <i>Actividades de procesamiento de la información</i> | 25 |
| <i>Actividades de resolución de ejercicios y problemas</i> | 20 |
| Total horas: | 45 |

Resultados del proceso de aprendizaje**Conocimientos, competencias y habilidades**

- 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 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.
- 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.

Métodos e instrumentos de evaluación

| Competencias | Examen | Medios orales | Producciones elaboradas por el estudiantado |
|------------------------|------------|---------------|---|
| CB2 | X | X | X |
| CB3 | X | X | X |
| CB4 | X | X | X |
| CE1 | X | X | X |
| CE2 | X | X | X |
| CE3 | X | X | X |
| CE4 | X | X | X |
| CE5 | X | X | X |
| CE6 | X | X | X |
| CT13 | X | X | X |
| CT5 | X | X | X |
| CT7 | X | X | X |
| CT8 | X | X | X |
| CU1 | X | X | X |
| Total (100%) | 20% | 20% | 60% |
| Nota mínima (*) | 4 | 4 | 4 |

(*)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.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

La evaluación de la asignatura se realiza según tres métodos de evaluación:

Examen (20%): se compone de una prueba de comprensión auditiva (listening), con un valor de un 10% de la nota total, y una prueba de comprensión escrita (reading), con un valor de un 10% de la nota total. Este examen se realizará el último día de clase, pudiendo recuperarse durante la convocatoria oficial de exámenes si fuera necesario.

Medios orales (20%): el alumnado deberá llevar a cabo una **presentación oral** de una duración de entre 5 y 10 minutos sobre un tema de su elección de entre los propuestos por el profesorado.

Producciones elaboradas por el estudiantado (60%): comprende todas las actividades realizadas por el alumno a lo largo del cuatrimestre. Se divide en dos partes diferenciadas: tareas cortas que se entregarán a través de Moodle (20%) y dos prácticas de producción escrita o *writing* (40%), un CV y una carta de presentación.

Para aprobar la asignatura, se debe alcanzar una **nota mínima de 4** en cada una de las partes y una **nota final de 5**. Las partes aprobadas en la primera convocatoria se guardarán para la segunda, por lo que el alumnado deberá examinarse solamente de aquellas partes que haya suspendido. Como partes entendemos las tres mencionadas anteriormente, sin que sea necesario alcanzar la nota mínima en cada una de las pruebas o tareas que componen esas partes.

El **periodo de validez** de las calificaciones obtenidas en cada uno de los métodos de evaluación en la primera convocatoria ordinaria se extiende, por tanto, hasta la segunda convocatoria ordinaria. Las calificaciones obtenidas en la segunda convocatoria ordinaria, sin embargo, solo serán válidas para esa convocatoria.

Las calificaciones obtenidas en las convocatorias ordinarias no serán válidas en la convocatoria extraordinaria, en la que el alumno deberá evaluarse según las aclaraciones indicadas a continuación.

La copia, el plagio o la utilización de cualquier herramienta o recurso de **Inteligencia Artificial (IA)** en la realización de cualquiera de las actividades de evaluación en la asignatura supondrá el **suspense automático en la asignatura con la calificación de 0**. El profesorado se reserva el derecho de convocar una entrevista personal con cualquier estudiante para aclarar cualquier aspecto en este sentido que considere oportuno.

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:

La convocatoria extraordinaria constará de las siguientes partes, que se evaluarán en la fecha designada en el calendario oficial de exámenes.

Examen (60%): incluye las siguientes partes.

Prueba de comprensión auditiva (listening): 20%

Prueba de comprensión escrita (reading): 20%

Prueba de vocabulario: 20%

Producciones elaboradas por el estudiantado (40%): práctica de producción escrita (writing) de entre los dos tipos trabajados durante el cuatrimestre.

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.

Objetivos de desarrollo sostenible

Educación de calidad

Igualdad de género

Trabajo decente y crecimiento económico

Acción por el clima

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente responderán a los principios de igualdad y no discriminación y deberán ser adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.

El estudiantado deberá ser informado de los riesgos y las medidas que les afectan, en especial las que puedan tener consecuencias graves o muy graves (artículo 6 de la Política de Seguridad, Salud y Bienestar; BOUCO 23-02-23).
