

GUÍA DOCENTE 2023-2024

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

| | |
|---|--|
| ASIGNATURA: | Inglés III |
| PLAN DE ESTUDIOS: | Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias |
| FACULTAD: | Escuela Politécnica Superior |
| CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: | Optativa |
| ECTS: | 6 |
| CURSO: | Tercero |
| SEMESTRE: | Primero |
| IDIOMA EN QUE SE IMPARTE: | Inglés |
| PROFESORADO: | Vanessa Anaya |
| DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO: | vanessa.anaya@uneatlantico.es |

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

| |
|--|
| REQUISITOS PREVIOS: |
| No aplica. |
| CONTENIDOS: |
| <ul style="list-style-type: none"> • Unit 1. Bands and fans <ul style="list-style-type: none"> 1.1. Grammar: Present simple and continuous; Present habit: <i>be used to/get used to</i>; Habit in the past: <i>used to/would</i> 1.2. Vocabulary: Free-time activities; Deducing words in context; Phrasal verbs with <i>take</i> 1.3. Reading, Listening, Use of English 1.4. Speaking: Interview; Asking and answering questions 1.5. Writing: Informal email • Unit 2. Relative values |

- 2.1. Grammar: Adverbs and adjectives; Extreme adjectives, modifiers and intensifiers; Verbs patterns *-ing* or infinitive
- 2.2. Vocabulary: Formation of adjectives; Phrasal verbs
- 2.3. Reading, Listening, Use of English
- 2.4. Speaking: Agreeing and disagreeing
- Unit 3. Things that matter
 - 3.1. Grammar: Using modifiers for comparison; Comparing quantities; Present Perfect and past simple; Present perfect simple or continuous?; *As* and *like*
 - 3.2. Vocabulary: Money, *-ed* adjectives with prepositions
 - 3.3. Reading, Listening, Use of English
 - 3.4. Writing: Article
 - 3.5. Speaking: Comparing, speculating, contrasting
 - 3.6. ESP
- Unit 4. Forces of nature
 - 4.1. Grammar: Articles: definite, indefinite and zero; Narrative forms
 - 4.2. Vocabulary: Compound words; Negative prefixes with adjectives; Idioms: the body
 - 4.3. Reading, Listening, Use of English
 - 4.4. Speaking: Collaborative task; Ranking
- Unit 5. Eat your heart out
 - 5.1. Grammar: Expressions of quantity, Subject/Verb agreement; Passive forms; Passive reporting verbs
 - 5.2. Vocabulary: Food
 - 5.3. Reading, Listening, Use of English
 - 5.4. Writing: Review
 - 5.5. Speaking: Comparing and giving a reaction
 - 5.6. ESP
- Unit 6. In the spotlight
 - 6.1. Grammar: Future forms; Future perfect and continuous
 - 6.2. Vocabulary: The arts; Word formation; Expressions with *get*
 - 6.3. Reading, Listening, Use of English
 - 6.4. Speaking: Discussion; Giving opinions
 - 6.5. ESP

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG1 – Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional del científico y tecnólogo de los alimentos.
- CG2 – Aplicar sus conocimientos, la comprensión de estos y sus capacidades de resolución de problemas en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos, mediante argumentos o procedimientos elaborados y sustentados por ellos mismos.
- CG3 – Desenvolverse en situaciones complejas o que requieran el desarrollo de nuevas soluciones tanto en el ámbito académico como laboral o profesional en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG4 – Identificar sus propias necesidades formativas en el área de la ciencia y tecnología de los alimentos y de organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos que puedan surgir en el estudio de la ciencia y la tecnología de los alimentos.
- CG5 – Liderar proyectos colectivos en el sector de la ciencia y la tecnología de los alimentos valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6 – Perseguir estándares de calidad en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos basados, principalmente, en un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 – Aplicar un razonamiento crítico y asumir y reflexionar sobre las críticas efectuadas hacia el propio ejercicio de la profesión de graduado en ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG8 – Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en ciencia y tecnología de los alimentos considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE27 – Adquirir la capacidad de interpretar datos esenciales en lengua inglesa en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Producir textos orales y escritos con objetivos y funciones diversas y de diferentes ámbitos, especialmente del profesional y académico, adecuados al nivel.
- Expresarse con un grado de espontaneidad y fluidez acorde al nivel, haciendo uso, si es necesario, de las tecnologías de la información y la comunicación.
- Resumir y sintetizar información procedente de textos de diferente tipología y complejidad propios del nivel.

- Comprender textos orales y escritos, especialmente relacionados con el ámbito personal y su campo de especialidad profesional y académica, propios del nivel.
- Reconocer los implícitos, los usos alusivos y connotativos, y los matices sutiles cuando dispone de contexto suficiente en situaciones comunicativas propias del nivel.
- Identificar los cambios de registro propios del nivel y reconocer diferentes variedades no estándar de la lengua y lenguajes específicos del grupo social, generacional y profesional.
- Identificar e interpretar desde la propia cultura, al margen de filtros o estereotipos, las claves y las convenciones sociales y los comportamientos socioculturales de las comunidades de habla inglesa propios de situaciones comunicativas del nivel, especialmente en el ámbito profesional y académico.
- Reproducir de manera adecuada comportamientos socioculturales concretos de las comunidades de habla inglesa y propios de situaciones comunicativas del nivel, especialmente en el ámbito profesional y académico.
- Conocer algunos referentes culturales más sobresalientes de la cultura anglosajona.
- Conocer y aplicar estrategias para la comprensión de textos escritos y orales propios del nivel.
- Conocer y aplicar estrategias para producir textos escritos y orales de tipología propios del nivel.
- Conocer diferentes estrategias de aprendizaje para la adquisición de vocabulario y conocimientos gramaticales en el aprendizaje de una lengua extranjera.
- Ser consciente de las estrategias de aprendizaje que emplea para aprender inglés, ser capaz de valorar su idoneidad y, si se considera necesario, planificar la aplicación de estrategias nuevas.
- Ser capaz de suplir las carencias detectadas en el uso de la lengua inglesa con el uso de estrategias adecuadas.

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Aprendizaje cooperativo/trabajo en grupo
- Trabajo autónomo
- Enfoque comunicativo de enseñanza de lenguas

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

| Actividades formativas | | Horas |
|---------------------------|---|-------|
| Actividades dirigidas | Clases expositivas | 10 |
| | Clases prácticas en laboratorio | 15 |
| | Seminarios y talleres | 15 |
| Actividades supervisadas | Supervisión de actividades | 7 |
| | Tutoría (individual/en grupo) | 7 |
| Actividades autónomas | Estudio personal y lecturas | 30 |
| | Elaboración de trabajos (individual/en grupo) | 30 |
| | Trabajo en Campus Virtual | 15 |
| | Preparación de clases | 15 |
| Actividades de evaluación | Actividades de evaluación | 6 |

El primer día de clase, la profesora proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

| Actividades de evaluación | | Ponderación |
|---------------------------|---|-------------|
| Evaluación continua (50%) | Presentación Oral | 20% |
| | Ejercicios Escritos | 15% |
| | Actividades Online | 10% |
| | Interés y participación del alumno en la asignatura | 5% |
| Evaluación final (50%) | Examen Práctico | 50% |

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de un Examen Práctico con un valor de 50% de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.



BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- Bell, J. y Thomas, A. (2018). *Gold First New Edition Coursebook*. Pearson Education Limited.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Swan, M. (2005). *Practical English Usage*. Oxford University Press.

WEBS DE REFERENCIA:

Diccionarios online:

- <http://www.oxfordlearnersdictionaries.com/>
- <http://dictionary.cambridge.org>
- <http://www.merriam-webster.com/>

Gramática y vocabulario:

- <http://www.bbc.co.uk/learningenglish/>
- <http://learnenglish.britishcouncil.org/en/>

Expresión escrita:

- <https://owl.english.purdue.edu/owl/>

Pronunciación:

- <http://www.learnersdictionary.com/pronex/pronex.htm>
- http://cambridgeenglishonline.com/Phonetics_Focus/

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

- <http://www.bbc.com/news>
- <http://www.breakingnews.com/>
- <http://edition.cnn.com/>
- <http://www.foxnews.com/>
- <http://www.nbcnews.com/>
- <http://abcnews.go.com/>
- <http://www.nytimes.com/>
- <https://www.washingtonpost.com/>
- <http://www.theguardian.com/uk>
- <http://www.torontosun.com/>
- <http://www.theaustralian.com.au/>
- <http://www.nzherald.co.nz/>