

## GUÍA DOCENTE 2021-2022

### DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b>	Inglés II
<b>PLAN DE ESTUDIOS:</b>	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
<b>FACULTAD:</b>	Facultad de Ciencias de la Salud
<b>CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:</b>	Obligatoria
<b>ECTS:</b>	6
<b>CURSO:</b>	Segundo
<b>SEMESTRE:</b>	Segundo
<b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</b>	Inglés
<b>PROFESORADO:</b>	Dra. Lucía Sánchez Bejerano
<b>DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:</b>	lucia.sanchez@uneatlantico.es

### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

<b>REQUISITOS PREVIOS:</b>
No aplica.
<b>CONTENIDOS:</b>
<p>Unit 1. Well-being</p> <p>1.1. Grammar: Zero, first and second conditionals; <i>unless, otherwise, provided that</i></p> <p>1.2. Vocabulary: Adjectives: prefixes and suffixes; health and fitness; dependent prepositions</p> <p>1.3. Reading, Listening</p> <p>1.4. Writing: Informal email/letter</p> <p>1.5. Speaking: Comparing and speculating</p> <p>1.6. ESP</p>

Unit 2. Nature study

- 2.1. Grammar: The passive; causative *have*
- 2.2. Vocabulary: Animals; phrasal verbs in context; prepositional phrases
- 2.3. Reading, Listening
- 2.4. Writing: Article
- 2.5. Speaking: Asking for clarification and repetition
- 2.6. ESP

Unit 3. Future society

- 3.1. Grammar: Future perfect and continuous; reported speech
- 3.2. Vocabulary: Computers
- 3.3. Reading, Listening
- 3.4. Writing: Report
- 3.5. Speaking: Unfamiliar words
- 3.6. ESP

Unit 4. Global culture

- 4.1. Grammar: Relative clauses; articles
- 4.2. Vocabulary: Arts and culture; collocations: *do* and *make*; attitude verbs
- 4.3. Reading, Listening
- 4.4. Writing: Article
- 4.5. Speaking: Giving and asking for an opinion; giving reasons; talking about experiences
- 4.6. ESP

Unit 5. Style and design

- 5.1. Grammar: Modals of possibility and certainty; *so, such, very, too, enough*
- 5.2. Vocabulary: Fashion and design; word building
- 5.3. Reading, Listening
- 5.4. Writing: Review
- 5.5. Speaking: Speculating
- 5.6. ESP

Unit 6. Science and discovery

- 6.1. Grammar: Third conditional and *wish*; reporting verbs
- 6.2. Vocabulary: Phrasal verbs; research and discovery; science and scientists
- 6.3. Reading, Listening
- 6.4. Writing: Essay
- 6.5. Speaking: Interactions
- 6.6. 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 la tecnología de los alimentos.

CO. Desarrollar las habilidades de aprendizaje en lengua inglesa necesarias para emprender estudios en temas relacionados con la profesión de graduado en ciencia y tecnología de los alimentos con un alto grado de autonomía así como el espíritu de iniciativa y una actitud de innovación y creatividad en el ejercicio de la profesión.

### 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:

- Método expositivo
- 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	
Actividades dirigidas	Clases de teoría
	Clases de problemas / casos prácticos
	Seminarios y talleres
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades
	Tutorías (individual / en grupo)
Actividades autónomas	Preparación de clases
	Estudio personal y lecturas
	Elaboración de trabajos
	Resolución de problemas / casos prácticos
	Trabajo en campus virtual

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%)	Elaboración de Trabajos	10%
	Entregas de Ejercicios/Portfolios	15%
	Examen Parcial	25%
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:

Edwards, L. y Naunton, J. (2019). *Gold B1+ Pre-First. New Edition. Coursebook*. Pearson.

**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/](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/>