

**Universidad Tecnológica Nacional
Facultad Regional
San Francisco**



INGENIERIA QUÍMICA

INGLÉS TÉCNICO II

**PLANIFICACIÓN CICLO LECTIVO
2015**

ÍNDICE

ÍNDICE	2
PROFESIONAL DOCENTE A CARGO	3
UBICACIÓN	4
OBJETIVOS	5
ORGANIZACIÓN DE CONTENIDOS	6
PROGRAMA ANALÍTICO	8
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	10
EVALUACIÓN:.....	10
AUTOEVALUACIÓN:.....	10
PLAN DE TRABAJO	11
METODOLOGÍA	13
BIBLIOGRAFÍA	14
ARTICULACIÓN	15
ARTICULACIÓN CON EL ÁREA:	15
TEMAS RELACIONADOS CON MATERIAS DEL ÁREA:	16
ARTICULACIÓN CON EL NIVEL:	17
TEMAS RELACIONADOS CON MATERIAS DEL NIVEL:	18
ARTICULACIÓN CON LAS CORRELATIVAS:	19
TEMAS RELACIONADOS CON LAS CORRELATIVAS:	20
ORIENTACIÓN	21
DEL ÁREA:	21
DE LA ASIGNATURA:	21

PROFESIONAL DOCENTE A CARGO

Docente	Categoría	Título Profesional
María Isabel Griffa	Adjunta Interina	Profesora de Lengua y Literatura Inglesa para la Enseñanza Superior. Traductora Pública de Inglés.

UBICACIÓN

Dentro del contexto curricular prescripto se ubica en:

Carrera: Ingenierías
Plan: 1995
Orientación:
Área: Materias Básicas
Nivel: II
Carga Horaria Semanal: 2 horas
Régimen: Anual

Distribución horaria

Formación							Total de horas
Teórica			Práctica				
Teoría	Práctica	Laboratorio	Formación experimental	Resolución de problemas de Ingeniería	Proyecto y diseño	Práctica profesional supervisada	
20 horas	44 horas						64 horas

OBJETIVOS

Objetivos Generales

1. Valorar la importancia del manejo de una lengua extranjera como instrumento de información.
2. Adquirir técnicas de lectura a fin de extraer la mayor cantidad de información relevante de un texto técnico-científico en el menor tiempo posible.
3. Desarrollar una valoración crítica del mensaje contenido en el texto.
4. Aplicar los recursos tecnológicos que provee la multimedia e Internet.
5. Valorar la importancia del idioma inglés como lengua internacional de las Ciencias.

Objetivos Específicos

Que al finalizar el período de instrucción el alumno esté capacitado para:

1. Reconocer que la lengua es un código autónomo que implica un ordenamiento definido de los elementos que la componen.
2. Reconocer las diferencias y similitudes básicas entre la lengua materna y la extranjera.
3. Predecir información a partir del formato del texto.
4. Decodificar los ítems lógicos, morfológicos y sintácticos del código a fin de interpretar correctamente la información.
5. Manejar eficientemente el diccionario bilingüe.

ORGANIZACIÓN DE CONTENIDOS

CONTENIDOS CONCEPTUALES

Eje Temático Nº 1: PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Aditivos de comidas. Funciones. Regulaciones. Prefijo E. Dulce de Leche.

Eje Temático Nº 2: CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Distintos métodos de conservación: Procesado con calor. Irradiación. Técnicas químicas. Alta presión. Frizado. Deshidratación, etc.

Eje Temático Nº 3: CIENCIA DEL CEREAL

Grano de trigo. Contenido de humedad. Contenido de proteína. Almidón. Harina. Pan.

Eje Temático Nº4: NUTRIENTES

Los nutrientes que necesitamos. Una dieta sana. Grasas.

Fibra dietaria. Proteína. Vitaminas y minerales.

Eje Temático Nº 5: CONTROL DE CALIDAD

Cómo mantener sanos a los alimentos. Controles de calidad.

Análisis de riesgos y punto de control crítico. Prueba organoléptica

Eje Temático Nº 6: PACKAGING

Historia. Distintos tipos. Ventajas y desventajas. Usos y funciones. Etiquetas.

CONTENIDOS PROCEDIMENTALES

- Completar blancos con estructuras gramaticales y vocabulario.
- Completar tablas.
- Ordenar oraciones.
- Identificar errores.
- Realizar ejercicios de lecto-comprensión y/o traducción: analizar, resumir, sintetizar y/o traducir lecturas realizadas.
- Inferir el significado de palabras desconocidas.
- Utilizar técnicas de predicción a nivel léxico.
- Predecir información a partir del formato del texto.
- Predecir la organización de la información a partir de títulos y subtítulos.

- Rastrear información específica.
- Utilizar el diccionario bilingüe siguiendo las directivas del profesor

CONTENIDOS ACTITUDINALES

- Conciencia de la utilidad del idioma para su futuro desempeño en el campo laboral.
- Buena disposición para acordar, aceptar y respetar reglas para intercambios comunicativos.
- Disciplina, esfuerzo y perseverancia en la búsqueda de posibilidades del lenguaje.
- Valoración del trabajo grupal.
- Actitud crítica en relación a la producción personal e Inter.-personal.
- Disposición favorable para la lectura comprensiva y análisis de textos y su aplicación a situaciones reales y correspondientes a la especialidad.
- Confianza en la posibilidad de plantear y resolver ejercicios.

PROGRAMA ANALÍTICO

Eje Temático Nº 1: PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Unidad Nº1:

Artículo definido e indefinido. Sustantivos. Frases sustantivas. Adjetivos. Adjetivos demostrativos. Pronombres personales. Imperativo. Plurales. Verbo “to be”. Adjetivos posesivos. Caso posesivo. Verbo “have”.

Unidad Nº2:

Aditivos de comidas. Funciones. Regulaciones. Prefijo E. Dulce de Leche.

Eje Temático Nº 2: CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Unidad Nº1:

“There is /are”. “Some – Any – No”. Preposiciones. Días de la semana. Meses del año. Estaciones. Números ordinales y cardinales. Fechas. Presente Simple del verbo. Adverbios de frecuencia. Adverbios de modo. Uso del diccionario.

Unidad Nº2:

Distintos métodos de conservación. Procesado con calor. Irradiación. Técnicas químicas. Alta presión. Frizado. Deshidratación, etc.

Eje Temático Nº 3: CIENCIA DEL CEREAL

Unidad Nº1:

Gerundio y participio presente. Presente Continuo del verbo. Infinitivo. Verbos defectivos. Grado comparativo y superlativo de adjetivos y adverbios.

Unidad Nº2:

Grano de trigo. Contenido de humedad. Contenido de proteína. Almidón. Harina. Pan.

Eje Temático Nº 4: NUTRIENTES

Unidad Nº1:

Pronombres posesivos. Futuro Simple del verbo. “Going to”. Pasado Simple del verbo. Verbos regulares e irregulares. Pasado Continuo del verbo.

Unidad Nº2:

Los nutrientes que necesitamos. Una dieta sana. Grasas. Fibra dietaria. Proteína. Vitaminas y minerales.

Eje Temático Nº 5: CONTROL DE CALIDAD

Unidad Nº1:

Cláusulas relativas. Pronombres reflexivos. Presente Perfecto del verbo. Pasado Perfecto del verbo. Formación de palabras.

Unidad N°2:

Cómo mantener sanos a los alimentos. Controles de calidad. Análisis de riesgos y punto de control crítico. Prueba organoléptica.

Eje Temático N° 6: PACKAGING

Unidad N° 1:

Voz Pasiva. "Phrasal Verbs". Conectores. Oraciones condicionales. Palabras interrogativas. Patrones de construcciones verbales en inglés.

Unidad N° 2:

Historia. Distintos tipos. Ventajas y desventajas. Usos y funciones. Etiquetas.

Nota aclaratoria: Todas las Unidades N° 1 de cada eje temático corresponden a temas gramaticales del manual de lecto-comprensión.

Todas las unidades N° 2 de cada eje temático corresponden a artículos afines a la carrera para aplicar los temas gramaticales y realizar lecto-comprensión o traducción de los mismos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Evaluación:

Exigencia mínima de aprobación: 60%

La cátedra evalúa de acuerdo a la siguiente tabla:

1% - 20% = 1

21% - 40% = 2

41% - 50% = 3

60% - 64% = 4

65% - 69% = 5

70% - 74% = 6

75% - 84% = 7

85% - 89% = 8

90% - 96% = 9

97% - 100% = 10

La asignatura es de **cursado obligatorio (*)** y para **regularizarla** los alumnos deberán asistir al **75%** de las clases y aprobar **2 (dos)** parciales con **4 (cuatro)**. El **examen final** es **escrito**.

La materia se puede **promocionar** en forma **directa** si los alumnos **asisten** al **75%** de las clases y aprueban los **2 (dos)** parciales con **7 (siete)**, así como también **2 (dos)** prácticos con **7 (siete)**.

Se puede **recuperar 1 (un)** parcial y/o **1 (un)** práctico tanto en el caso de la regularidad como en el de la promoción.

Los alumnos que no aprueben ambos prácticos con 7 (siete) quedarán regulares y deberán rendir el examen final escrito.

Los alumnos que no aprueben ambos parciales quedarán libres y deberán recurrir la materia.

Los contenidos de los parciales y prácticos así como del examen final corresponden a textos técnicos específicos de la carrera. Los ejercicios utilizados para evaluar a los alumnos son básicamente de lecto-comprensión y traducción.

(*) Quienes acrediten estudios previos de Inglés en institutos privados (mínimo 4 años) en los últimos 5 años, serán eximidos de la obligatoriedad del cursado y deberán sólo presentarse a rendir los parciales para regularizar la materia.

Autoevaluación:

Será realizada utilizando el instrumento elaborado desde Secretaría Académica y aprobado por Consejo Académico.

PLAN DE TRABAJO

Eje temático Nº 1: PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Semana	Contenidos	Metodología	Evaluación	Nivel de Profundidad	Bibliografía
1 a 5	Presentación de la materia. Forma de trabajo. Bibliografía, etc. Artículo definido e indefinido. Sustantivos. Frases sustantivas. Adjetivos. Adjetivos demostrativos. Pronombres personales. Verbo "to be". Adjetivos posesivos. Caso posesivo. Verbo "have". "Food additives" "Dulce de leche"	Clases Teórico Prácticas	En proceso Continua	Informativo Conceptual.	Manual de cátedra Artículo de Internet Folletos alimenticios Diccionarios

Eje temático Nº 2: CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Semana	Contenidos	Metodología	Evaluación	Nivel de Profundidad	Bibliografía
6 a 10	"There is /are". "Some – Any – No". Preposiciones. Días de la semana. Meses del año. Estaciones. Números ordinales y cardinales. Fechas. Presente Simple del verbo. Adverbios de frecuencia. Adverbios de modo. Uso del diccionario. "Food preservation"	Clases Teórico Prácticas	En proceso Continua	Informativo Conceptual	Manual de cátedra Diccionarios Internet "Food Science"

Eje temático Nº 3: CIENCIA DEL CEREAL

Semana	Contenidos	Metodología	Evaluación	Nivel de Profundidad	Bibliografía
11 a 16	Gerundio y participio presente. Presente Continuo del verbo. Infinitivo. Verbos defectivos. Grado comparativo y superlativo de adjetivos y adverbios. "Cereal Science". Revisión general. Primer parcial.	Clases Teórico Prácticas	En proceso Continua Escrita (parcial)	Informativo Conceptual	Manual de cátedra Diccionarios Internet "Food Science"

Eje temático Nº 4: NUTRIENTES

Semana	Contenidos	Metodología	Evaluación	Nivel de Profundidad	Bibliografía
17 a 21	Pronombres posesivos. Futuro Simple del verbo. "Going to". Pasado Simple del verbo. Verbos regulares e irregulares. Pasado Continuo del verbo. "Nutrients"	Clases Teórico Prácticas	En proceso Continua	Informativo Conceptual	Manual de cátedra Diccionarios Food technology" "Home Economics and Food Technology"

Eje temático Nº 5: CONTROL DE CALIDAD

Semana	Contenidos	Metodología	Evaluación	Nivel de Profundidad	Bibliografía
--------	------------	-------------	------------	----------------------	--------------

Eje temático N° 5: CONTROL DE CALIDAD

Semana	Contenidos	Metodología	Evaluación	Nivel de Profundidad	Bibliografía
18 a 22	Cláusulas relativas. Pronombres reflexivos. Presente Perfecto del verbo. Pasado Perfecto del verbo. Formación de palabras. "Keeping food safe"	Clases Teórico Prácticas	En proceso Continua	Informativo Conceptual	Manual de cátedra Diccionarios "Food Technology"

Eje temático N° 6: PACKAGING

Semana	Contenidos	Metodología	Evaluación	Nivel de Profundidad	Bibliografía
26 a 32	Voz Pasiva. "Phrasal verbs". Conectores. Oraciones condicionales. Palabras interrogativas. Patrones de construcciones verbales en inglés. "Packaging". Revisión general. Segundo Parcial. Parcial Recuperatorio. Firma de libretas.	Clases Teórico Prácticas	En proceso Continua Escrita (parciales)	Informativo Conceptual	Manual de cátedra Diccionarios "Food technology" "Home Economics and Food Technology"

METODOLOGÍA

Inglés Técnico II es materia curricular a partir del año 2003 con cursado obligatorio. Si bien el énfasis del aprendizaje es la lecto-comprensión y traducción de textos técnicos afines a la especialidad, los conocimientos adquiridos por el alumno en Inglés Técnico I le permiten reconocer estructuras gramaticales y facilitan la lectura de los nuevos textos.

Inglés Técnico II incluye el aprendizaje en el uso y aprovechamiento de diccionarios bilingües y monolingües. El objetivo es favorecer el desenvolvimiento autónomo de los alumnos en la comprensión de los textos para su utilización en situaciones que pudieran tener que resolver en la vida real.

Inglés Técnico II iniciará a los alumnos en la práctica de la traducción y lecto – comprensión de textos simples. En clase se hará la lectura y explicación de los temas gramaticales incluidos en el cuadernillo, luego se practicarán los mismos en ejercicios y posteriormente se aplicará lo aprendido en traducciones. Dichas traducciones empezarán siendo de frases, luego oraciones, posteriormente párrafos y finalmente textos completos extraídos de libros, revistas de actualidad o de Internet. Lo que se traducirá, ya sea de lo muy simple a lo más complejo siempre será de contenido afín a la Química, lo que facilitará la comprensión dado que los alumnos conocen el tema en castellano.

BIBLIOGRAFÍA

- Elaine Prisk, Lynn Rogers, Miriam Staddon, “*Home Economics and Food Technology*”, Harper Collins Publishers, London, 1996.
- Janet Inglis and Sue Plews, “*Food Technology*”, Collins Educational, London, 1997.
- Kamil Aliss, 1995, *Chemistry – Food Science – A Special Study*. Nuffield Advanced Science. Longman.
- McDuell, Bob, “*Revise GSCE CHEMISTRY*” – Letts Educational. London, 1997.
- Apuntes actualizados de revistas y material extraído de Internet afin a la especialidad.
- Manual de lecto- comprensión y traducción elaborado por la cátedra teniendo como base el que se utiliza en la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad Nacional de Córdoba.

DICCIONARIOS

- Kaplan Steven. 1998. *Chemistry Dictionary . English-Spanish, Spanish-English*. Wiley.
- “*Larousse Gran Diccionario Español-Inglés, English – Spanish*” Ediciones Larousse, México, 1996.
- *Longman Dictionary of Contemporary English*, Longman 2003.
- Storch de Gracia, Jose Maria ; GARCIA MARTIN, Tomas
Diccionario ingles-español para ingeniería química, química industrial y materias afines: ingles-español ; español-ingles. 2a. ed.
Ediciones Diaz de Santos, 2007. (1 ejemplar en Colección UTN Nro Inventario 4058)
- Daintith, John. *A dictionary of chemistry*. 3a. ed.
Oxford University Press, 1996. (1 ejemplar en Colección UTN Nro Inventario 1215)
- Diccionarios Online.

ARTICULACIÓN

Articulación con el Área:

Asignatura	Carga Horaria	Porcentaje
Inglés Técnico II	2 horas semanales	-----

Temas relacionados con materias del área:

Inglés Técnico II articula con **Inglés Técnico I**, ya que los conocimientos que aquí se aprenden proporcionan la base teórica sobre la cual se construyen los conocimientos pertenecientes al Inglés Técnico II. Las estructuras gramaticales básicas vistas en Inglés Técnico I adquieren un carácter ineludible para realizar la práctica de lecto-comprensión y traducción, ya que facilitan la lectura y permiten el reconocimiento de variadas estructuras gramaticales en los diversos textos técnicos.

Articulación con el Nivel:

Asignatura	Carga Horaria	Porcentaje
Inglés Técnico II	2 horas semanales	-----

Temas relacionados con materias del nivel:

Integración II	Tema relacionado
Lácteos y derivados	Dulce de leche.

Integración III	Tema relacionado
Cereales y Leguminosas	Grano de trigo. Almidón. Harina. Pan.

Integración IV	Tema relacionado
Carnes y derivados	Métodos de conservación. Técnicas químicas.

Articulación con las correlativas:

Asignatura	Para cursar		Para rendir
	Cursada	Aprobada	Aprobada
Inglés Técnico II		Inglés Técnico I	Inglés Técnico I

Temas relacionados con las correlativas:

Inglés Técnico I	Tema relacionado
Estructuras gramaticales básicas del idioma (verbo to be, pronombres personales, adjetivos posesivos, presente simple del verbo, adverbios de tiempo, lugar y frecuencia, preposiciones, verbo haber, can, etc)	Las estructuras gramaticales básicas vistas en Inglés Técnico I son la base de los contenidos teóricos de Inglés Técnico II, necesarias para realizar la práctica de lecto-comprensión y traducción.

ORIENTACIÓN

Del Área:

Contribuir a la formación de un profesional apto para integrar la información proveniente de distintos campos disciplinarios.

Un profesional apto para afrontar con solvencia el planeamiento, desarrollo, dirección y control de los sistemas de información.

Un profesional capacitado para abordar proyectos de investigación y desarrollo integrando a tal efecto equipos interdisciplinarios.

De la Asignatura:

- . Desarrollar estrategias de lectura e interpretación de textos de la especialidad a fin de lograr un lector autónomo.
- . Reflexionar sobre la función comunicativa del lenguaje, tanto de la lengua materna como de la lengua extranjera, para lograr una mayor comprensión del texto.
- . Utilizar la experiencia y los conocimientos técnicos de los alumnos en la lectura e interpretación de textos genuinos de la especialidad
- . Reconocer los tipos de discurso científico-técnico y sus funciones a partir de pautas no lingüísticas y lingüísticas.
- . Reconocer la organización textual.
- . Reconocer las relaciones semántico-gramaticales dentro de la oración, entre oraciones y entre párrafos.
- . Integrar los elementos discursivos y gramaticales.