

## **Grado en Nutrición Humana y Dietética**

### **29235 - Inglés aplicado en dietética y nutrición**

**Guía docente para el curso 2014 - 2015**

**Curso: 4, Semestre: 2, Créditos: 6.0**

---

## **Información básica**

---

### **Profesores**

No están disponibles estos datos.

### **Recomendaciones para cursar esta asignatura**

Se recuerda a los alumnos que la asignatura se imparte en lengua inglesa y que por lo tanto se recomienda que tengan el nivel B1 del modelo europeo.

### **Actividades y fechas clave de la asignatura**

El calendario de actividades, las convocatorias de exámenes y otras fechas importantes serán publicadas en la página de la plataforma Moodle de la asignatura.

---

## **Inicio**

---

### **Resultados de aprendizaje que definen la asignatura**

**El estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar los siguientes resultados...**

**1:**

Conoce las características del inglés científico, un idioma que le será imprescindible en el desarrollo de sus funciones profesionales en un futuro.

**2:**

Posee las habilidades de comprensión general de lectura para entender e interpretar textos científicos, así como de escritura específica.

**3:**

Sabe hacer una presentación oral básica.

**4:**

Conoce vocabulario específico propio relacionado con sus estudios en inglés.

# Introducción

## Breve presentación de la asignatura

Para un estudiante de Dietética y Nutrición resulta importante el manejo de la lengua inglesa puesto que esta lengua se presenta en la actualidad como la lengua de comunicación científica y global, lo que hace imprescindible su uso en consultas bibliográficas, de nuevas tecnologías, comunicación, etc.

---

## Contexto y competencias

---

### Sentido, contexto, relevancia y objetivos generales de la asignatura

#### **La asignatura y sus resultados previstos responden a los siguientes planteamientos y objetivos:**

La adquisición por parte de los estudiantes de las herramientas básicas para poder desenvolverse con éxito en las situaciones de comunicación más habituales relacionadas con el ámbito de la Nutrición, así como para poder manejar y producir material específico de esta disciplina en lengua inglesa.

#### **Contexto y sentido de la asignatura en la titulación**

Se trata de una asignatura optativa instrumental en la que se imparte formación lingüística, concretamente inglés específico para alumnos de Nutrición Humana y Dietética.

#### **Al superar la asignatura, el estudiante será más competente para...**

- 1:** Mejorar su conocimiento y uso de una segunda lengua, en este caso el inglés
- 2:** Aplicar los conocimientos teóricos en la práctica
- 3:** Reconocer la necesidad de planificar y gestionar el tiempo y hacerlo de forma más eficaz
- 4:** Trabajar las habilidades de gestión de la información (habilidad para buscar, analizar y seleccionar información proveniente de diversas fuentes) y ser capaz de transmitir y presentar una serie de conocimientos adquiridos tras la investigación
- 5:** Trabajar en un contexto de internacionalidad.
- 6:** Trabajar en equipo.

#### **Importancia de los resultados de aprendizaje que se obtienen en la asignatura:**

Ofrecen al alumno la posibilidad de contar con una herramienta, la lengua inglesa, que le va a permitir ampliar sus conocimientos sobre los contenidos de las demás asignaturas de la carrera.

Gracias a estos resultados el alumno va a ser capaz de darle una continuidad formativa a sus estudios, no solo en su etapa de alumno universitario sino también en su actividad profesional ya que la literatura especializada se publica mayoritariamente en inglés y son muchos los congresos internacionales que se celebran.

Contará con una importante ayuda para poder seguir formándose a lo largo de su vida laboral.

---

## Evaluación

---

### Actividades de evaluación

**El estudiante deberá demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos mediante las siguientes actividades de evaluación**

**1:**

**Examen escrito final**, que supondrá un 70 % de la nota final. Se realizará una prueba escrita, en la fecha de la convocatoria oficial del examen, en la que los alumnos deberán demostrar los conocimientos adquiridos.

- Se valorará el uso del vocabulario y gramática
- Corrección de errores gramaticales en estructuras que pueden usarse en un contexto “dietista-paciente”.
- Uso preciso de una serie de palabras técnicas en un contexto específico.
- Explicación o definición de conceptos.
- Compresión de un texto escrito, y responder a preguntas sobre el mismo.
- Comprensión de un documento de audio, y responder a preguntas sobre el mismo.

Es necesario tener aprobado el examen escrito final para poder hacer la media de todas las notas.

**2:**

**Presentación de un trabajo en grupo**, un 20% de la nota final. Se valorará el contenido del mismo, la manera en que está organizado y especialmente, la capacidad para transmitirlo en una presentación con cierta independencia de un guión escrito y con la ayuda de los apoyos visuales necesarios. La nota de esta presentación será individual para cada miembro del grupo.

**3:**

**Trabajo individual en clase**, que supondrá un 10% de la nota final, correspondiente a los seminarios de clases prácticas. Se valorarán las actividades realizadas en el aula (pruebas escritas), y la participación en clase.

**3:**

**Alumnos no presenciales**

Si un alumno no ha asistido a los seminarios dedicados a las clases prácticas, no ha realizado la presentación oral, o no ha superado la evaluación de los mismos, deberá realizar el mismo examen pero, en su caso, se planteará una pregunta adicional. Para evaluar la parte oral de la asignatura, deberá haber hablado previamente con la profesora responsable para concretar cómo y cuándo se examinará de dicha parte.

**4:**

**Segunda convocatoria.**

Si algún alumno no supera satisfactoriamente el examen, en la segunda convocatoria tendrá que presentarse al examen escrito, que supondrá un 90% de la nota final, y a un examen oral, en la misma fecha del examen escrito, que supondrá un 10% de la nota final.

**5:**

**Sistema de calificaciones**

El alumno deberá tener un 50% del total para conseguir la calificación de aprobado.

De acuerdo con la legislación vigente, las calificaciones serán las siguientes:

Del 50% al 69% aprobado, del 70% al 89% notable, a partir del 90% sobresaliente. La matrícula de Honor se otorgará con una calificación de sobresaliente y a criterio del profesor.

---

## Actividades y recursos

---

### Presentación metodológica general

**El proceso de aprendizaje que se ha diseñado para esta asignatura se basa en lo siguiente:**

Clases Magistrales:

El profesor explica los fundamentos teóricos con apoyo de recursos varios.

El alumno toma apuntes, plantea dudas, comenta los nuevos elementos que se introducen en las explicaciones.

Trabajo dirigido en grupo:

El profesor presenta los objetivos, orienta sobre la realización del trabajo, supervisa el desarrollo del mismo si es necesario.

El alumno trabaja en grupo y presenta el resultado ante la clase.

Tutorías personalizadas

El profesor orienta y resuelve las dudas que se plantean.

El alumno plantea las dificultades, recibe orientación.

### Actividades de aprendizaje programadas (Se incluye programa)

**El programa que se ofrece al estudiante para ayudarle a lograr los resultados previstos comprende las siguientes actividades...**

**1:**

Clase en grupo general, sesiones de evaluación/tutorización (presencial).

**2:**

Prácticas (presencial).

**3:**

Trabajo individual y en grupo (no presencial).

### Planificación y calendario

#### Calendario de sesiones presenciales y presentación de trabajos

**El horario de la asignatura y el aula se determinarán en cada cuatrimestre.**

**El profesor indicará el calendario de las pruebas de evaluación continua.**

**Las fechas de exámenes oficiales serán publicadas en la página web de la facultad de Ciencias de la Salud y el Deporte.**

**Planificación de sesiones. Ejemplo:**

- Clases teóricas en grupo: 2'5- 3h/semana.

- Clases prácticas: 0'5-1h/semana aprox.
- Examen final de teoría de toda la asignatura: Enero/Febrero

**TEMARIO DE LA ASIGNATURA:**

1. Being a dietitian
2. The digestive system
3. Food
4. The food guide pyramid
5. Nutrition for children
6. Nutrition for pregnancy
7. Nutrition for the elderly

**Referencias bibliográficas de la bibliografía recomendada**