

29236 - Francés aplicado en nutrición

Información del Plan Docente

Año académico	2016/17
Centro académico	229 - Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte
Titulación	441 - Graduado en Nutrición Humana y Dietética
Créditos	6.0
Curso	4
Periodo de impartición	Semestral
Clase de asignatura	Optativa
Módulo	---

1. Información Básica

1.1. Recomendaciones para cursar esta asignatura

Profesorado:

Prof. María Pilar Tresaco Belío

Primer cuatrimestre:

Despacho 23 de la Facultad de Ciencias de Salud y Deporte

Plaza de la Universidad,3

Segundo cuatrimestre:

Despacho 3 del edificio de Odontología de Facultad de Ciencias de Salud y Deporte

Calle Velódromo,s.n.

Todo el curso:

Despacho 39 de la Facultad de Empresa y Gestión Pública

Plaza de la Constitución, s.n.

ptresaco@unizar.es

29236 - Francés aplicado en nutrición

Tfno despacho 39: 974 292 591

Recomendaciones para cursar esta asignatura

La asignatura se impartirá en francés.

Es recomendable que el alumno haya adquirido una competencia comunicativa equivalente, al menos, al nivel A2 de lengua francesa según el Marco Europeo Común de Referencia.

1.2.Actividades y fechas clave de la asignatura

Las actividades y fechas clave se comunicarán mediante documento escrito que la profesora entregará al comenzar el periodo lectivo de la asignatura.

Las fechas de los exámenes finales se podrán consultar en la página Web de la Facultad.

2.Inicio

2.1.Resultados de aprendizaje que definen la asignatura

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

- Resolver situaciones comunicativas, simulaciones y casos prácticos en francés que implican la comprensión de los conceptos fundamentales de la asignatura.
- Realizar tareas y pruebas así como participar en actividades que demuestren un conocimiento de los contenidos de la asignatura.
- Aplicar las reglas fonéticas y gramaticales de la lengua francesa al discurso oral y escrito.
- Mostrar fluidez y corrección en la expresión oral en francés para mantener interacciones verbales relativas al ámbito de la nutrición y la dietética.
- Leer, comprender y manejar diferentes tipos de textos en francés específico, valorándolos como fuentes de información necesarias para la actividad profesional.

2.2.Introducción

Breve presentación de la asignatura

Se trata de una asignatura optativa de 6 créditos ECTS.

A través de ella se pretende consolidar destrezas de comunicación, esencialmente en el aspecto oral, en lengua francesa necesarias para el desarrollo de las actividades profesionales.

29236 - Francés aplicado en nutrición

3.Contexto y competencias

3.1.Objetivos

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

El objetivo fundamental de esta asignatura es la adquisición por parte de los estudiantes de las herramientas básicas necesarias para poder desenvolverse con éxito en las situaciones de comunicación más habituales, en lengua francesa, relacionadas con el ámbito de la nutrición y la dietética.

3.2.Contexto y sentido de la asignatura en la titulación

Esta asignatura responde a la necesidad que tiene todo profesional del ámbito sanitario de saber expresarse oralmente y por escrito en más de una lengua extranjera, y principalmente en francés, teniendo en cuenta el beneficio que le puede reportar en cuanto a sus salidas profesionales.

3.3.Competencias

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

Conocer el lenguaje específico de la de la dietética y la nutrición para el desarrollo de sus funciones profesionales con pacientes, otros especialistas o cualquier persona que se exprese en francés.

3.4.Importancia de los resultados de aprendizaje

Los estudiantes serán capaces de hacer uso de materiales y recursos en lengua francesa, referentes a su campo de especialización.

La sociedad demanda profesionales que posean un nivel adecuado de competencia en lengua extranjera, capaces de utilizarla con eficacia, fluidez, corrección y seguridad dentro de su profesión.

4.Evaluación

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

La evaluación global servirá para superar la asignatura en su totalidad y en todas las convocatorias. Constituye el cien por cien de la calificación final. Se realizará en las fechas que se comunicarán mediante documento escrito entregado por la profesora.

A. Evaluación mediante pruebas orales : 80 %

B. Evaluación del trabajo final: 20 %

Criterios de evaluación

En las **competencias orales** se valorará:

- El nivel de preparación de las exposiciones en clase

- La fluidez

29236 - Francés aplicado en nutrición

- La corrección
- La pronunciación
- El uso del vocabulario específico adecuado a la situación de comunicación.
- La comprensión de diferentes tipos de documentos y situaciones orales.

Sistema de calificaciones. *La calificación numérica se expresará de conformidad con lo establecido en el art. 5.2 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre), por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional". Así, las calificaciones se establecerán en el siguiente rango: De 0 a 4,9: Suspenso (S); de 5,0 a 6,9: Aprobado (A); de 7,0 a 8,9: Notable (N); de 9,0 a 10: Sobresaliente (SB). La mención Matrícula de honor podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0.*

5.Actividades y recursos

5.1.Presentación metodológica general

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

- Presentación, por parte del profesor, de los elementos lingüísticos necesarios para el desarrollo de las competencias.
- Participación muy activa por parte de los estudiantes en las sesiones presenciales, que les permita hacer uso de la lengua francesa en la simulación de situaciones comunicativas propuestas por el profesor.
- Preparación, fuera del aula, del trabajo realizado en las sesiones presenciales.
- Realización de los trabajos complementarios exigidos para la superación de la asignatura.

5.2.Actividades de aprendizaje

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

- Explicación de conceptos, presentación y ejemplificación de las tareas.
- Realización de tareas individuales / en grupo.
- Participación en actividades de simulación.
- Búsqueda de materiales y recursos.
- Preparación de pruebas evaluables

29236 - Francés aplicado en nutrición

- Exposiciones de los estudiantes.

5.3. Programa

Temas a tratar en la asignatura:

- . Le système digestif
- . Les aliments
- . Les boissons
- . Les habitudes alimentaires
- . La nutrition et ses bénéfices santé
- . La nutrition et les enfants
- . Techniques culinaires

5.4. Planificación y calendario

Calendario de sesiones presenciales y presentación de trabajos

El calendario de sesiones presenciales y presentación de trabajos se comunicará mediante documento escrito entregado por el profesor al comenzar el periodo lectivo de la asignatura.

5.5. Bibliografía y recursos recomendados

- Buller, Laura.. Notre nourriture : aliments, culture et santé / par Laura Buller. Paris : Gallimard, DL 2006
- Cariel, L., Liégeois, V. & Salavert, M. 2005, *Techniques culinaires : bases culinaires de la diététique*, 4e tirage edn, Ted & Doc : Éd. médicales et internationales, Londres ; Paris ; New-York.
- La meilleure façon de manger / Collectif LaNutrition.fr ; dirigé par Angélique Houlbert. [Paris] : Marabout, DL 2011
- Sérog, Patrick. Les enfants, à table : comment transmettre à vos enfants de bonnes habitudes alimentaires / Patrick Serog ; en collaboration avec Sylvie Perez. [Paris] : Flammarion, DL 2012
- Zazzo, Jean-Fabien. Dictionnaire de nutrition et diététique / Jean-Fabien Zazzo, Pascal Crenn ; [avec la collaboration de] Marie-Christine Puissant, Anne-Marie Favreau, Louissette Monier. Paris : Maloine, cop. 2010.