

**Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología de la Provincia del Chaco**  
**Instituto de Educación Superior “René Favaloro”**  
**Juan José Castelli**

TECNICATURA SUPERIOR EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

PROGRAMA

CAMPO DE FORMACIÓN DE FUNDAMENTO

UNIDAD CURRICULAR: INGLÉS

FORMATO: Materia

CANTIDAD DE HORAS TOTALES: 96 hs                      CARGA HORARIA SEMANAL: 3hs

DURACIÓN DEL ESPACIO: Anual

PROFESORA: Molina, Natalia Daniela

CURSO: 1º año

AÑO: 2021

### **SINTESIS EXPLICATIVA**

En el ámbito provincial, en 2007 se sancionó la ley N° 5.905 por la que se creó el Programa de Educación Plurilingüe, que sienta las bases para un ordenamiento e implementación de políticas de enseñanza de Lenguas Cultura Extranjeras desde una perspectiva formativa con un enfoque intercultural y plurilingüe. Estas normas, no sólo ponen de relieve la necesidad del acceso a las lenguas culturas extranjeras en el marco de políticas educativas de calidad que revierten desigualdades e injusticias sociales; sino que además prefiguran su sentido y valor formativo en diálogo con otras disciplinas curriculares, para la formación en ciudadanía, la superación de estereotipos discriminatorios y el desarrollo de la capacidad comunicativa intercultural.

El Diseño de esta Unidad Curricular se enmarca dentro de las disposiciones organizacionales de la carrera. El espacio aporta al desarrollo de las capacidades de comprensión de textos tanto orales como escritos, manejo de bibliografía y vocabulario específico, y al formación general de los estudiantes dada la relevancia del idioma inglés en el ámbito de la tecnología y la gastronomía.

### UNIDAD N°1

#### SABERES

- Nociones de lenguas. Inglés origen y actualidad.
- Gramática: verbo To Be.. Pronombres demostrativos. Artículo: a/an.
- Vocabulario: números 1-1000. Días de la semana. Meses. Sustantivos contables e incontables. Palabras que expresan cantidad.
- Pronunciación: sonidos vocálicos. El abecedario. Acentuación de palabras.
- Uso del diccionario bilingüe. Tipo de palabras.

#### BIBLIOGRAFÍA

UR, P. y WRIGHT, A. ( 1994) Five minutes activities. A resource book of short activities, Cambridge University Press

BILINGUAL GLOSSARY: GASTRONOMY/FOODS. [www.babel-linguistics.com](http://www.babel-linguistics.com)

ALAVA INCOMING, asociación empresarial congresos y turismo. Diccionario gastronómico

## UNIDAD N°2

### SABERES

- the kitchen. (La cocina). People in the kitchen. (personal de la cocina). Tools (utensillos). Appliances (electrodomésticos y utilitarios de cocina).
- basic actions for cooking. Verbs. Simple present. Instructions.
- Flavors. Sabores.
- Measurements. Medidas

### BIBLIOGRAFÍA

EVANS, V. , DOOLEY, J. y HAYLEY, R. (2014 ) Career Path: Cooking, Express Publishing.

## UNIDAD N°3

### SABERES

- Food safety, alimentos seguros y cuidados en su producción y almacenamiento.
- Kitchen safety, medidas de seguridad y cuidados en la cocina.
- Nutrition.
- Tipos de alimentos.

### BIBLIOGRAFÍA

EVANS, V. , DOOLEY, J. y HAYLEY, R. (2014 ) Career Path: Cooking, Express Publishing.

## **PROPUESTAS DE ENSEÑANZA**

- Exposición al vocabulario específico de la carrera.
- Interrogatorios didácticos.
- Demostración y ejemplificación.
- Guía para resolución de problemas comunicativos.
- Presentación de contenidos a través de posters, imágenes, audios, videos y otros en distintos soportes.
- Recreación de situaciones comunicativas en parejas y en grupos.

## **CRONOGRAMA**

- Primera Producción Parcial: agosto
- Segunda Producción Parcial: octubre
- Tercera Producción Parcial: noviembre

## **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- Participación y cooperación en clase.
- Habilidad para la comprensión y producción de textos orales y escritos en lengua extranjera.
- Destreza en la traducción de textos con vocabulario específico de la carrera.
- Comprensión y manejo adecuado de los contenidos curriculares trabajados.
- Autoría propia de las producciones solicitadas.

- Correcta caligrafía y ortografía.
- Creatividad, cumplimiento y puntualidad en la presentación de trabajos y producciones.
- Respeto y tolerancia entre compañeros y hacia los demás miembros de la comunidad educativa.

### **INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

- Registro de observación.
- Evaluación diagnóstica oral.
- Evaluación escrita formativa.
- Autoevaluación.
- Trabajo práctico grupal.

### **REQUISITOS DE ACREDITACIÓN**

El estudiante deberá aprobar tres (3) instancias de evaluación parcial, pudiendo re-elaborar sólo dos de ellas.

Los alumnos de la modalidad presencial que acrediten la regularidad del espacio accederán a un Trabajo Final Integrador para aprobar la UC.

La instancia de evaluación final será oral y escrita en todos los regímenes de cursado.