UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
**FACULTAD DE CIENCIAS DE NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA**
**LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**
**PROGRAMA DE ESTUDIOS**

| **1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN** | | | |
|---|---|---|---|
| **UNIDAD DE APRENDIZAJE** | **INGLÉS TÉCNICO I** | | |
| **Clave:** | **2235** | | |
| **Ubicación** | 2do semestre, Academia inglés | | |
| **Horas y créditos:** | **Teóricas:** 48 | **Prácticas:** 16 | **Estudio Independiente:** 48 |
| | **Total de horas:** 112 | **Créditos:** 7 | |
| **Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:** | G.4. Utiliza el inglés para comprender información y comunicarse interactivamente con otras personas, respetando su cultura y sus costumbres. | | |
| **Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:** | • Identifica aspectos gramaticales básicos del idioma inglés<br>• Utiliza adecuadamente vocabulario en inglés relacionado con la gastronomía<br>• Aplica estrategias para la comprensión de textos escritos en inglés, relacionados con la gastronomía | | |
| **Unidades de aprendizaje relacionadas:** | Inglés Empresarial | | |
| **Responsables de elaborar el programa:** | **LG. Elenes Ríos Jesús Humberto**<br>**LN. Irizar Avedoy Lorena Elizabeth**<br>**LG. Monárrez Ramírez Pedro** | **Fecha:**<br>**2018** | |
| **Responsables de actualizar el programa:** | **LN. Luis Roberto Benítez Camarena**<br>**LEM. Halina Quiñonez Ruiz** | **Fecha:**<br>**Agosto 2020** | |
| **Responsables de actualizar el programa:** | **MC. Carolina Gabriela Plazas Guerrero**<br>**Lic. Sahara Gissel Higuera García**<br>**MC. Regina del Carmen Huerta Rodríguez** | **Fecha:**<br>**03-02-2021** | |

**2. PROPÓSITO**

El alumno sea capaz de escribir, leer, comprender y hablar en el idioma inglés a un nivel básico especializado en términos gastronómicos, esto a través de ejercicios gramaticales, vocabulario, conversaciones y comprensión lectora para que pueda razonar, entender y desarrollar sus habilidades en el idioma inglés.

**3. SABERES**

| | |
|---|---|
| **Teóricos:** | Comprende y emplea terminología relacionado con la gastronomía para ser capaz de obtener información mediante conversaciones básica en el área de trabajo empleando el idioma inglés. |
| **Prácticos:** | Estructura y escribe oraciones en el idioma inglés, así como utiliza lo aprendido para comunicarse. |
| **Actitudinales:** | Busca y analiza información sobre temas de gastronomía en el idioma inglés. |

**4. CONTENIDOS**

1. **Gramática básica del idioma ingles (Basic grammar) (44 horas)**
   - 1.1. Sustantivos (Nouns)
   - 1.2. Pronombres (Pronouns)
   - 1.3. Artículos (Articles)
   - 1.4. Adjetivos (Adjectives)
   - 1.5. Adverbios (Adverbs)

1.6. Preposiciones (Prepositions)
1.7. Conectores (Conectors)
1.8. Tiempos gramaticales
1.8.1. Lista de verbos (Verbs).
1.8.2. Presente simple (Simple present)
1.8.3. Presente continuo (Present continuous)
1.8.4. Pasado simple (Simple past)
1.8.5. Futuro (Future)

**2. Vocabulario culinario (Culinary vocabulary)**
2.1. Alimentos y bebidas (Foods and Beverages)
2.1.1. Frutas (Fruits)
2.1.2. Verduras (Vegetables)
2.1.3. Cereales (Cereals)
2.1.3.1. Pastas
2.1.4. Carnes (Meat)
2.1.4.1. Comida Procesada (Processed food)
2.1.5. Lácteos (Dairy products).
2.1.6. Productos del mar (Seafood)
2.1.7. Hierbas (Herbs)
2.1.8. Especias (Spices)
2.1.9. Postres (Pastry, Baking, Desserts)
2.1.10. Bebidas (Beverages)
2.1.10.1. Café (Coffee)
2.1.10.2. Té (Tea)
2.1.10.3. Vino (Wine Appreciation)
2.1.10.4. Cocteles (Cocktails)
2.1.10.5. Otros
2.1.11. Utensilios y equipo de cocina (Kitchen Gagdets and Equipments)
2.1.12. Técnicas culinarias (Culinary techniques)
2.1.13. Métodos de cocción (Cooking methods)
2.1.14. Recetas (Recipes)
2.1.14.1. Verbos técnicos de cocina
2.1.14.2. Conectores de frecuencia
2.1.14.3. Determinantes de cantidad (Quantifiers)

**3. Gastronomía Internacional (Food around the World)**
3.1. Gastronomía de las Américas
3.1.1. Norteamérica
3.1.1.1. Geografía (Geography)
3.1.1.2. Historia (History)
3.1.1.3. Cultura (Culture)
3.1.1.4. México
3.1.1.4.1. Geografía (Geography)
3.1.1.4.2. Historia (History)
3.1.1.4.3. Cultura (Culture)
3.1.2. Sudamérica
3.1.2.1. Geografía (Geography)
3.1.2.2. Historia (History)
3.1.2.3. Cultura (Culture)
3.1.3. Gastronomía Europea
3.1.3.1. Geografía (Geography)
3.1.3.2. Historia (History)

3.1.3.3. Cultura (Culture)
3.1.4. Gastronomía Oriental
3.1.4.1. Geografía (Geography)
3.1.4.2. Historia (History)
3.1.4.3. Cultura (Culture)
3.2. Tendencias gastronómicas (Trendings)
3.2.1. Cocina vanguardista (vanguardistic cusine)
3.2.2. Cocina vegetariana (Vegetarian Cuisine)
3.2.3. Comida rápida (Fast Food)
3.2.4. Slow food
3.2.5. Otras tendencias (other trendings)

**4. Conversaciones en restaurantes (Conversations at restaurant)**
4.1.1. Verbos modales (modal verbs)
4.1.2. Conversaciones básicas con comensales (Conversations with dinners)
4.1.3. Conversaciones básicas en cocina (Conversations with co workers)

**15. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS**

***Actividades sugeridas para el docente***:

- Exposición del tema
- Retroalimentación sobre el tema.
- Asesoramiento en la práctica.
- Asesoramiento en la aplicación de instrumentos.
- Organizar y coordinar el trabajo de los equipos dentro del proceso de aprendizaje, de los aspectos teóricos-prácticos.
- Propiciar ambientes de aprendizaje acorde a las necesidades de los alumnos y los objetivos de aprendizaje
- Solicitar trabajos y tareas escritas y retroalimentarlos.
- Solicitar a los alumnos exponer ante el grupo promoviendo el análisis, la apropiación y la transmisión clara del material, evitando la repetición mecánica del mismo.
- Exposición gráfica- oral frente a grupo.
- Asesoría y acompañamiento en el proceso de aprendizaje.

***Actividades sugeridas para el estudiante***:

- Lectura previa del tema.
- Ejercicios sobre la ética profesional.
- Aplicación de los instrumentos.
- Aplicación de los instrumentos para el diagnóstico.
- Participación activa y dinámica en todas y cada una de las actividades implementadas por el docente.
- Participar de manera proactiva en la retroalimentación de tareas y trabajos encomendados previamente por el docente.
- Realizar exposiciones frente al grupo de manera analítico-crítico, demostrando una apropiación adecuada de los contenidos temáticos, evitando la repetición mecánica a través de la lectura.
- Realizar los trabajos en equipo y colaborativos conforme a las instrucciones dadas por el docente.
- Asistir a clases en horarios acordados por la unidad académica.
- Entregar las evidencias de forma puntual.

**6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS**

| **6.1. Evidencias** | **Indicadores de calidad generales** |
|---|---|
| **Modulo 1**<br>a. Evaluación teórica escrita 1 | **Modulo 1**<br>a. Evaluación teórica escrita 1.<br>Se evalúan respuestas correctas donde se aprecie que el alumno Identifica y domina el vocabulario de frutas, verduras, cereales y carnes en idioma inglés.<br>b. Evaluación teórica escrita 2. |

| | |
|---|---|
| b. Evaluación teórica escrita 2<br>c. Evaluación teórica escrita 3<br>d. Evaluación teórica escrita 4<br>e. Evaluación teórica escrita 5<br>f. Evaluación teórica escrita 6 | Se evalúan respuestas correctas donde se aprecie que el alumno identifica y domina el vocabulario de lácteos, productos del mar, hierbas y especias en idioma inglés.<br>c. Evaluación teórica escrita 3.<br>Se evalúan respuestas correctas donde se aprecie que el alumno identifica y domina el vocabulario de bebidas, utensilios y equipos de cocina en idioma inglés.<br>d. Evaluación teórica escrita 4.<br>Se evalúan respuestas correctas donde se aprecie que el alumno domina la conjugación de verbos en presente y pasado simple, así como los componentes gramaticales (adjetivos, artículos, pronombres, preposiciones y conectores) de una oración.<br>e. Evaluación teórica escrita 5.<br>Se evalúan respuestas correctas donde se aprecie que el alumno domina la conjugación de verbos en presente y pasado continuo<br>f. Evaluación teórica escrita 6.<br>Se evalúan respuestas correctas donde se aprecie que el alumno domina la conjugación de verbos en presente y pasado perfecto, así como el uso de adverbios y verbos modales. |
| **Modulo 2**<br>a) Exposiciones orales | **Modulo 2**<br>a) Exposiciones orales<br>En equipos, los alumnos desarrollan exposiciones de temas gastronómicos asignados por el docente (tecnicismos en la cocina, tendencias, recetas y de gastronomía internacional). La presentación debe elaborarse en Microsoft Powerpoint y desarrollarse en idioma inglés. Se evalúa la presentación (diseño, contenido, ortografía), tiempo de exposición, y claridad para presentar |
| **Trabajo Final**<br>Glosario | **Trabajo final**<br>Elabora un glosario con los 100 términos más importantes utilizados en el área de la gastronomía. Debe incluir los términos en inglés y en español y la definición del término en inglés. Se evaluará redacción y ortografía en inglés y español, uso correcto y comprensión de la terminología del área gastronómica, orden alfabético, puntualidad de entrega, apego a formato solicitado. |

**6.3. Calificación y acreditación**

| **Calificación parcial** | **Calificación final** |
|---|---|
| Evaluación teórica 60%<br>Tareas 30%<br>Participación 10% | Calificación parcial 60 %<br>Evaluación ordinaria teórica 20%<br>Trabajo final 20% |

***7. FUENTES DE INFORMACIÓN***

***Bibliografía básica***

| Autor (es) | Título | Editorial | Año | URL o biblioteca digital donde está disponible |
|---|---|---|---|---|
| Sophie Ruggles | 8 Suddenly Cooking - Kitchen Essentials | Casera Publications | 15 diciembre 2011 | Proporcionado por el profesor |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Evans, V., Dooley, J. y Hayley, R. | Career Paths: Cooking. | Express publishing | 2013 | |
| | | | | |
| ***Bibliografía complementaria*** | | | | |
| **Autor (es)** | **Título** | **Editorial** | **Año** | **URL o biblioteca digital donde está disponible** |
| Gabrielle Stobbe | Just Enough English Grammar Ilustrated | McGrall-Hill | 2008 | Proporcionado por el profesor |
| **8. PERFIL DEL PROFESOR:** | | | | |
| Profesionista, preferentemente con formación o experiencia en el área de la gastronomía o afines, con manejo comprobable de las cuatro habilidades del idioma inglés (certificación TOEFL o Cambridge C1) y con al menos dos años de experiencia en el manejo del inglés técnico en gastronomía. | | | | |