

INGLES TECNICO-ENOLOGIA (2016)

IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

CODIGO	SEM	HT	HS	HP	HA	CR	REQUISITO	AREA DE FORMACION Y TIPO DE ASIGNATURA	UNIDAD RESPONSABLE
	9º=Otoño 10º=Primavera								
AG 209	Primavera	3		1	2	6	-	Electiva Profesional	Producción Agrícola

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA:

Esta asignatura está orientada a responder a la inmediata necesidad de los alumnos de desarrollar competencias lingüísticas en Inglés Técnico de Enología que les faciliten el acceso tanto a la literatura técnica en Inglés requerida por distintos cursos relacionados con la vitivinicultura de la Escuela de Agronomía como a las bibliografías necesarias para la elaboración de tesis de grado en esta especialidad. Además, la asignatura contempla actividades para desarrollar competencias en aspectos audiolingüales para la comprensión del mensaje oral expresado por especialistas extranjeros, nativos y no nativos del idioma, en conferencias, charlas y reuniones de trabajo, etc., contribuyendo así al mejor desempeño de los futuros profesionales que requiere la actividad vitivinícola.

COMPETENCIAS DE LA ASIGNATURA:(Tipo: B=Básica G=Genérica E=Específica)

- 1) Reconoce, reproduce y aplica elementos morfosintácticos y lexicológicos frecuentes del Inglés Técnico de **Enología** presentados en las distintas unidades temáticas y ejercicios desarrollados durante el curso.
- 2) Demuestra comprensión auditiva de los elementos orales del Inglés Técnico de Enología presentados durante el curso.
- 3) Infiere el significado del mensaje técnico de esta especialidad mediante el análisis de su contexto.

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS:

a) De Enseñanza:

Clases presenciales; descripción de objetivos y competencias a lograr; exposición de materias; ejercicios en aula y en laboratorio de Inglés para el desarrollo de habilidades lingüísticas tanto productivas (expresión oral y escrita) como receptivas (comprensión auditiva y de lectura); reforzamiento de contenidos fuera del aula; elaboración de quizzes formativos.

b) De Aprendizaje:

Desarrollo de ejercicios individuales y en grupo y tareas relacionadas con lecturas; definiciones; producción oral individual y grupal; dictados; completación de oraciones; asociación de columnas pareadas; transformación de oraciones gramaticales; ordenación de textos lingüísticos desordenados; traducción al Castellano; traducción al Inglés; preparación para quizzes formativos; deletreo; exposición al Inglés de angloparlantes nativos; uso de TICs como herramienta para acceso a fuentes de información para investigar temas de enología en Inglés y para mayor exposición a este lenguaje técnico.

RECURSOS DOCENTES:

Recursos Docentes Materiales

Grabadoras maestras, grabadoras de alumnos, Cds para alumno con materias para reforzamiento audiolingüal, audífonos, computadores individuales, impresora, guías docentes (worksheets), diccionarios bilingües generales y técnicos. Acceso a proyectores OHP y de data, laboratorio de Inglés con telón de proyección.

CONTENIDOS:**Contenidos Temáticos (lexicológicos):**

Talking About Your Studies
 Viticulture, Viniculture, Enology
 Some People Related with Wine Making
 Toasts
 Grape Growing; Parts of the Grapevine; Grapes (Dialogue)
 Phylloxera (TIC activity)
 Main Wine Types; Making Wine; Enological Processes
 Wine and Must Analysis; Tannins, Phenolic compounds
 Wine Tasting; Wine and Food Affinities
 Wine Making in California (TIC activity)
 Fermentation
 Yeast
 Champagne
 How to Serve Sparkling Wine and Champagne (TIC activity)
 Champagne Glasses
 Louis Pasteur and The Wine Industry
 Making Beer; Beer and Modern Brewing; Main Beer Types
 Other Alcoholic Beverages: Liquors and Liqueurs
 Distillation
 Stills
 Cognac, Brandy

Contenidos Morfosintácticos:

Personal Pronouns
 Revision of To Be and There + To Be
 Demonstrative and Possessive Adjectives and Pronouns
 Descriptive, Numeral, Verbal Adjectives
 Noun Phrases and Adjectival Nouns
 Affixes
 Regular and Irregular Verbs
 Auxiliary Verbs: To Do, To Have
 Simple Tenses of Most Verbs (Active and Passive Voices)
 Plurals of Nouns
 Abbreviations
 Continuous or Progressive Tenses (Active and Passive Voices)
 ING-forms
 Perfect Tenses (Active and Passive Voices)
 Regular and Irregular Comparison of Adjectives
 Recommendations (Should)
 Future Tense; Conditional Tense

PROFESORES y PARTICIPANTES

Profesores	<i>Departamento</i>	<i>Especialidad o área</i>
Ana María Espinoza M.	Producción Agrícola	Inglés Científico, ESP, EST
Ayudante Paradocente Sandra Benavente R.	Producción Agrícola	Inglés Científico, ESP, EST

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

Instrumentos (actividades recuperables con justificativo oficial)	Ponderación
Prueba Global I	30%
Prueba Laboratorio I	10%
Prueba Global II	30%
Prueba Laboratorio II	10%
Controles Parciales	20%
Total Presentación a Examen	100%
Nota Presentación a Examen	75%
Nota Examen	25%

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA Apuntes para el estudiante basados en papers, textos técnicos y diccionarios técnicos, principalmente:

- American Language Institute. A Glossary of Agricultural Terms
- Collier MacMillan Ltd. Special English Agriculture. Book 3 Horticulture and Livestock, 1967
- Cuyás, Arturo. 1972. Diccionario Cuyás. Prentice-Hall. Englewood Cliffs, USA. 589 p.
- J.M. de Soroa y Pineda. Dictionary of Agriculture
- The World Atlas of Wine. Hugh Johnson, 1971
- Haensch Gunther, Haberkamp G. Dictionary of Agriculture. Bayerischer. Landwirtschaftsverlang GmbH, München
- Merriam Co, G y C. 1988. Webster's New World Dictionary, Simon & Shuster. New York. USA. 574 p.
- Wine and Must Analysis. M.A. Amerine and C.S. Ough. 1974. New York. John Wiley.
- Production Methods in Champagne. Cornell University. 1989. Geneva. New York
- Grape Growing by Robert J. Weaver
- Glossary of Wine Making Terms. Jack Keller.
- The Gringo's Guide to Chilean Wine, Fred Purdy. 1999.
- Gallagher, RoseMarie et al. 1996. Chemistry, Oxford University Press, Spain. 256p.

De Internet

- *Wine Making in California* disponible en World Wide Web: <http://www.manythings.org/voa>
- *How to Serve Sparkling Wine and Champagne* disponible en World Wide Web: <http://www.video.com/wine/Sparkling-Wine-and-Champagne.htm>
- *AWRI* disponible en World Wide Web: http://www.awri.com.au/commercial_services/analytical_services/
- *Phylloxera* disponible en World Wide Web: <http://en.wikipedia.org/wiki/phylloxera>
- *Wine Making Basic* disponible en World Wide Web: <http://www.cellar-supplies.com/docs/Winemaking%20Basics.pdf>
- *Glossary of Wine Terms* disponible en World Wide Web: http://discoverfrance.net/France/Wine/wine_dictionary1.shtml

PROGRAMACION INGLES TECNICO-ENOLOGIA
Segundo Semestre 2016

Clase T.: Prof. Ana María Espinoza M.
 Práctica de Lab.: Sandra Benavente R.

Semana	Fecha	Tipo Actividad	Temas (principales aspectos lexicológicos y morfosintácticos)
1	/9/16	Clase T.	Introduction: Program; Learning Objectives; Main Methodologies; Applications of Course; Phonetic Key; Toasts; Viticulture, Viniculture, and Enology
	/9/16	Clase T.	People related to wine making; Personal Pronouns To Be (ser/estar, present, past tenses; aff, int, int/neg, neg forms) <u>Activities:</u> reading, audiolingual and written exercises
		Práctica	LAB: group formation and practice explanation
2	/9/16	Clase T.	Unit: Grape Growing; Talking About your Studies; To Be (cont.); There + To Be; Demonstrative and Possessive Adjectives; Affixes (-ist, -ian, -er); Noun Phrases; Personal Data Form
	/9/16	Clase T.	Unit: Grape Growing (cont.); Parts of the Grapevine; There + To Be (cont.); Seasons of the Year, Agricultural Seasons; Adjectives (grape age and cultivar) <u>Activities:</u> reading, audiolingual and written exercises
		Práctica	LAB 1: Grape Growing, reading/listening/repeating (RLR) activities, dictation
3	/10/16	Clase T.	Wine and Must Analysis (Amerine and Ough, Contents); "Ser, Estar, Haber" quiz practice; Regular Verbs, Affix -ed; Irregular Verbs (p.1);
	/10/16	Clase T.	Wine and Must Analysis (cont.); Tannins, Phenolic Compounds; Irregular Verbs (p. 2); Simple Tenses of Most Verbs (present/past tenses aff, int, int/neg, neg forms); auxiliary To Do (do, does, did) <u>Activities:</u> reading, audiolingual and written exercises; To Be quiz
		Práctica	LAB 2: Grape Growing (cont.), RLR activities, dictation
4	/10/16	Clase T.	Unit: Grapes (Dialogue); Irregular Verbs (p. 3); Simple Tenses of Most Verbs (cont.)
	/10/16	Clase T.	Unit: Grapes (Dialogue, cont.); Irregular Verbs (p. 4); Simple Tenses of Most Verbs (cont.) <u>Activities:</u> reading, audiolingual and written exercises; Irreg. Verbs, quiz (p. 1-2)
		Práctica	LAB 3: Grapes (Dialogue), RLR activities, dictation
5	/10/16	Clase T.	Unit: Grapes (Terminology Practice); Phylloxera (TIC); Simple Tenses of Most Verbs (cont.)
	/10/16	Clase T.	Let's Toast!; Simple Tenses of Most Verbs (cont.) <u>Activities:</u> reading, audiolingual and written exercises; Irreg. Verbs, quiz (p. 3-4); quiz practice for Simple Tenses of Most Verbs
		Práctica	LAB 4: Grapes (Terminology Practice), RLR activities, dictation
6	/10/16	Clase T.	Unit: Grapes - Terminology Practice (cont.); s-verbs for wine tasting; Adjectives; Noun Phrases; Continuous Tenses (present/past tenses, aff, int, int/neg, neg forms); Phylloxera quiz
	/10/16	Clase T.	Unit: Making Wine; aroma, bouquet; Enological Processes; Wine Making in California (TIC); Continuous Tenses (cont.) <u>Activities:</u> reading, audiolingual and written exercises; quiz on Simple Tenses of Most Verbs
		Práctica	LAB 5: Grapes (Terminology Practice, cont.), RLR activities, dictation

Semana	Fecha	Tipo Actividad	Temas (principales aspectos lexicológicos y morfosintácticos)
7	/11/16	Clase T.	Unit: Main Wine Types; Continuous Tenses (cont); Wine and Food Affinities
	/11/16	Clase T.	Unit: Wine Types - Conceptual Map; ING-forms <u>Activities:</u> reading, audiolingual and written exercises; Phylloxera quiz
		Práctica	LAB 6: Making Wine, RLR activities, dictation
8	/11/16	Clase T.	Fermentation; Steps to Follow in Wine Tasting; Continuous Tenses (cont.)
	/11/16	Clase T.	ING-forms (cont.); Perfect Tenses, (present, past tenses; aff, int, int/neg, neg forms); auxiliary To Have (have, has, had) <u>Activities:</u> reading, audiolingual and written exercises
		Práctica	LAB 7: Fermentation, RLR activities, dictation
9	/11/16	Clase T.	Unit: Champagne; Perfect Tenses (cont.)
	/11/16	Clase T.	Perfect Tenses (cont.); Regular Comparison of Adjectives; Basic Rules About Serving Wine <u>Activities:</u> reading, audiolingual and written exercises; Making Wine in California quiz
		Práctica	LAB 8: Champagne, reading/listening/repeating (RLR) activities, dictation
10	/11/16	Evaluación y Clase T.	Global Test I; Unit: Regular/Irreg Comparison of Adjectives (cont.); Champagne Glasses
	/11/16	Evaluación y Clase T	Lab Test I; How to Serve Sparkling Wine and Champagne (TIC); <u>Activities:</u> reading, audiolingual and written exercises
		Práctica	LAB 9: How to Serve Sparkling Wine and Champagne (TIC), RLR activities, dictation
11	/12/16	Clase T.	Unit: Louis Pasteur; Passive Voice of Simple Tenses (present, past tenses; aff, int, int/neg, neg forms)
	/12/16	Clase T.	Units: Yeast/Making Beer; Passive Voice of Simple Tenses (cont.) <u>Activities:</u> reading, audiolingual and written exercises; Perfect Tenses quiz
		Práctica	LAB 10: Louis Pasteur, RLR activities, dictation
12	/12/16	Clase T.	Beer and Modern Brewing; Beer Types; Passive Voice of Simple Tenses (cont.)
	/12/16	Clase T.	Distillation; Stills; Passive Voice of Continuous Tenses (present, past tenses; aff, int, int/neg, neg forms) <u>Activities:</u> reading, audiolingual and written exercises
		Práctica	LAB 11: Yeast/Making Beer, RLR activities, dictation
13	/12/16	Clase T.	Distilled Beverages; Liquors or Spirits; Passive Voice of Continuous Tenses (cont.)
	/12/16	Clase T.	Liqueurs or Cordials; Passive Voice of Perfect Tenses (present, past tenses; aff, int, int/neg, neg forms) <u>Activities:</u> reading, audiolingual and written exercises
		Práctica	LAB 12: Distillation, RLR activities, dictation
14	/12/16	Clase T.	Brandy; Liqueurs made at La Rinconada Distillery; Passive Voice of Perfect Tenses (cont.)
	/12/16	Clase T.	Cognac; Recommendations (Should); Conditional Tense (Should/Would) <u>Activities:</u> reading, audiolingual and written exercises
		Evaluación	LAB 13: oral quiz on Wine and Must Analysis/Talking About your Studies RLR activities, dictation
15	/1/17	Clase T.	Conditional Tense (cont.); Recommendations (Should) (cont.)
	/1/17	Clase T.	Future Tense (Will/Shall) <u>Activities:</u> reading, audiolingual and written exercises
		Evaluación	LAB 14: How to Serve Sparkling Wines and Champagne quiz
16	/1/17	Evaluación	Global Test II
17	/1/17	Evaluación	Lab Test II
18			Exam