



**ANEP**



**UTU**

DIRECCIÓN GENERAL  
DE EDUCACIÓN  
TÉCNICO PROFESIONAL



**DTGA**

DIRECCIÓN  
TÉCNICA DE GESTIÓN  
ACADÉMICA



# UNIDAD CURRICULAR INGLÉS TÉCNICO

CARRERA: TECNÓLOGO EN INDUSTRIAS  
LÁCTEAS

MÓDULO 4

**Modalidad: Presencial**

**Carga horaria semanal: 2 horas**

**Créditos educativos: 3**



Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular  
Programa de Educación Terciaria



## **I) Propósitos de la unidad curricular**

A través de la unidad curricular Inglés Técnico, se pretende proporcionar al estudiante el espacio de promoción del desarrollo de las competencias para insertarse en el mundo de hoy, para que éstos aborden las distintas situaciones, resuelvan problemas y tomen decisiones. El dominio de la lengua inglesa integra una de esas competencias puesto que es el código predominante en los ámbitos laborales y/o académicos, que no sólo le permite al educando su desarrollo cognitivo, sino el mejor conocimiento de su lengua materna.

En el transcurso de la unidad curricular, se trabajarán las competencias y estrategias para analizar textos e interactuar en inglés, aspectos fundamentales para un desempeño eficaz en el mundo laboral. Por ende, esta unidad curricular cobra importancia dentro de la currícula porque permite al futuro egresado acceder a fuentes de información de su interés de primera mano, conociendo y evaluando bibliografía publicada en lengua inglesa. A su vez, amplía su horizonte de conocimientos al investigar, manejar manuales, seguir instrucciones, leer páginas web e interactuar en inglés.

En síntesis, Inglés Técnico le permitirá al estudiante fortalecer las macrohabilidades de la lengua con el fin de favorecer una comunicación de forma efectiva en contextos diversos y complejos. Las actividades que el docente desarrolle debe atender a los procesos cognitivos específicos del estudiante en relación a la lengua meta (L2): hablar, escuchar, leer, escribir y la reflexión metalingüística.

## **II) Resultados de aprendizaje**

1. Identifica y analiza los avances tecnológicos específicos de la industria láctea, empleando la lengua meta como soporte comunicativo para valorar las mejoras y desafíos de la agroindustria.
2. Analiza los procesos de producción lechera, apoyado por la lengua meta, para integrar mejora en los sistemas productivos que se orienten a la obtención de leche de calidad.
3. Identifica y relaciona las propiedades de los derivados lácteos para esquematizar, clasificar y contrastar la composición y valor nutricional de los productos obtenidos.

### III) Saberes estructurantes de la unidad curricular

#### 1. TECHNOLOGICAL ADVANCEMENTS AND INNOVATIONS IN THE DAIRY INDUSTRY AND INNOVATIONS IN THE DAIRY INDUSTRY.

#### 2. DAIRY PRODUCTION

#### 3. PROPERTIES OF DAIRY DERIVATIVES

### IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

Saberes Estructurantes	Saberes Asociados	Saberes de profundización
Technological advancements and innovations in the dairy industry.	Farming technologies Advances in milking Sustainability Challenges in the dairy industry	Lab-grown milk Blockchain technology Flavour advancements Synthetic dairy Robotic milking Computarised feeding Biotechnology and the dairy industry
Dairy production.	Nutrition Basics, Requirements, and Feeding of Lactating Cows Dairy Reproduction Animal Health and Milk Quality Farm Economics and Environment.	Principles of animal nutrition, basic nutrients and their metabolism  Sources for these nutrients in a dairy diet  The life cycle of a dairy cow  Reproduction on dairy farms  Ovulation, insemination and pregnancy  Health and possible diseases  Basics of dairy farm management Global view of dairy markets around the world.
Compositional and functional properties of dairy products.	Chemical composition. Physical and functional properties The impact of processing on dairy products	Macronutrientes Water-soluble vitamins Fat-soluble vitamins Minerals Foaming and whipping (Ice cream, desserts, whipped toppings) Gelation (Cheese, yogurt, bakery, confectionery) Heat stability (Recombined milk, soups and sauces, and enteral and clinical nutrition) Color/flavor development (chocolate, confectionery) Processing process Preservation.

## **V) Orientaciones pedagógicas**

Es importante destacar el docente en un rol de guía, problematizador y mediador, con el fin de promover una construcción propia del conocimiento, así como el desarrollo del espíritu crítico, reflexivo y la autonomía en los estudiantes.

Proponer y generar situaciones que para el estudiante sean diferentes y variadas, permite incursionar con mayor profundidad en aquellos temas que son de su interés, teniendo en consideración aquellos conocimientos, saberes y experiencias previas. (Asunción, 2019).

Los contenidos se deben trabajar en base a saberes estructurantes. El docente diseñará y secuenciará las actividades que considere adecuadas para el logro de los objetivos del curso, teniendo en cuenta que el estudiante adquiera las competencias lingüísticas y comunicativas necesarias desarrollando habilidades comunicativas prácticas y relevantes para el entorno laboral de las industrias lácteas. El docente al enseñar deberá ser ecléctico lo que implica escoger las estrategias de enseñanza que mejor se ajusten a las necesidades e intereses de los estudiantes.

Se sugiere organizar las actividades en torno a tareas reales o simuladas que los participantes puedan encontrar en su trabajo diario como ser: redactar un informe de calidad, participar en una reunión de equipo o responder a un correo electrónico. Para esto, se utilizan materiales auténticos, como manuales de instrucciones, informes técnicos o videos de capacitación relacionados con la orientación.

La evaluación se realizará de acuerdo al reglamento vigente. No obstante, conviene destacar que la evaluación, concebida como parte del proceso de enseñanza y de aprendizaje, debe ser continua y fundamentalmente, formativa. Se sugiere la incorporación de diferentes técnicas, instrumentos y herramientas para la recolección de información sobre los aprendizajes de los estudiantes y sus singularidades, y que permitan tomar decisiones fundamentadas al docente. Asimismo, se sugiere desarrollar las instancias de evaluación en distintos formatos.

La evaluación por competencias implica transformar la práctica educativa trascendiendo la mera internalización de los contenidos conceptuales. La competencia se desarrolla al entrar en contacto con la propia tarea, proyecto o creación. Por esta razón, no puede ser observada directamente en toda su complejidad, pero puede ser inferida del desempeño. Esto requiere pensar acerca de los tipos de actuaciones que permitirán reunir evidencia.

## **VI) Bibliografía**

### **BIBLIOGRAFÍA DE CONSULTA DOCENTE**

- Blaz, D. (2013). *Differentiated Instruction: A guide for Foreign Language Teachers*. Routledge.
- Belcher, D. (2009) *English for Specific Purposes in Theory and practice*. Ann Arbor: University of Michigan.
- Brown, D. (2001) *Teaching by principles: An interactive Approach to Language Pedagogy*, Longman.
- Dudley-Evans, T, St John, M (1998) *Developments in English for Specific Purposes. A multi disciplinary Approach*, Cambridge.
- Gray, J. and Reuter, A. *Transaction Processing (1992) Concepts and Techniques*, 1st edition, Morgan Kaufmann Publishers.
- Gregory, G y Chapman, C. M. (2013). *Differentiated Instruction Strategies: One size does not fit all*. Corwin Press.
- Harding, K (2007) *English for Specific Purposes*. Oxford.
- Harmer, J (2006) *How to teach English*. Longman.
- Larsen-Freeman, D. (1986) *Techniques and principles in Language Teaching*. Oxford
- Lightbown, P y Spada, N. M. (2017). *How languages are learned*. Oxford University.
- O`Sullivan, N., Libbin, J. (2022) *Agriculture. Career Paths*. Express Publishing.

### **MATERIAL PARA EL ESTUDIANTE**

- Hertz, A, (2018) *Dairy Farming: Operations Management, Animal Welfare and Milk Production*. Nova.
- Rao P. V. (2008) *Dairy Farm Business Management*. Biotech Books.