

Organización y gestión de las operaciones de cocción de productos cerámicos



Área: VIDRIO Y CERAMICA
Modalidad: Teleformación
Duración: 40 h
Precio: 20.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

CONTENIDOS

1. Comportamiento de materiales ante la acción del calor.

####

1.1. Comportamiento de las materias primas plásticas.

####

1.2. Comportamiento de las materias primas no plásticas.

####

1.3. Principales reacciones y transformaciones del soporte y de los esmaltes durante la cocción.

####

1.3.1. Densificación.

####

1.3.2. Sinterización.

####

1.3.3. Formación de fase vítrea.

####

1.3.4. Piroplasticidad.

####

2. Gestión de las operaciones de cocción de productos cerámicos.

####

2.1. Técnicas de cocción de productos cerámicos.

####

2.2. Variables de proceso de la operación de cocción.

####

2.2.1. Variables del producto de entrada.

####

2.2.2. Variables del horno.

####

2.2.3. Variables del producto de salida.

####

2.3. Ciclo de cocción.

####

2.3.1. Factores limitantes de un ciclo de cocción.

####

2.3.2. Etapas de los ciclos de cocción.

####

2.3.3. Relación entre ciclos de cocción, productos obtenidos y tecnologías empleadas.

####

2.4. Hornos.

####

2.4.1. Criterios de clasificación de hornos cerámicos.

####

2.4.2. Transporte de calor en los hornos cerámicos: la cocción rápida.

####

2.4.3. Instalaciones de almacenamiento y de alimentación de hornos.

####

2.5. Sistemas de gestión y control de instalaciones y operaciones de cocción.

####

2.6. Puesta a punto de las instalaciones de cocción.

####

2.7. Puesta en marcha de la producción. Secuencia de operaciones.

####

2.8. Operaciones de automantenimiento en las instalaciones de cocción.

####

2.9. Identificación de riesgos y condiciones de seguridad de las operaciones de cocción.

####

2.10. Información y documentación de organización de la operación de cocción.

####

2.10.1. La estructura documental del proceso.

####

2.10.2. Organización de flujos de información en el proceso de cocción.

####

2.10.3. Documentación. Sistemas de procesado, tratamiento y archivo informático de la información.

####

2.11. Balances de masa y de energía.

####

2.12. Optimización de la producción.

####

3. Identificación de defectos y no conformidades de cocción.

####

3.1. No conformidades en el proceso de cocción.

####

3.1.1. Identificación y valoración de defectos de cocción.

####

3.2. Defectos y no conformidades atribuibles a las materias primas.

####

3.2.1. Identificación y valoración de defectos y no conformidad

####

3.2.2. Identificación de las causas de los defectos y no conformidades y propuesta de medidas para su corrección y prevención:

####

3.3. Defectos y no conformidades atribuibles a las composiciones de pastas y esmaltes.

####

3.3.1. Identificación y valoración de defectos y no conformidades.

####

3.3.2. Identificación de las causas de los defectos y no conformidades y propuesta de medidas para su corrección y prevención:

####

3.4. Defectos y no conformidades atribuibles a la operación de cocción.

####

3.4.1. Identificación y valoración de defectos y no conformidades.

####

3.4.2. Identificación de las causas de los defectos y no conformidades y propuesta de medidas para su corrección y prevención:

####

4. Gestión de residuos, efluentes y emisiones en la cocción.

####

4.1. Normativa medioambiental aplicable a la fabricación de productos cerámicos.

####

4.2. Descripción y caracterización de residuos, efluentes y emisiones en la cocción de productos cerámicos.

####

4.3. Equipos e instalaciones para el tratamiento de residuos, efluentes, humos y otras emisiones empleados en la cocción de productos cerámicos.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.