

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Organización y gestión de las operaciones de cocción de productos cerámicos

Duración: 40h

Modalidad: Online

Objetivo

- Analizar las operaciones de cocción de productos cerámicos, relacionando los materiales de entrada y de salida, las variables de proceso, los medios de fabricación y los procedimientos de operación, con las características y propiedades de los productos obtenidos
- Determinar la información de proceso necesaria para llevar a cabo la cocción de productos cerámicos a partir del análisis de la información técnica del producto y de las instrucciones generales de fabricación
- Analizar los medios necesarios para la cocción de productos cerámicos, relacionándolos con los materiales empleados y con los productos obtenidos
- Organizar y supervisar trabajos de cocción de productos cerámicos
- Analizar los procedimientos de tratamiento, eliminación o reciclaje de residuos, efluentes y emisiones industriales, empleados en la sección de cocción de las empresas de fabricación de productos cerámicos
- Analizar las condiciones de seguridad necesarias para el desarrollo de la operación de cocción de productos cerámicos

Contenido

UD1. 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.

UD2. 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.
- 2.3. Ciclo de cocción.
- 2.4. 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.
- 2.11. Balances de masa y de energía.
- 2.12. Optimización de la producción.

UD3. Identificación de defectos y no conformidades de cocción.

- 3.1. No conformidades en el proceso de cocción.
- 3.2. Defectos y no conformidades atribuibles a las materias primas.
- 3.3. Defectos y no conformidades atribuibles a las composiciones de pastas y esmaltes.
- 3.4. Defectos y no conformidades atribuibles a la operación de cocción.

UD4. 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.