

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LAS OPERACIONES DE COCCIÓN DE PRODUCTOS CERÁMICOS



SKU: UF1722_V2

Horas: 40

OBJETIVOS

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

DIRIGIDO A

COMPETENCIAS

CONTENIDO

Tema 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.

Tema 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.
- 2.3. 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.

Tema 3. 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.

Tema 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.