

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LAS OPERACIONES DE COCCIÓN DE PRODUCTOS CERÁMICOS

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LAS OPERACIONES DE COCCIÓN DE PRODUCTOS CERÁMICOS

Duración: 40 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

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 en 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

© icaformación2026