

## MF1689\_2 COCCIÓN DE PRODUCTOS CERÁMICOS ARTESANALES



**180,00 € - 250,00 €**

En el ámbito de las artes y artesanía, es necesario conocer las diferentes técnicas de determinación de piezas de alfarería artesanal a partir de formas, dimensión y materiales a emplear en la alfarería artesanal. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para cocer productos cerámicos artesanales.

**Categorías:** [Artes y Artesanía](#), [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#) |

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	50 h
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL

<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
<b>Precio</b>	Particular, Empresa

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 1. MÓDULO 1. COCCIÓN DE PRODUCTOS CERÁMICOS ARTESANALES

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESOS DE COCCIÓN DE PRODUCTOS DE ALFARERÍA ARTESANAL**

1. Procesos de cocción de productos cerámicos y sus etapas en un ciclo de cocción.
2. - La cocción de productos cerámicos
3. - Procesos físicos dentro del horno.
4. - Procesos químicos dentro del horno.
5. Hornos e instalaciones para la cocción de productos artesanales y sus combustibles.
6. - Tipos de horno:
7. - Tiro directo.
8. - Tiro indirecto
9. - Combustibles, quemadores y resistencias eléctricas de hornos.
10. - Hornos de gas y gasoil.
11. - Hornos eléctricos.
12. Manejo del material para el enhornamiento.
13. - Placas y soportes para enhornar en baja y alta temperatura.
14. - Protección de los elementos.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROGRAMACIÓN Y MANEJO DE LOS ELEMENTOS DE REGULACIÓN, SEGURIDAD Y CONTROL DE INSTRUMENTOS EN LOS PROCESOS DE COCCIÓN DE PRODUCTOS DE ALFARERÍA ARTESANAL**

1. Manejo de los elementos de regulación, seguridad y control. Programación, puesta en marcha, control y parada de un horno.
2. - Programación de la curva de temperatura.

3. - Arranque del horno
4. - Control de las curvas de temperatura.
5. - Control visual mediante conos pirométricos.
6. - Control mediante programador automático.
7. - Parada y enfriamiento

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. CARGA Y DESCARGA EN EL PROCESO DE COCCIÓN DE PRODUCTOS DE ALFARERÍA ARTESANAL, ALMACENAJE Y CONTROL DE DEFECTOS**

1. Carga y descarga de hornos su apertura del horno y los tiempos de enfriamiento.
2. - Carga del horno
3. - Distribución de la carga.
4. Descarga del horno
5. - Comprobación de temperatura.
6. Almacenaje de productos crudos y cocidos.
7. - Distribución e identificación de piezas en crudo.
8. - Almacenaje e identificación de piezas bizcochadas
9. Identificación de los defectos atribuibles a la cocción en productos cerámicos artesanales.
10. - Roturas por curva de temperatura errónea
11. - Roturas por mal secado.
12. Defectos por temperatura insuficiente.
13. Defectos por exceso de temperatura.
14. Defectos por carga del horno inadecuada.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. SELECCIÓN Y EMBALADO DE PRODUCTOS CERÁMICOS ARTESANALES**

1. Procedimientos de control de calidad en piezas cerámicas artesanales y los criterios de selección.
2. - Verificación de roturas y acabados.
3. Procedimientos de repasado mecánico.
4. - Lijados y pulidos.
5. Procedimientos de embalado de cerámica artesanal.
6. - Normativa en el embalaje de productos destinados a la alimentación.
7. - Procesos de embalaje para garantizar el transporte sin roturas.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. OPERACIONES DE LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y SEGURIDAD DE**

## **MATERIALES E INSTALACIONES EN PROCESOS DE COCCIÓN Y EMBALADO DE PIEZAS DE ALFARERÍA ARTESANAS**

1. Criterios de ordenación del área de trabajo
2. Criterios de calidad
3. - Criterios de seguridad
4. Criterios de limpieza de materiales, instalaciones y medios auxiliares
5. - Criterios de calidad
6. - Criterios de seguridad
7. Criterios de mantenimiento materiales, instalaciones y medios auxiliares de los procesos de cocción de productos de alfarería artesanal.
8. - Criterios de calidad
9. - Criterios de seguridad
10. Procedimientos de ordenación del área de trabajo.
11. Procedimientos de limpieza: procesos, útiles y productos
12. Procedimientos de Mantenimiento: procesos, útiles y productos.
13. Normativa de seguridad y protección medioambiental relativa a la cocción y embalado de piezas de alfarería artesanal.
14. Medidas y equipos de protección individual y colectiva.
15. Gestión de residuos.