

Cocción de productos cerámicos artesanales



Área: Alfarería artesanal
Modalidad: Teleformación
Duración: 20 h
Precio: Consultar

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

OBJETIVOS

Cocer productos cerámicos artesanales.

CONTENIDOS

1 proceso de cocción de productos cerámicos - 1.1 proceso de cocción de productos cerámicos - 1.2 hornos e instalaciones para la cocción de productos - 1.3 combustibles, quemadores y resistencias eléctricas de hornos - 1.4 manejo del material para el enhornamiento - 2 elementos de regulación, seguridad y control - 2.1 manejo de los elementos de regulación, seguridad y control - 3 carga y descarga en la cocción de productos - 3.1 carga y descarga - 3.2 almacenaje de productos crudos y cocidos - 3.3 identificación de los defectos atribuibles a la cocción - 4 selección y embalado de productos cerámicos artesanales - 4.1 control de calidad en piezas cerámicas artesanales - 4.2 procedimientos de repasado mecánico - 4.3 procedimientos de embalado de cerámica artesanal - 5 operaciones de limpieza, mantenimiento y seguridad - 5.1 operaciones de limpieza, mantenimiento y seguridad - 5.2 criterios de limpieza de materiales, instalaciones y medios auxiliares - 5.3 gestión de residuos - 5.4 medidas preventivas - 5.5 cuestionario: cuestionario de evaluación -

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 el **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.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea**

puede adquirir un manual impreso. De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

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.