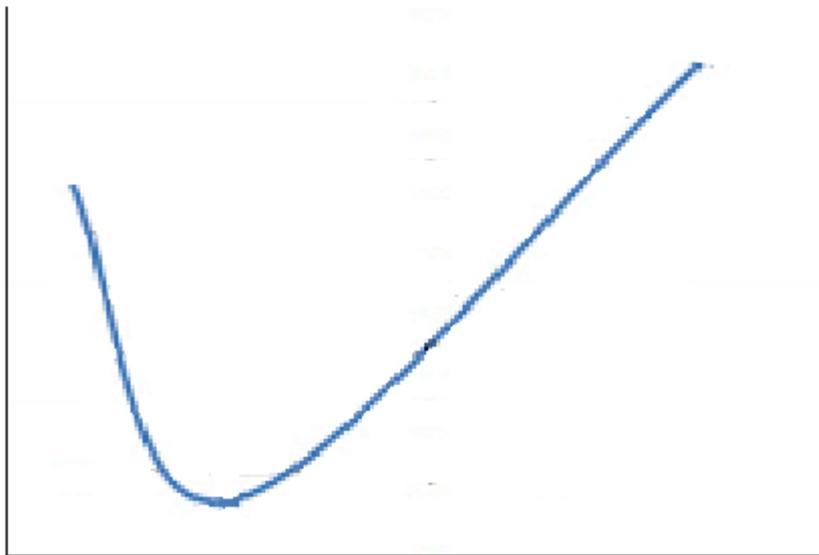


- 1) ¿Qué es un horno de tiro invertido?
- 2) Define brevemente los siguientes términos cerámicos: barbotina, defloculante.
- 3) ¿Cómo influye la proporción de agua utilizada al preparar un engobe?
- 4) Hay algunos vidriados en los que es importante que la velocidad de enfriamiento del horno, una vez que se apaga, sea muy lenta. En este caso, ¿qué material sería más conveniente para la construcción del horno: ladrillos duros, ladrillos blandos o fibra cerámica? ¿por qué?
- 5) ¿Qué es cocer en reducción?
- 6) Señala mediante un pequeño círculo sobre la siguiente curva de defloculación la zona que consideres más adecuada para preparar la pasta para colar. Justifica brevemente tu respuesta.



- 7) Conocemos tres fenómenos físicos sobre la transmisión del calor. Explica la influencia de cada uno de ellos sobre la cocción en un horno eléctrico.
- 8) Describe el proceso de *fraguado* de la escayola.
- 9) ¿Para qué se utilizan los conos Seger?

Cada pregunta vale un punto excepto las 7 y 8 que valen 1,5.