

1. Describe el horno de tiro invertido
2. La siguiente tabla da las medidas de tiempo obtenidas para la caída de una colada por la copa Ford con distintas cantidades de defloculante. Dibuja la curva de defloculación y averigua la cantidad óptima de defloculante.

Tiempo(s)	84	51	24	13	12	9
Defloculante(%)	0,05	0,1	0,2	0,3	0,5	0,4

3. Supongamos que la colada anterior se preparó con un 55% de agua. Si el mismo volumen de una colada comercial tarda 15s en caer por la copa Ford, ¿te sugiere este dato realizar algún cambio en la realización de la colada?
4. Describe los tres mecanismos de transmisión del calor.
5. De los tres fenómenos descritos en el apartado anterior, hay dos de ellos sobre los que se puede influir según el horno utilizado, ¿cuáles son y cómo influyen las características del horno?
6. ¿Qué es un engobe?
7. ¿Por qué se calienta la escayola cuando fragua?
8. Describe por qué puede haber monóxido de carbono en el horno durante la cocción y qué influencia puede tener sobre el resultado de la cocción.
9. ¿Es necesario que todos los hornos cerámicos tengan chimenea? Razona la respuesta.
10. Vocabulario. Define los términos: *sulfato de calcio semihidratado* y *coloide*.

Cada pregunta vale un punto.

No es necesario responder en orden pero, en cualquier caso, debe escribirse el número de cada pregunta delante de la respuesta. Se recomienda leer todas las preguntas antes de empezar a contestar y, después, empezar contestando aquellas cuya respuesta se conozca con mayor seguridad. No extenderse sin necesidad en la respuesta, lo que esté mal contestado baja nota.