



LICEO TORRICELLI-BALLARDINI
FAENZA

Artistico, Classico, Linguistico, Scientifico, Scientifico Scienze Applicate, Scienze Umane
Codice meccanografico RAPC04000C – Codice fiscale 90033390395 – Ambito regionale 17
Sede Centrale e Indirizzo Scientifico: Via S. Maria dell'Angelo, 48 -- 48018 Faenza
Telefono Liceo (tutte le sedi) 0546 21740 - Telefono Presidenza 0546 28652
Posta elettronica: rapc04000c@istruzione.it - Posta elettronica certificata: rapc04000c@pec.istruzione.it
Sede Indirizzo Classico: Via S. Maria dell'Angelo, 1 -- 48018 Faenza
Sede Indirizzo Linguistico: Via Pascoli, 4 -- 48018 Faenza
Sede Indirizzi Artistico e Scienze Umane: Corso Baccarini, 17 -- 48018 Faenza

REGOLAMENTO PER L'IMPIEGO DEI FORNI PER LE COTTURE DELLA CERAMICA

Con il presente si dettano le norme che regolamentano l'impiego dei forni per la cottura dei prodotti ceramici, posti nella sede di corso Baccarini. Questo al fine di ottimizzarne l'uso, i consumi, salvaguardare le apparecchiature e la salute del personale della scuola.

Gli utenti dei forni dovranno sottostare al presente regolamento.

1. All'interno della sede, dove si svolgono le attività didattiche con il materiale ceramico, convivono due realtà che hanno necessità di cuocere nei forni, il Liceo Artistico e i corsi IFTS. Solo una parte del personale del Liceo Artistico è però autorizzato a condurre le cotture. Questi sono gli Assistenti Tecnici dei laboratori ceramici e i docenti di Laboratorio del Design. Altri docenti di Laboratorio possono partecipare alla preparazione della cottura ma solo sotto la supervisione degli assistenti Tecnici.
2. Gli esercizi di infornamento e sfornamento fanno parte del curriculum degli studenti e quindi le classi potranno partecipare alle operazioni nel laboratorio di forni con il coordinamento dei docenti autorizzati.
3. L'avviamento delle cotture dovrà avvenire solo a conclusione delle ore di lezione della giornata.
4. Nei periodi di vacanza dalle lezioni didattiche l'avviamento non dovrà avvenire prima di un'ora dalla chiusura della sede.
5. Le cotture di prodotti che contengono resinati, colle o sostanze organiche è da programmare solo nelle date che precedono giorni di chiusura della sede.
6. A conclusione dei cicli di cottura i forni non devono essere aperti alla temperatura superiore di 100°C.
7. Nei laboratori dei forni e della pagoda, dove è presente una sola apparecchiatura, ci sono i registri per una rigorosa trascrizione di tutte le cotture con l'indicazione della temperatura, del contenuto e del responsabile che le ha effettuate.
8. Le apparecchiature presenti nella sede sono tutte a funzionamento elettrico perciò il problema delle emissioni è contenuto ma è obbligatorio avviare gli impianti di aspirazione all'avvio dei cicli.
9. Per contenere i consumi energetici si invita ad effettuare cotture solo con il forno pieno salvo casi del tutto straordinari da concordare con il prof. Massimo Piani, responsabile del laboratorio dei forni.
10. Non saranno cotti gli elaborati che a giudizio dei responsabili non sono abili a sottostare al ciclo di cottura (spessori inadeguati, mancata pulizia dei punti di appoggio degli elaborati smaltati, assenza dei dati di riconoscimento sugli oggetti da sottoporre alla cottura del vetrato)

Si chiede al personale interessato di prendere visione del presente regolamento.

Dirigente scolastico-Paola Falconi
firmato digitalmente