RECEPCIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES DE FLORISTERÍA





SKU: MF1113_1_V2

Horas: 90

OBJETIVOS

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de recepcionar y acondicionar materias primas y materiales de floristería, En concreto el alumno será capaz de: Identificar las materias primas y materiales que se utilizan en floristería distinguiéndolas por sus características y usos, Describir el proceso de recepción de pedidos y clasificar las materias primas materiales y productos aplicando técnicas y criterios precisos, Describir y aplicar las técnicas de acondicionamiento y conservación de flores y plantas naturales, Describir los criterios y técnicas de almacenaje y realizar el mismo atendiendo a la tipología de los productos materias primas y materiales, Describir el proceso de preparación de los productos destinados a la venta y colaborar en el etiquetado y la colocación de los mismos en las zonas de exposición,

CONTENIDO

Tema 1. Materias primas y materiales utilizadas en Floristería.

- 1.1. Materias Primas
- 1.2. Flores y verdes de corte comercializados en Floristería
- 1.3. Plantas verdes y con flor comercializadas en Floristería
- 1.4. Materiales

1.5. Danos y defectos en Materias Primas y Materiales

Tema 2. Recepcion y clasificación de materias primas materiales y productos.

- 2.1. Requisitos mínimos de calidad para flores y verdes de corte.
- 2.2. Cuidados específicos para la recepción de géneros especiales.
- 2.3. Embalaje de flores y verdes de corte
- 2.4. Clasificación de materias primas materiales y productos de Floristería
- 2.5. Carga y/o descarga de insumos según sus características y embalaje
- 2.6. Aprovechamiento del espacio
- 2.7. Comprobación de las cantidades de insumos recibidos con Albaranes o Facturas
- 2.8. Aplicación de medidas de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental en la recepción y clasificación de insumos de floristería

Tema 3. Acondicionamiento y conservación de flores y verdes de corte.

- 3.1. Características mínimas de calidad y tiempo máximo de conservación según especie y punto de apertura
- 3.2. Limpieza y ejecución de cortes en los tallos de flores y verdes de corte
- 3.3. Practica de cortes específicos
- 3.4. Alambrado y entutorado de tallos especiales
- 3.5. Desinfección y preparación de recipientes para flores y verdes de corte
- 3.6. Aplicación de productos conservantes en el agua
- 3.7. Empleo de técnicas especificas de acondicionamiento de Flores y verdes de corte
- 3.8. Manipulación de flores con apertura retardada
- 3.9. Aplicación de medidas de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental en el acondicionamiento y conservación de flores y verdes de corte

Tema 4. Acondicionamiento y conservación de plantas verdes y con flor.

- 4.1. Riego abonado y aplicación de productos fitosanitarios de uso domestico
- 4.2. Limpieza y retirada de materia dañada en las plantas naturales.
- 4.3. Reposición y/o sustitución de plantas en composiciones cuando su estado no sea apto para la venta
- 4.4. Aplicación de técnicas de entutorado en plantas diversas
- 4.5. Aplicación de productos cicatrizantes
- 4.6. Detección de alteraciones y/o anomalías en las plantas
- 4.7. Aplicación de medidas de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental en el acondicionamiento y conservación de plantas naturales

Tema 5. Técnicas de almacenaje de materias primas materiales y productos.

- 5.1. Necesidades físicas y ambientales de conservación de las materias primas materiales y productos
- 5.2. Técnicas y espacios de almacenaje en floristería
- 5.3. Ubicación de materias primas materiales y productos según su naturaleza y exigencias ambientales
- 5.4. Elaboración de listados de materias primas materiales y productos almacenados y señalización de los mismos
- 5.5. Aplicación de medidas de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental en el

almacenaje de insumos de floristería

Tema 6. Preparación de los productos destinados a la exposición en la zona de ventas.

- 6.1. Tipos de etiquetas y formas de etiquetar
- 6.2. Criterios para la colocación de materias primas materiales y productos finales en la zona de ventas (color carácter estilo temporada entre otros)
- 6.3. Criterios generales aplicados en la preparación de productos para su venta (duración exigencias ambientales puntos de venta específicos entre otros)
- 6.4. Identificación de productos para la venta y sus precios finales correspondientes
- 6.5. Etiquetado de los productos con precio referencia e información al consumidor
- 6.6. Colocación de las materias primas materiales y productos en la zona de ventas según sus características
- 6.7. Aplicación de medidas de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental en la preparación de productos para la venta