# Recepción y acondicionamiento de materias primas y materiales de floristería

**Área:** AGRARIA
**Modalidad:** Teleformación
**Duración:** 90 h
**Precio:** 45.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

## CÓDIGO

MF1113_1

## CONTENIDOS

**1. Materias primas y materiales utilizadas en floristería**.

####

1.1 Materias primas:

####

1.1.1 Flores y verdes de corte.

####

1.1.2 Plantas verdes y con flor naturales.

####

1.2 Flores y verdes de corte comercializados en floristería:

####

1.2.1 Familias, géneros y especies.

####

1.2.1 Cuidado básico.

####

1.2.3 Características específicas de algunos géneros.

####

1.3 Plantas verdes y con flor comercializadas en floristería:

####

1.3.1 Familias, géneros y especies.

####

1.3.2 Cuidado básico.

####

1.3.3 Características específicas de algunos géneros.

####

1.3.4 Necesidades lumínicas e hídricas.

####

1.4 Materiales:

####

1.4.1 Tipología (vidrio, cerámica, materiales decorativos, papel, flores y plantas secas y artificiales, sustratos, abonos, entre otros).

####

1.4.2 Naturaleza y características de fabricación.

####

1.4.3 Usos en floristería.

####

1.5  Daños y defectos en materias primas y materiales.

####

**2. Recepción 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:

####

2.3.1 Cantidades y tamaños.

####

2.3.2 Embalaje en cajas y cartones.

####

2.3.3 Embalajes específicos.

####

2.3.4 Técnicas de embalaje y desembalaje.

####

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.

####

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 Práctica 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 específicas 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.

####

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

####

4.1 Riego, abonado y aplicación de productos fitosanitarios de uso doméstico.

####

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.

####

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:

####

5.1.1Materiales de consumo.

####

5.1.2 Materiales decorativos (velas, cintas, elementos metálicos, entre otros).

####

5.1.3 Recipientes (vidrio, cerámica, entre otros).

####

5.1.4 Durabilidad de los diferentes elementos.

####

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.

####

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.

## 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.

## 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.