

Recepción y acondicionamiento de materias primas y materiales de floristería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 90 horas

Categorías: Agraria

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.

CONTENIDOS

UD1. 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.

UD2. 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 PRL, SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE y protección medioambiental en la recepción y clasificación de insumos de floristería.

UD3. 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 específicas de acondicionamiento de Flores y verdes de corte.

3.8. Manipulación de flores con apertura retardada.

3.9. Aplicación de medidas de PRL, SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE y protección medioambiental en el acondicionamiento y conservación de flores y verdes de corte.

UD4. 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 PRL, SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE y protección medioambiental en el acondicionamiento y conservación de plantas naturales.

UD5. 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 PRL, SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE y protección medioambiental en el almacenaje de insumos de floristería.

UD6. 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 PRL, SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE y protección medioambiental en la preparación de productos para la venta.