

Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico Superior

Convocatoria correspondiente al curso 2021 - 2022

(Resolución de 3 de diciembre de 2021 de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial)

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

Código del ciclo: AGAM03	Denominación completa del título: TÉCNICO EN JARDINERÍA Y FLORISTERÍA
Clave o código del módulo: 0580	Denominación completa del módulo profesional: ESTABLECIMIENTOS DE FLORISTERÍA

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
<p>La duración del examen será de 40 minutos</p> <p>La prueba constará de 40 preguntas tipo test con tres respuestas cada una de las cuales sólo una será la correcta.</p> <p>Se necesitarán los siguientes materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bolígrafo (azul o negro). <p>Se han de cumplimentar los datos del aspirante y firmar todas las hojas. Tener disponible el DNI encima de la mesa. Las respuestas se señalarán con un aspa. Si se ha de rectificar una respuesta, rellenar toda la casilla y marcar la nueva respuesta. No utilizar líquido corrector.</p>

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<p>Todas las preguntas del examen tienen el mismo valor. La puntuación del total es de 10 puntos.</p> <p>Cada pregunta correcta suma 0.25,. Cada tres preguntas incorrectas resta una correcta, con lo que cada pregunta mal respondida resta 0.083.</p> <p>Las preguntas no contestadas no puntúan ni restan valor a las respuestas correctas.</p>

CALIFICACIÓN
.....

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

1.- ¿En qué dependencia se realiza la clasificación de la mercancía recibida para su ubicación?

- a) Taller
- b) Almacén
- c) Zona de exposición

2.- ¿Qué es la rafia?

- a) Papel fino y resistente para envoltorio de ramos
- b) Armadura de plástico que contienen las esponjas
- c) Hilo o cordel de fibra natural usado para arreglos florales

3.- Por norma general la hora de comprar materias primas y materiales de floristería, ¿cómo optimizaremos el precio de compra?

- a) Comprando directamente a productores
- b) Comprando en tienda
- c) Comprando a mayoristas

4.- ¿Cuáles son las tareas propias de una floristería?

- a) Compra de materias primas vegetales y elementos no vegetales, transporte y manipulación de flores y plantas.
- b) Compra de materias primas vegetales y elementos no vegetales, recepción y revisión de materiales y materias primas recibidas, transporte y embalaje para su transporte.
- c) Compra de productos, embalaje de materias primas, transporte, revisión de los productos recibidos en floristería, manipulación de flores, verde y plantas, almacenamiento, atención al cliente y entrega a domicilio.

5.- El sistema de transporte de material vegetal basado en el embalaje con agua compuesto por una cubeta redonda recogida en caja de cartón plegable se llama:

- a) Aquabox
- b) Procona
- c) Bouqueto

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

6.-El transporte de verde ornamental en caja seca se realiza en:

- a) Vertical
- b) Horizontal
- c) Indistintamente

7.- ¿Qué sistema de transporte de flores presentará la mejor ventilación del material vegetal?

- a) Aquabox
- b) Procona
- c) Caja seca

8.- Señala cuál sería el procedimiento correcto en la recepción de mercancía a la floristería.

- a) Se desembala la mercancía, luego se almacena en el lugar que le corresponde, se controla el número de bultos y su estado, y finalmente se registra y etiqueta.
- b) Se registra, se controla el número de bultos y su estado, se desembala la mercancía, se procede a su inventario, se etiqueta y se almacena.
- c) Se etiqueta la mercancía, se registra, se almacena, se controla número de bultos y se hace inventario y se desembala y se controla su estado.

9.- ¿Qué dos tipos de almacenaje podemos distinguir en floristería?

- a) De materias primas en cámara frigorífica y de materias primas en zona de exposición y escaparate
- b) De verde ornamental de corte y flor de corte
- c) De materias primas (elementos vegetales) y de elementos no vegetales

10.- ¿Qué datos deben recabarse del cliente a la hora de un pedido telefónico para entrega a domicilio de un ramo de flores?

- a) Nombre de cliente y hora y fecha de entrega
- b) Los datos del cliente y los del destinatario, nombre y apellidos de ambos, teléfono de ambos, dirección de la persona destinataria del ramo, hora de entrega y la inclusión o no de tarjeta y mensaje.
- c) Nombre del destinatario, dirección de éste y hora y fecha de entrega e inclusión de tarjeta o no y de mensaje.

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

11.- Señala la afirmación falsa sobre el almacenaje de los productos perecederos:

- a) Las especies no delicadas se almacenarán en la cámara frigorífica
- b) Las especies no delicadas se almacenarán en zonas de exposición y venta o escaparate
- c) Las especies no delicadas se almacenarán en el almacén

12.- Las tareas fijas de una floristería son:

- a) Un encargo solicitado telefónicamente el mismo día
- b) La limpieza de los cristales del escaparate
- c) La atención al público

13.- Una tarea sin organización es :

- a) Limpieza del local
- b) Inventario o la limpieza de la cámara frigorífica
- c) Llamadas telefónicas de clientes solicitando un trabajo

14.- La comprobación del estado de humedad de las plantas es una tarea:

- a) Fija
- b) No fija
- c) Opcional

15.- Qué profesional de la floristería tendrá entre sus atribuciones la de elaborar composiciones y ornamentaciones de flores y plantas?

- a) Auxiliar de Floristería
- b) Oficial de Floristería
- c) Vendedor de Floristería

16.- Según las Normativa de Protección Ambiental y de Prevención de Riesgos Laborales, ¿qué medida preventiva no es necesaria en la manipulación de flor cortada, verde y planta ornamental?

- a) Utilización de EPI's (guantes y calzado de seguridad)
- b) Uso de herramientas con fundas para la zona de corte
- c) Evitar el apilamiento

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

17.- ¿Cuáles son las normativas que afectan a los establecimientos de floristería, en lo referente a la eliminación de residuos?

- a) Normativa medioambiental referente a las pautas de consumo eléctrico moderado.
- b) Ley 22/2011, de 28 de julio, de residuos y suelos contaminados
- c) Ley 31/1995, de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales

18.- ¿Cuáles son los principales riesgos a los que se enfrentan los profesionales de la floristería en el desarrollo de sus actividades diarias?

- a) Intoxicación por el uso de productos químicos tóxicos y nocivos
- b) Golpes, cortes y pinchazos
- c) Alergias y choques anafilácticos

19.- Entendemos por cronograma de limpieza:

- a) El calendario de trabajo en donde se fija el personal y los días y horas en los que permanecen en el puesto de trabajo y los días considerados como no laborables.
- b) Un parte de trabajo en donde el florista detalla las actividades relacionadas con la limpieza y realizadas a lo largo de un día de trabajo.
- c) La colocación en un calendario semanal o mensual de todas las tareas relativas a la limpieza, marcando aspectos como la prioridad o la periodicidad de las mismas entre otras

20.- ¿Cuál es el objetivo principal de las operaciones de limpieza y mantenimiento de una floristería?

- a) Evitar problemas sanitarios en el material vegetal
- b) Reducir los riesgos derivados de accidentes, debido por ejemplo a máquinas en mal estado
- c) Mejorar la imagen del negocio

21.- ¿Cuál es la clasificación de los residuos generados en una floristería en función de su composición?

- a) Residuos inorgánicos, orgánicos y peligrosos
- b) Residuos comerciales, industriales asimilables a residuos urbanos y residuos industriales
- c) Residuos sólidos urbanos, residuos industriales, residuos agrarios, residuos médicos, clínicos y de laboratorio, y residuos radioactivos

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

22.- ¿Cuál de los siguientes productos existentes en una floristería es no perecedero?

- a) Productos fitosanitarios (plaguicidas y abonos)
- b) Sustratos
- c) Verde ornamental de corte

23.- De los siguientes productos no perecederos, ¿cuál es un consumible o fungible?

- a) Envoltorios, cintas y rafias
- b) Macetas
- c) Podium

24.- En el proceso de compra de un pedido de floristería, ¿Qué es un albarán?

- a) Documento donde se refleja toda la información de una operación de compraventa.
- b) El documento que acompaña al pedido en el momento en el que el comprador lo recibe y que acreditará que el proveedor ha realizado la entrega.
- c) Duplicado de la factura emitida por el proveedor

25.- ¿Qué es una factura proforma?

- a) Expedición de una nueva factura por pérdida de la original
- b) Anticipo de lo que será la factura real, pero no es una factura real.
- c) Factura simplificada donde no aparecen descuentos ni precios unitarios

26.- El florista podrá reclamar al proveedor por la existencia de vicios ocultos en la mercancía recibida de un pedido en el plazo de:

- a) 4 días desde la entrega
- b) 10 días desde la entrega
- c) 30 días desde la entrega

27.- La reclamación por mal estado de un pedido podrá interponerse mediante:

- a) Correo electrónico, con acuse de recibo
- b) Burofax
- c) Todas son correctas

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

28.- ¿Cuál es la temperatura recomendada para almacenar flor y verde en agua?

- a) Entre 10 y 15 ° C
- b) Entre 5 y 8 ° C
- c) Entre 1 y 3 ° C

29.- ¿Cuál de las siguientes tareas de mantenimiento no ha de realizarse con la flor seca?

- a) Limpieza con plumero
- b) Uso de deshumidificador para evitar la aparición de hongos y su deterioro
- c) Exposición de la flor y planta seca en lugares con exposición directa a la luz.

30.- La flor en seco y verde en seco a una temperatura entre 1 y 4 ° C tiene una duración aproximada de almacenamiento de :

- a) Entre 15 y 20 días
- b) Un mes
- c) Entre 5 y 10 días

31.- El mantenimiento y conservación de la flor y verde natural depende de:

- a) Agua y tipo de manipulación
- b) Agua, manipulación, temperatura, conservantes y luz
- c) Almacenaje en lugares libres de polvo y utilización de limpiadores especiales utilizados para flor natural

32.- La manera correcta de almacenar los ramos de novia será:

- a) Conservación en agua 24 horas antes de la ceremonia a temperatura ambiente.
- b) Conservación en cámara a 5 ° C en agua hasta 48 horas antes de la ceremonia.
- c) Conservación directa en cámara entre 8 y 12 ° C con el mínimo de antelación a la ceremonia tras su elaboración (normalmente un día antes).

33.- La forma correcta de realizar el corte del material vegetal (flor y verde ornamental) será:

- a) Corte diagonal con tijera de poda
- b) Corte recto con cuchillo o navaja
- c) Corte diagonal con cuchillo o navaja

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

34.- La adición de conservantes al agua para flor cortada y verde ornamental tienen la función de:

- a) Disminuir la presencia de bacterias
- b) Evitar la generación del tapón mucoso
- c) Todas son correctas

35.- Señala la afirmación correcta :

- a) Una cámara frigorífica de una floristería debe poseer un termostato y sistemas de medición y control de la temperatura y la humedad
- b) Una cámara frigorífica de una floristería debe poseer sistemas de extracción de etileno
- c) Todas son correctas

36.- En un escaparate, ¿donde se colocarán los productos con más posibilidades de venta por ser la zona con mayor valor visual?

- a) Zona alta, a partir de 1,70 metros
- b) Zona media, situada entre 1,50 y 1,70 metros
- c) Zona baja central

37.- ¿Cuáles son los elementos no vegetales presentes en la zona de exposición o en el escaparate de una floristería?

- a) Elementos arquitectónicos, fondos, suelos, techos, elementos de soporte y elementos de decoración y mobiliario.
- b) Cartelería e iluminación
- c) Productos destinados a la venta y composiciones de flores

38.- Un escaparate en el que predominan los materiales cálidos como la madera, el barro y materiales con tonos verdes y azules es un escaparate con estilo:

- a) Clásico
- b) Rústico
- c) Colonial

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

39.- ¿En qué lugar de la floristería se puede mostrar al cliente de manera más detenida todos los productos disponibles en el establecimiento?

- a) Escaparate
- b) Taller
- c) Zona de exposición

40.- ¿En función de qué características se clasifican los escaparates?

- a) En función de su disposición frontal u oblicua, su ubicación, su presentación y el tipo de producto
- b) En función del tipo de producto y las características de éste.
- c) En función de su ubicación, del tipo de producto, de su relación con la floristería y de su presentación.

Preguntas de reserva:

41.-En una floristería la preparación de plantas para regalo se realizará normalmente en:

- a) Almacén
- b) Zona de exposición
- c) Taller

42.-Los objetivos del escaparate son:

- a) Diseño de nuevas creaciones y mantenimiento de las plantas allí expuestas
- b) Comunicación con el cliente , aumentar las ventas y marcar la identidad de la floristería
- c) Recepción de mercancía, identificación y etiquetado y almacenamiento de la mercancía

43.- ¿Dónde se almacenará el material vegetal al que se le pretende dar una salida rápida para la venta?

- a) Cámara frigorífica
- b) Zona de exposición o escaparate
- c) Almacén

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

44.- ¿Qué tipo de luz hay que aplicar si queremos iluminar los productos de un escaparate desde la parte inferior, por debajo del punto de vista del espectador para proyectar sombras en pared y techos?

- a) Luz ambiental
- b) Luz directa
- c) Luz secundaria o complementaria

45.- Señala la frase correcta:

- a) Un producto perecedero es aquel cuya duración o caducidad se limita a un periodo de tiempo que puede ir de pocos días (verde de corte) a dos años, como es el caso de los productos fitosanitarios
- b) Un producto no perecedero es aquel que por su naturaleza puede durar sin ningún tipo de alteración negativa de uno a dos años almacenado.
- c) Un producto perecedero es aquel de naturaleza orgánica cuya duración no ha de superar los dos años.

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

PLANTILLA PARA CONTESTAR LAS PREGUNTAS:

1	A	B	C
2	A	B	C
3	A	B	C
4	A	B	C
5	A	B	C
6	A	B	C
7	A	B	C
8	A	B	C
9	A	B	C
10	A	B	C
11	A	B	C
12	A	B	C
13	A	B	C
14	A	B	C
15	A	B	C
16	A	B	C
17	A	B	C
18	A	B	C
19	A	B	C
20	A	B	C
21	A	B	C
22	A	B	C
23	A	B	C
24	A	B	C
25	A	B	C

26	A	B	C
27	A	B	C
28	A	B	C
29	A	B	C
30	A	B	C
31	A	B	C
32	A	B	C
33	A	B	C
34	A	B	C
35	A	B	C
36	A	B	C
37	A	B	C
38	A	B	C
39	A	B	C
40	A	B	C
41	A	B	C
42	A	B	C
43	A	B	C
44	A	B	C
45	A	B	C