

Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico Superior

Convocatoria correspondiente al curso 2024 - 2025

(Resolución de 19 de diciembre de 2024 de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial)

DATOS DEL ALUMNO			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 prueba consta de 30 preguntas tipo test con tres respuestas cada una de las cuales sólo una será la correcta.</p> <p>El valor del examen son 10 puntos. El examen se aprueba obteniendo una puntuación igual o superior a 5 puntos.</p> <p>Duración: 30 minutos.</p> <p>Se necesitarán los siguientes materiales: - Bolígrafo (azul o negro).</p>

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<p>Para corregir el examen se aplicará el siguiente criterio:</p> <p>A la suma de las respuestas correctas se restará al resultado correspondiente a dividir las respuestas incorrectas entre 3. El resultado de esta diferencia será la base mediante una regla de tres con respecto al número de preguntas totales nos dará la puntuación en un rango de 0 a 10</p> <p>Las preguntas no contestadas, no puntúan ni restan valor a las respuestas correctas.</p>

CALIFICACIÓN
.....

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

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

1.- Normalmente no es un área de la zona de venta y exposición de un establecimiento de floristería:

- A) Zona de eventos nupciales.
- B) Zona de mesa de confección de ramos.
- C) Zona de planta viva en maceta o contenedor.

2.- ¿Qué condiciones debe cumplir la zona de flor seca y planta artificial?

- A) Ser húmeda y refrigerada para que se mantengan bien las plantas.
- B) Adaptada a las necesidades de iluminación de cada especie.
- C) Evitar la humedad.

3.- ¿De qué depende que se coloquen los distintos productos almacenados en la cámara frigorífica, en estanterías, en cajas de cartón o en cajoneras?.

- A) Del orden de entrada y registro de la mercancía.
- B) Del orden de salida.
- C) De sus diferentes necesidades de conservación.

4.- Hablando del escaparate, ¿qué afirmación es incorrecta?

- A) Resta privacidad a la tienda al ser visible desde la calle, para evitar que el cliente se sienta incómodo han de ser lo más pequeños posible.
- B) Su diseño supone una gran parte del trabajo creativo del florista.
- C) El escaparate es importante porque es la ventana hacia el cliente.

5.- ¿Cuál es una características del mobiliario de una floristería de estilo clásico?.

- A) Muebles de madera de colores naturales (cerezo, caoba).
- B) Las líneas rectas.
- C) Los colores blancos, crema, grises...

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

6.- Son características positivas o ventajas de la madera natural como material para el mobiliario de una floristería:

- A) Material muy barato.
- B) Se usa para fondos de escaparate y forraje de podiums
- C) Adaptable a cualquier estilo.

7.- ¿Qué ventaja tiene el mobiliario fabricado en aglomerados o en DM?:

- A) Un tipo de plástico ligero pero de gran resistencia al peso.
- B) Cristal resistente a altas temperaturas.
- C) Un tipo de madera reconstituida de poco peso, más denso que el aglomerado y a buen precio.

8.- ¿Qué aportan los colores cálidos en las paredes de una floristería?.

- A) Luminosidad aunque no resalten las composiciones florales.
- B) Calidez que combine con el mobiliario. Ideal para el estilo clásico pero no para el vanguardista.
- C) Calidez. Son colores serios y elegantes. Ideales para estilos actuales y vanguardistas con líneas rectas.

9.- ¿Qué proveedores suelen tener los mejores precios?.

- A) Internet.
- B) Mayoristas.
- C) Compra directa a agricultores que producen flor cortada.

10.- ¿Cuál no sería una buena estrategia de compra?

- A) Hacer las compras teniendo en cuenta el espacio disponible en almacén y en cámaras.
- B) No hacer grandes compras de productos no perecederos porque pasan de moda.
- C) Concentrar siempre las compras de flor en grandes pedidos.

11.- El Impuesto sobre el valor añadido IVA de las materias primas vegetales es:

- A) 21%
- B) 10%
- C) 4%

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

12.- Para el transporte del material vegetal fresco hay que evitar:

- A) usar cubetas de plástico para el transporte en agua.
- B) romper la cadena de frío.
- C) usar cajas de cartón para el transporte en seco.

13.- El sistema PROCONA es:

- A) Un sistema de embalaje en seco que permite el transporte en horizontal.
- B) Un sistema de embalaje basado en una caja de papel impermeable, sin tapa.
- C) Un sistema de embalaje con agua y tapa superior que permite su apilado.

14.- Dentro del protocolo de recepción y revisión de mercancía, ¿cuál sería el primer paso a realizar?.

- A) Registrar la llegada de mercancía, anotando el nº de pedido del albarán.
- B) Controlar el nº de bultos y que no se vea nada deteriorado, anotando las incidencias.
- C) Desembalar la mercancía y revisar cantidades.

15.- En caso de detectar desperfectos en un pedido:

- A) Hay que repararlos uno mismo inmediatamente.
- B) Hay que enviar las incidencias por correo electrónico al proveedor.
- C) Sólo hay que fotografiarlos para documentarlos.

16.- Dentro del protocolo de de manipulación de flor cortada y verde ornamental, ¿cuál sería el orden lógico?.

- A) Llegada de mercancía - limpieza y corte de tallos - retirada de embalajes - colocar flores en cubetas con agua.
- B) Llegada de mercancía - colocar flores en cubetas con agua - retirada de embalajes-limpieza y corte de tallos.
- C) Llegada de mercancía - retirada de embalajes -limpieza y corte de tallos - colocar flores en cubetas con agua.

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

17.- ¿Por qué es necesario cortar los tallos de las flores dentro del protocolo de manipulación de las flores al recibir un pedido?:

- A) Para aprovechar al máximo el espacio dentro de la cámara frigorífica.
- B) Para que todo el ramo tenga una longitud uniforme.
- C) Porque el corte original puede haberse sellado y así se facilita que la flor capte agua.

18.- En caso de no haber espacio suficiente en la cámara ¿Cuál sería la prioridad?:

- A) Flor cortada fresca.
- B) Elementos no vegetales.
- C) Plantas con contenedor.

19.- ¿Qué tipos principales de almacenaje existen en una floristería?:

- A) Almacenaje de elementos vivos y elementos decorativos.
- B) Almacenaje de materias primas vegetales y de no vegetales.
- C) Almacenaje en frío y a temperatura ambiente.

20.- En referencia a los distintos puestos de trabajo y ocupaciones que pueden existir en una floristería, la elaboración de composiciones y ornamentaciones con flores y plantas, comercialización y distribución de las mismas corresponde:

- A) al maestro de taller de floristería.
- B) al oficial/a de floristería.
- C) al vendedor de floristería

21.- Las posibles soluciones para prevenir los riesgos asociados a tareas con riesgos de golpes podrían ser:

- A) Apilar todo lo posible los materiales.
- B) No superar la capacidad de carga de las zonas o mobiliario del almacén.
- C) Arreglo o retirada de herramientas en mal estado..

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

22.- Son riesgos frecuentes en un establecimiento de floristería:

- A) Caídas sobre el mismo nivel, por suelos húmedos, sucios y resbaladizos.
- B) Contacto con productos y residuos peligrosos (productos de limpieza, fitosanitarios, fertilizantes...)
- C) Todas las respuestas son correctas.

23.- Son medidas preventivas dentro de la P.R.L. en establecimientos de floristería:

- A) Uso de mascarillas homologadas FFP3.
- B) Uso de pantalones anticorte.
- C) Sujetar o anclar firmemente las estanterías a elementos sólidos, colocando las cargas más pesadas en los estantes más bajos.

24.- ¿Cuáles son las prioridades de limpieza en una floristería?:

- A) Escaparate – Dependencias con presencia de público – Taller – Zonas donde se almacena material perecedero – Resto de dependencias.
- B) Dependencias con presencia de público – Escaparate - Zonas donde se almacena material perecedero – Taller – Resto de dependencias.
- C) Escaparate – Dependencias con presencia de público – Zonas donde se almacena material perecedero – Taller – Resto de dependencias.

25.- Los cronogramas de limpieza en una floristería incluyen la siguiente información:

- A) Son semanales e indican las zonas objeto de limpieza, franja horaria de limpieza y el responsable de realizarla.
- B) Son diarios e indican las zonas objeto de limpieza, franja horaria de limpieza y el responsable de realizarla.
- C) Son mensuales e indican las zonas objeto de limpieza y el responsable de realizarla en cada caso.

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

26.- Los residuos generados en una floristería biológicos o no que debido a su carácter o composición constituyen un peligro potencial para el medio ambiente y/o las personas son:

- A) residuos peligrosos.
- B) residuos inorgánicos.
- C) residuos orgánicos.

27.- ¿Cuál es el orden correcto de tareas en el protocolo de montaje de escaparates?:

- A) Da igual el orden mientras no se olvide ninguna tarea.
- B) Limpieza – Colocación de suelos y fondos – Ubicación de soportes y decoración – Colocación de productos a exponer – Colocación de puntos de luz – Cartelería.
- C) Preparación de elementos, materiales y herramientas para montaje – Limpieza – Colocación de suelos y fondos – Ubicación de soportes y decoración – Colocación de productos a exponer – Colocación de puntos de luz – Cartelería.

28.- El escaparate es una herramienta de la floristería para:

- A) De comunicación y almacenaje.
- B) De comunicación y reclamo del posible cliente y de identificación del estilo de empresa.
- C) De decoración y atrezzo de la tienda.

29.- Los escaparates pueden responder a diversos estilos. Los escaparates más comunes realizados en colores claros, con composiciones simétricas e iluminación cálida responden al estilo:

- A) High-Tech.
- B) Rústico.
- C) Clásico.

30.- ¿Cuáles son las zonas del escaparate en las que el posible cliente centra más su atención?:

- A) El lado izquierdo siempre es más valorado que el derecho.
- B) La zona alta es la más observada.
- C) En la zona baja la parte derecha.

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

PREGUNTAS DE RESERVA:

31. - ¿Cuál sería la mejor estrategia de compra?

- A) Disponer de varios proveedores.
- B) Tener un solo proveedor pero cambiarlo constantemente para ver si es mejor.
- C) Tener un solo proveedor para conseguir mejor trato por antigüedad.

32. Es incorrecto decir que el precio de compra depende de:

- A) El volumen de compra: a mayor volumen mayor precio.
- B) La antigüedad como cliente.
- C) El volumen de compra: a menor volumen mayor precio.

33. Dentro del protocolo de manipulación de flor cortada, una de las tareas es:

- A) Colocar las flores en cubetas con agua a muy baja temperatura.
- B) Cortar los tallos de todas las flores para que quepan en la cámara la mayor cantidad posible.
- C) Colocar las flores en cubetas con agua a temperatura ambiente.

34. Dentro del protocolo de pedidos y entrega a domicilio es correcto:

- A) Dar por sobreentendido que el horario de reparto es el laboral.
- B) Ser capaz de improvisar si al llegar al lugar de entrega no hay nadie.
- C) Anotar los datos del cliente y los de la entrega.

35. Respecto a la P.R.L., las tareas relacionadas con la manipulación de flor cortada, verde y planta ornamental a qué riesgos están asociadas :

- A) Pinchazos o cortes con plantas y elementos auxiliares.
- B) Cortes.
- C) Golpes.

DATOS DEL ALUMNO			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
PREGUNTAS RESERVA:			
31	A	B	C
32	A	B	C
33	A	B	C
34	A	B	C
35	A	B	C