



MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ASUNTOS SOCIALES

INSTITUTO NACIONAL
DE EMPLEO

PROGRAMA DE CURSO DE FORMACIÓN PROFESIONAL OCUPACIONAL

FLORISTA

DATOS GENERALES DEL CURSO

1. **FAMILIA PROFESIONAL:** AGRARIA

ÁREA PROFESIONAL: ORNAMENTALES Y JARDINERÍA

2. **DENOMINACIÓN DEL CURSO:** FLORISTA

3. **CÓDIGO:** AAOJ20

4. **TIPO:** OCUPACIÓN

5. **OBJETIVO GENERAL:** Desarrollar y ejecutar los procesos de acondicionamiento, compra y venta de flores y plantas ornamentales, y confeccionar arreglos florales destinados a la decoración de espacios exteriores e interiores.

6. REQUISITOS DEL PROFESORADO

6.1. Nivel académico

Titulación universitaria (preferentemente ingeniero agrícola) o, en su defecto, capacitación profesional equivalente en la ocupación relacionada con el curso.

6.2. Experiencia profesional

Deberá tener 3 años de experiencia en la ocupación.

6.3. Nivel pedagógico

Será necesario tener formación metodológica o experiencia docente.

7. REQUISITOS DE ACCESO DEL ALUMNO

7.1. Nivel académico o de conocimientos generales

Recomendable Certificado de Escolaridad

7.2. Nivel profesional o técnico

No se precisan conocimientos técnicos específicos .

7.3. Condiciones físicas

Ninguna en especial, salvo aquéllas que impidan el normal desarrollo de la profesión.

8. NÚMERO DE ALUMNOS

15.

9. RELACIÓN SECUENCIAL DE MÓDULOS FORMATIVOS

- Identificación de plantas ornamentales de interior
- Recepción, mantenimiento y acondicionamiento de plantas y flores
- Arte floral
- Atención al cliente y venta
- Gestión básica

10. DURACIÓN

Prácticas.....	190 horas
Contenidos teóricos	60 horas
Evaluaciones	25 horas
Duración total	275 horas

11. INSTALACIONES

11.1. Aula de clases teóricas

- Superficie: El aula tendrá que tener un mínimo de 30 m² para grupos de 15 alumnos (2 m² por alumno).
- Mobiliario: Estará equipada con mobiliario docente para 15 plazas de adultos, además de los elementos auxiliares.

11.2. Instalaciones para prácticas

- Local de 50 m² de superficie, piso pavimentado, ventanales de aireación, iluminación

natural y artificial, para la realización de las prácticas propuestas.

- Cámara frigorífica, de 45 m³, aneja al local de prácticas. Temperatura y humedad regulables.
- El acondicionamiento eléctrico deberá cumplir las normas de baja tensión y estar preparado de forma que permita la realización de las prácticas.

11.3. Otras Instalaciones

- Un espacio mínimo de 50 m² para despachos de dirección, sala de profesores y actividades de coordinación.
- Una secretaría.
- Aseos y servicios higiénicos-sanitarios en número adecuado a la capacidad del centro.
- Los centros deberán reunir las condiciones higiénicas, acústicas, de habitabilidad y de seguridad, exigidas por la legislación vigente y disponer de licencia municipal de apertura como centro de formación.

12. EQUIPO Y MATERIAL

12.1. Equipo

- 1 Furgoneta.
- 1 Máquina rotuladora de cintas.
- 1 Entutoradora.
- 1 Máquina registradora.
- 1 Alambradora.

Todas las máquinas, aperos y aparatos estarán dotados con todos sus elementos, mecanismos y accesorios, así como del manual de instrucciones y despiece y se encontrarán en orden de servicio.

12.2. Herramientas y utillaje

- Juego de herramientas.
- Pulverizadores.
- Regadoras.
- Navajas.
- Tijeras.
- Podadoras.
- Pistolas de pintura.
- Pistolas de silicona.
- Cubos.
- Quita espinas.

12.3. Material de consumo

- Semillas.

- Plantas ornamentales.
- Flores cortadas.
- Musgos y líquenes.
- Bandejas, contenedores, terrariums y macetas.
- Productos fitosanitarios.
- Fertilizantes.
- Material de papelería: adhesivos, cola, cintas, pastelina, celofán y papel de estaño.
- Pinturas.
- Esponjas, sustratos, tela metálica y otros soportes.
- Mármol y vidrio.
- Alambres.
- Troncos.
- Repuestos.

12.4. Material didáctico

A los alumnos se les proporcionarán los medios didácticos y el material escolar imprescindible para el desarrollo del curso.

12.5. Elementos de protección

En el desarrollo de las prácticas se utilizarán los medios necesarios de seguridad e higiene en el trabajo, y se observarán las normas legales al respecto.

13. INCLUSIÓN DE NUEVAS TECNOLOGÍAS

Las nuevas tecnologías deberán estar presentes en el desarrollo de los módulos; no obstante se incidirá especialmente en los temas:

- Control de la atmósfera de las cámaras de conservación.

Para fijar y perfeccionar los conocimientos adquiridos, se visitarán centros, organismos o empresas de la zona, cuya actividad esté relacionada con las materias propuestas.

Al final del curso se habrán totalizado 50 horas aproximadamente de formación e información sobre las nuevas tecnologías.

DATOS ESPECÍFICOS DEL CURSO

14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:

IDENTIFICACIÓN DE PLANTAS ORNAMENTALES DE INTERIOR.

15. OBJETIVO DEL MÓDULO:

Identificar las principales especies vegetales ornamentales de interior, conocer sus características fundamentales y sus exigencias ambientales y productivas.

16. DURACIÓN DEL MÓDULO:

35 Horas

17. CONTENIDO FORMATIVO DEL MÓDULO.

A) Prácticas

- Reconocimiento de la morfología y fisiología de los vegetales.
 - . Reconocimiento de las diferentes partes de una planta.
- Identificación de plantas ornamentales de interior.
 - . Identificación de las especies más importantes de plantas leñosas con flor y variedades más representativas.
 - . Identificación de las especies y géneros más importantes de plantas herbáceas de flor.
 - . Identificación de las especies y géneros más importantes de plantas de hojas decorativas.
- Aplicación de las técnicas de cultivo de plantas ornamentales de interior.
 - . Ubicación de plantas de interior en un local o invernadero en función de sus exigencias ambientales.
 - . Realización de técnicas de reproducción para distintas especies.
 - . Cálculo de las necesidades de abonado para distintas especies.
 - . Elaborar un calendario de riego y abonado para distintas especies.

B) Contenidos teóricos

- Conocimientos básicos de morfología y fisiología vegetal.
 - . La raíz. Partes. Clasificación por tipos.
 - . El tallo. Tipos.
 - . Las hojas. Partes. Clasificación por formas.
 - . La flor. Partes. Clasificación por tipos.
 - . El fruto. Tipos.
 - . Mecanismos de absorción de la planta.

- . Mecanismos de circulación de la planta.
- . Función fotosintética.
- . Transpiración en las plantas.
- . Respiración de las plantas.
- Principales especies de plantas ornamentales de interior.
 - . Categorías taxonómicas: familia, género, especie y variedad.
 - . Plantas leñosas con flores. Principales géneros de Ericáceas, Saxifragáceas, Euphorbiáceas, Malváceas y otras familias : especies y variedades más representativas, nombre vulgar y descripción.
 - . Plantas herbáceas con flores. Principales géneros de Primuláceas, Geraniáceas, Amarilidáceas, Aráceas, Scrophulariaceas, Begoniáceas, Crasuláceas, Compuestas, Teáceas, Geraniáceas y otras familias : especies y variedades más representativas, nombre vulgar y descripción.
 - . Plantas de hojas decorativas. Principales géneros de Aráceas, Acantáceas, Bromeliáceas, Moráceas, liliáceas, begoniáceas, Cornáceas, Labiadas, Marantáceas, Vitáceas, Euphorbiáceas, Araliáceas, Polipodiáceas (Helechos), Cactáceas, Crasuláceas, Palmáceas y otras familias: especies y variedades más representativas, nombre vulgar y descripción.
- Exigencias ambientales y de producción de las principales especies de plantas ornamentales de interior.
 - . Plantas leñosas con flores. Principales géneros de Ericáceas, Saxifragáceas, Euphorbiáceas, Malváceas y otras familias: exigencias ambientales, sustratos, trasplantes, riegos, fertilización, reproducción y utilización.
 - . Plantas herbáceas con flores. Principales géneros de Primuláceas, Gesneriáceas, Amarilidáceas, Aráceas, Scrophulariaceas, Begoniáceas, Crasuláceas, Compuestas, Teáceas, Geraniáceas y otras familias : exigencias ambientales, sustratos, trasplantes, riegos, fertilización, reproducción y utilización.
 - . Plantas de hojas decorativas. Principales géneros de Aráceas, Acantáceas, Bromeliáceas, Moráceas, Liliáceas, Begoniáceas, Cornáceas, Labiadas, Marantáceas, Vitáceas, Euphorbiáceas, Araliáceas, Polipodiáceas (Helechos), Cactáceas, Crasuláceas, Palmáceas y otras familias: exigencias ambientales, sustratos, trasplantes, riegos, fertilización, reproducción y utilización.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Sentido de observación y deducción práctica
- Criterios de elección de especies ornamentales
- Capacidad de clasificación según criterios establecidos.
- Sensibilidad ante aspectos decorativos.

14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:

RECEPCIÓN, MANTENIMIENTO Y ACONDICIONAMIENTO DE PLANTAS Y FLORES.

15. OBJETIVO DEL MÓDULO:

Recepcionar, mantener y acondicionar plantas y flores, identificando las principales especies y variedades y conociendo sus características fisiológicas, sus exigencias ambientales y sus posibilidades de uso.

16. DURACIÓN DEL MÓDULO:

30 Horas

17. CONTENIDO FORMATIVO DEL MÓDULO.

A) Prácticas

- Reconocimiento de la fisiología de las plantas y flores.
 - . Reconocimiento de las diferentes partes de una planta y flor cortada.
 - . Realización de experimentos sobre absorción, circulación, transpiración y respiración de plantas.
- Recepcionado de plantas y flores.
 - . Identificación y clasificación de las distintas especies y variedades de plantas y flores.
 - . Reconocimiento de las principales plagas y enfermedades de plantas y flores.
 - . Selección de las plantas y flores que cumplen los requisitos del pedido.
 - . Etiquetado y distribución de los productos recepcionados.
- Aplicación de las técnicas de preparación y adecuación de flor cortada.
 - . Corte de la base de los tallos de distintas especies.
 - . Cicatrización de los cortes de la base de los tallos de distintas especies.
 - . Preparación de flores con tendencia a doblarse.
- Aplicación de técnicas de conservación de plantas y flores.
 - . Preparación y aplicación de soluciones conservantes.
 - . Ubicación de flores y plantas en el interior de una cámara frigorífica.
 - . Control y manejo de una cámara frigorífica.
- Realización de técnicas culturales básicas.
 - . Trasplante de plantas a nuevos contenedores.
 - . Preparación y aplicación de pesticidas.
 - . Riego de conservación.
 - . Conservación de sistemas de protección.

B) Contenidos teóricos

- Conocimientos básicos de fisiología vegetal.
 - . Mecanismos de absorción de la planta.
 - . Mecanismos de circulación de la planta.

- . Función fotosintética.
- . Transpiración en las plantas.
- . Respiración de las plantas.
- Recepción de plantas y flores.
 - . Identificación de plantas y flores.
 - . Control de procedencia y calidad del producto recepcionado.
 - . Rotulación y distribución de productos recepcionados.
- Preparación y adecuación de flor cortada y elementos arbustivos.
 - . Eliminación de tallos, hojas, bulbos y flores no deseadas.
 - . Corte de la base de los tallos: tipo y herramientas a utilizar.
 - . Cicatrización de las heridas del corte de la base del tallo: métodos y productos a utilizar.
 - . Tutorado: materiales y formas de colocación.
- Conservación de plantas y flores.
 - . Soluciones conservantes: tipos, preparación y aplicación.
 - . Cámaras frigoríficas: exigencias de temperatura y humedad para cada especie y variedad, ubicación de las plantas y flores en la cámara.
- Técnicas culturales básicas.
 - . Limpieza y desinfección de utensilios y contenedores.
 - . Mezcla de tierras y sustratos.
 - . Trasplante de plantas a nuevos contenedores.
 - . Riego de mantenimiento.
 - . Necesidades de fertilización.
 - . Plagas y enfermedades más comunes: identificación y tratamiento.
 - . Control y manejo de sistemas de protección.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Método y orden en la ejecución de tareas
- Observación y deducción práctica.
- Sensibilidad ante aspectos decorativos.
- Capacidad de clasificar según criterios establecidos.

14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:

ARTE FLORAL

15. OBJETIVO DEL MÓDULO:

Decorar locales y confeccionar arreglos florales, ramos, centros y coronas, diseñando la disposición y colocand
o flores,
plantas y
elemento
s
decorativ
os
complem
entarios
con
criterios
estéticos.

16. DURACIÓN DEL MÓDULO:

150 Horas

17. CONTENIDO FORMATIVO DEL MÓDULO.

A) Prácticas

- Identificación de los principales materiales vegetales a utilizar en arte floral.
 - . Identificación de plantas ornamentales.
 - . Reconocimiento de flores cortadas.
 - . Identificación de verdes ornamentales.
- Uso de herramientas y materiales.
 - . Preparación de recipientes para arreglos florales.
 - . Preparación de flores, hoja y otros materiales mediante el uso de alambre.
 - . Realización de lazos.
- Aplicación de técnicas de base de composición floral.
 - . Composiciones de tipo formal.
 - . Composiciones de tipo decorativo.
 - . Composiciones de tipo libre.
 - . Composiciones de tipo lineal.
 - . Composiciones de tipo vegetativo.
- Aplicación de técnicas de secado y conservación, teñido y blanqueado de flores y plantas naturales.
 - . Secado de flores al aire libre.

- . Secado de flores mediante prensado.
- . Secado de flores mediante agentes desecantes.
- . Secado de flores en cámaras.
- . Conservación de flores con glicerina.
- . Conservación de flores mediante cristalización.
- . Teñido de flores mediante aerosoles.
- . Teñido de flores mediante inmersión en soluciones colorantes.
- Realización de composiciones monográficas.
 - . Realización de un ramo de novia.
 - . Preparación de un adorno navideño.
 - . Decoración de un local.
 - . Composición de una corona.
 - . Realización de centros florales.

B) Contenidos teóricos

- Material vegetal utilizado en arte floral.
 - . Principales plantas ornamentales: familia, especie y variedad, nombre vulgar, descripción (color, forma, posibles usos en composición floral).
 - . Principales flores: familia, especie y variedad, nombre vulgar, descripción (época de floración, color, forma, posibles usos en composición floral).
 - . Principales verdes ornamentales: familia, especie y variedad, nombre vulgar, descripción (color, forma, posibles usos en composición floral).
- Herramientas y materiales utilizados en arte floral: tipos y uso.
 - . Utensilios para cortar: tipos y función.
 - . Materiales para alargar o sostener: tipos y uso.
 - . Recipientes: tipos y uso.
 - . Materiales de soporte: tipos y uso.
 - . Materiales complementarios: envoltorios, lazos y otros.
- Técnicas de base de composición floral.
 - . Teoría del color: primarios, secundarios, complementarios, contraste y armonización de colores.
 - . Simetrías y asimetrías.
 - . Medidas y proporciones.
 - . Texturas y estilos.
 - . Formas de composiciones: formal, decorativa, libre, lineal, vegetativa.
 - . Técnicas de utilización de alambre.
 - . Técnicas de utilización del envoltorio.
- Técnicas de secado y conservación, teñido y blanqueado de flores y plantas naturales.
 - . Técnicas de secado y conservación: secado natural o aire libre, tratamientos con glicerina, prensado, secado en cámaras, secado con desecantes, cristalización y otros.
 - . Métodos de teñido y decoloración.
- Principales composiciones monográficas.
 - . Ramos de novia: información previa, materiales a utilizar y composición.
 - . Arte floral funerario. Coronas, ramos, cojines: información previa, materiales a utilizar y composición.
 - . Adornos navideños: información previa, materiales a utilizar y composición.
 - . Centros florales: información previa, materiales a utilizar y composición.
 - . Decoración de locales: información previa, materiales a utilizar y composición.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Método y orden en la ejecución de tareas.
- Creatividad en la realización de composiciones florales.
- Intuición ante los gustos y demandas del cliente.
- Sentido de observación y deducción práctica.

14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:

ATENCIÓN AL CLIENTE Y VENTA.

15. OBJETIVO DEL MÓDULO:

Aplicar técnicas de venta, realizar una atención personalizada al cliente y asesorar técnicamente las peticiones y demandas que planteen los clientes.

16. DURACIÓN DEL MÓDULO:

30 Horas

17. CONTENIDO FORMATIVO DEL MÓDULO.

A) Prácticas

- Reconocimiento de comportamientos de compra y venta
 - . Diferenciación de comportamientos de compra
 - . Diferenciación de comportamientos de venta
 - . Caracterización del comprador
- Aplicación de técnicas de venta.
 - . Argumentación de las características técnicas del producto
 - . Realización de una demostración
 - . Presentación del precio y tratamiento de objeciones
 - . Empaquetado y presentación del producto
- Realización de pagos y cumplimentación de pedidos
 - . Elaboración de presupuestos individualizados
 - . Toma y cumplimentación de pedidos
 - . Realización de cobros por tarjeta de crédito
- Atención post-venta
 - . Diseño de un archivo de clientes
 - . Atención de quejas y reclamaciones
 - . Atención a clientes vía telefónica
- Aplicación de técnicas de organización del punto de venta
 - . Reposición de expositores
 - . Actualización de referencias comerciales
 - . Realización de un inventario del establecimiento
 - . Acondicionamiento de escaparates
 - . Rotulación de tarjetones informativos de los productos
 - . Organización del espacio de venta en secciones

B) Contenidos teóricos

- Comportamientos de compra y venta.
 - . Predisposición del vendedor.
 - . Tipologías de clientes.
 - . Móviles y motivaciones de compra.
 - . Comportamientos de compra.
- La venta como relación interpersonal.
 - . La toma de contacto.
 - . Análisis de necesidades del cliente.
 - . Técnicas de argumentación.
 - . Información y orientación técnica al cliente.
 - . Técnicas de presentación del precio y persuasión de la venta.
 - . Estilos de demostración.
 - . Formas de cierre de la venta.
 - . Presentación final del producto.
 - . Técnicas de despedida.
- Modos de pago y cumplimentación de pedidos.
 - . La toma de pedidos.
 - . Formas de pago y modalidades de financiación.
 - . Formas de cobro y facturación.
 - . Cumplimentación de garantías.
- Técnicas de post-venta.
 - . Fidelización de clientelas.
 - . Tratamiento de reclamaciones.
 - . Asistencia técnica post-venta.
 - . Garantías comerciales.
 - . Atención telefónica de clientes.
- Organización del punto de venta.
 - . Organización interna del establecimiento comercial.
 - . Técnicas de escaparatismo.
 - . Técnicas de diseño y publicidad.
 - . Técnicas de merchandising.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Método, conciencia y responsabilidad en la conducción de las ventas.
- Mantenimiento del autocontrol personal.
- Empatía con el cliente.
- Diligencia y dinamismo para evitar esperas innecesarias.
- Conciencia de la importancia del buen trato al cliente en la estrategia del establecimiento.

14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:

GESTIÓN BÁSICA

15. OBJETIVO DEL MÓDULO:

Aplicar técnicas elementales de gestión y administración para optimizar y efectuar de forma adecuada el aprovisionamiento, las ventas y la organización básica del trabajo y explotación de los recursos.

16. DURACIÓN DEL MÓDULO:

30 Horas

17. CONTENIDO FORMATIVO DEL MÓDULO.

A) Prácticas

- Realización de aprovisionamientos y compras.
 - . Realización de pedidos comerciales.
 - . Manejo de listas de precios.
 - . Cálculo de necesidades de inputs.
 - . Evaluación de existencias por unidades y valor.
- Realización de ventas y comercialización.
 - . Cumplimentación del libro de ventas.
 - . Negociación de ventas.
 - . Cálculo de rentabilidades.
- Gestión ordinaria de la explotación.
 - . Anotación y registro contable.
 - . Cálculo del margen bruto.
 - . Cálculo de costes unitarios.
 - . Realización de un inventario.
 - . Diseño de un programa productivo de la explotación.
 - . Organización del trabajo del personal subordinado.
 - . Registro de datos técnicos sobre el desarrollo del trabajo.
 - . Manejo de un programa informático aplicado a la gestión.
- Conocimiento de la empresa agraria, legislación y fiscalidad agraria.
 - . Interpretación de la política agraria comunitaria.
 - . Comparación de requisitos y de diferencias entre los diferentes tipos de asociacionismo.
 - . Interpretación de los diferentes tipos de seguro agrario.
 - . Interpretación de la legislación actual sobre ayudas y subvenciones.
 - . Interpretación de las leyes agrarias.
 - . Realización de declaraciones de renta.
 - . Realización de liquidaciones de los tres tipos de impuesto.

B) Contenidos teóricos

- Aprovisionamientos y compras.
 - . Canales de aprovisionamiento.
 - . El sistema de créditos y ayudas en el sector agrario.
 - . Previsión de necesidades de inputs y control de stocks.
- Ventas y comercialización.
 - . Canales de comercialización.
 - . Funcionamiento de los mercados.
 - . Las sociedades cooperativas agrarias y las sociedades agrarias de transformación.
- La gestión ordinaria de la explotación.
 - . Contabilidad básica.
 - . Estudio de rentabilidades.
 - . Programas productivos de la explotación.
 - . Técnicas de organización del trabajo.
 - . Informática aplicada a la gestión.
- Empresa agraria.
 - . Política agraria comunitaria.
 - . Cooperativas. SAT. OPA. Sindicatos.
 - . Seguros agrarios.
 - . Ayudas y subvenciones a la producción agraria.
 - . Legislación agraria. Principales leyes que afectan a la producción agraria.
 - . La seguridad social agraria.
 - . Fiscalidad. Impuesto sobre la renta y el patrimonio, sobre transmisiones patrimoniales, IVA.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Método, orden y responsabilidad en la ejecución de tareas.
- Autoexigencia en el cumplimiento de requisitos y normas.
- Mantenimiento de una actitud vigilante y atenta ante los requisitos de una gestión y comercialización profesional de los recursos y productos de la explotación.
- Predisposición a la autocrítica y a la cooperación en el ejercicio del trabajo.
- Consciencia de la importancia del control de los gastos en la buena marcha de la explotación.