

Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico Superior

Convocatoria correspondiente al curso 2025 - 2026

(Resolución de 12 de diciembre de 2025 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: 0815	Denominación completa del módulo profesional: ESTABLECIMIENTOS DE FLORISTERÍA

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
La prueba consta de 30 preguntas tipo test con tres respuestas cada una de las cuales sólo una será la correcta. El valor del examen son 10 puntos. El examen se aprueba obteniendo una puntuación igual o superior a 5 puntos. Duración: 30 minutos. Solo podrá emplearse boli azul y/o negro.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
Para corregir el examen se aplicará el siguiente criterio: 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 Las preguntas no contestadas, no puntúan ni restan valor a las respuestas correctas.

CALIFICACIÓN

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

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

1. En la zona de trabajo de la floristería, al seleccionar la iluminación técnica sobre la mesa de confección, ¿qué tecnología es la más adecuada para proteger el material vegetal?
 - a. Focos halógenos de alta intensidad, ya que ofrecen la mejor reproducción cromática (CRI) aunque requieran mayor distancia de seguridad.
 - b. Luminarias LED con difusor, porque proporcionan una iluminación uniforme, excelente reproducción cromática y nula emisión de radiación térmica (Infrarroja).
 - c. Tubos fluorescentes de espectro puramente azul, para forzar el cierre estomático de la flor cortada mientras se manipula.
2. ¿Cuál es el rango de temperatura óptimo en una cámara frigorífica destinada a la conservación de flor cortada estándar (rosas, claveles, crisantemos)?
 - a. Entre 0°C y 2°C, para congelar la savia superficial y detener por completo el metabolismo.
 - b. Entre 4°C y 6°C, para ralentizar la respiración celular y la proliferación de patógenos sin causar daños por frío.
 - c. Entre 10°C y 12°C, para mantener un equilibrio térmico con la tienda y evitar la condensación al sacarlas.
3. Al almacenar flores de origen tropical (como Heliconia, Anthurium o Strelitzia), el procedimiento técnico correcto es:
 - a. Introducir las inmediatamente en la cámara frigorífica a 4°C para frenar su rápida senescencia.
 - b. Mantenerlas fuera de la cámara, en un ambiente entre 13°C y 15°C, para evitar la fisiopatía conocida como daño por frío (chilling injury).

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

- c. Sumergir sus inflorescencias en agua a 2°C durante diez minutos antes de colocarlas en el expositor a temperatura ambiente.
4. ¿Por qué es un error técnico ubicar composiciones florales naturales junto a fruteros decorativos que contengan manzanas o plátanos maduros en el escaparate?
 - a. Porque la fruta madura emite gas etileno, una fitohormona que acelera drásticamente el envejecimiento y caída de los pétalos.
 - b. Porque las frutas absorben el oxígeno del ambiente cerrado, asfixiando a las flores y provocando su marchitamiento.
 - c. Porque la evaporación de los azúcares de la fruta altera el pH del agua de los jarrones florales cercanos.
5. En la preparación del agua para los cubos de exposición, la adición de conservante floral comercial cumple dos funciones técnicas principales:
 - a. Alcalinizar el pH del agua para disolver resinas y aportar nitrógeno para el crecimiento foliar.
 - b. Bajar la tensión superficial del agua y teñirla ligeramente para ocultar la suciedad de los tallos.
 - c. Aportar carbohidratos para la apertura del botón floral e incorporar un biocida que evite la obstrucción bacteriana del xilema.
6. Al recibir un paquete de rosas de importación (caja seca), la técnica correcta de acondicionamiento del tallo exige:
 - a. Retirar todas las espinas raspando enérgicamente el tallo con una cuchilla para asegurar que el agua penetre por las heridas de la corteza.
 - b. Realizar un corte limpio en bisel (45 grados) con herramienta afilada para maximizar la superficie de absorción sin aplastar los vasos conductores.
 - c. Cortar el tallo en ángulo recto (90 grados) y machacar los dos últimos

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

centímetros para deshacer las fibras leñosas.

7. ¿Qué interacción postcosecha ocurre si se colocan Narcisos (*Narcissus* spp.) recién cortados en el mismo recipiente de hidratación que otras especies?
 - a. Sus tallos exudan una savia tóxica (mucílago) que taponan los haces vasculares de las demás flores, impidiendo su hidratación.
 - b. Los narcisos actúan como purificadores naturales, reduciendo la carga bacteriana del agua gracias a sus alcaloides.
 - c. No existe ninguna interacción; es una práctica común para ahorrar espacio en la cámara frigorífica.
8. La correcta hidratación de la espuma floral fenólica (tipo Oasis) para arreglos requiere:
 - a. Forzar su hundimiento empujándola hacia el fondo del recipiente para que el agua penetre a presión y se hidrate más rápido.
 - b. Dejarla flotar libremente sobre el agua con conservante hasta que cambie de color y se hunda por su propio peso, evitando burbujas de aire internas.
 - c. Regarla repetidamente por la parte superior con una regadera hasta que el agua comience a drenar por la base.
9. El sistema FIFO en la gestión de stock de la cámara de la floristería indica que:
 - a. Las flores que entran primero son las que deben salir y venderse primero, garantizando la rotación del inventario por antigüedad.
 - b. Se debe priorizar la venta de la flor de importación sobre la flor nacional, independientemente de su fecha de llegada.
 - c. Las flores con mayor grado de apertura deben reservarse exclusivamente para trabajos de escaparatismo interno.
10. Una fisiopatía frecuente en los gladiolos cuando se almacenan tumbados horizontalmente durante varias horas es:

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

- a. El desprendimiento prematuro de los botones florales basales por estrés mecánico.
 - b. La curvatura irreversible de la punta del tallo hacia arriba, fenómeno conocido como geotropismo o gravitropismo negativo.
 - c. La aparición de manchas necróticas en el envés de las hojas debido a la falta de transpiración.
11. Al procesar *Lilium oriental* para la venta o inclusión en un ramo, una práctica profesional fundamental de limpieza y calidad es:
- a. Cortar el pistilo con unas tijeras de precisión para frenar la producción de etileno de la flor.
 - b. Retirar cuidadosamente las anteras maduras antes de que el polen manche irreversiblemente los pétalos y la ropa del cliente final.
 - c. Pulverizar los estambres con laca de pelo brillante para sellar el polen y mejorar la estética del arreglo.
12. ¿Qué herramienta de corte es la indicada técnicamente para el procesado de tallos vivos e hidratados sin causar daño celular?
- a. Tijera de corte tipo yunque (anvil), porque su cuchilla recta sobre base plana garantiza un corte en seco seguro.
 - b. Tijera de corte deslizante (bypass), ya que sus dos hojas curvas se cruzan realizando un corte limpio como una guillotina, sin aplastar el tallo.
 - c. Alicata de corte frontal, ideal para tallos leñosos de gran calibre que requieren ser triturados para absorber agua.
13. Para la desinfección cruzada de los útiles de corte en la mesa de trabajo y la prevención de transmisión de patógenos vasculares, se debe utilizar:
- a. Hipoclorito sódico (lejía) puro, dejándolo secar al aire libre sobre la cuchilla.
 - b. Alcohol isopropílico al 70% o soluciones de amonio cuaternario, aplicados

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

con un paño limpio entre lotes.

- c. Agua caliente a presión, ya que los desinfectantes químicos alteran la aleación del acero al carbono perdiendo su filo.

14. En la prevención del hongo *Botrytis cinerea* (moho gris) dentro de la cámara frigorífica, el factor de control ambiental más importante es:

- a. Mantener una ventilación adecuada y evitar variaciones bruscas de temperatura que generen agua de condensación sobre los pétalos.
- b. Aumentar la humedad relativa por encima del 95% para asegurar que las esporas fúngicas queden adheridas a las paredes de la cámara.
- c. Mantener las luces encendidas 24 horas al día, ya que la radiación UV continua inactiva los micelios del hongo.

15. Según las normas ergonómicas (PRL) para el diseño del mostrador de confección de ramos, la altura del plano de trabajo debe situarse:

- a. Aproximadamente a la altura de las rodillas del florista, para tener una visión cenital perfecta del ramo estructural.
- b. Aproximadamente a la altura de los codos del florista, permitiendo manipular los tallos sin flexionar excesivamente la columna lumbar ni elevar los hombros.
- c. A la altura del esternón, para evitar que el trabajador tenga que inclinar el cuello al atar el punto de espiral.

16. El "escandallo" en la gestión comercial del establecimiento de floristería es:

- a. La lista negra de proveedores que han suministrado flor con problemas fitosanitarios.
- b. El documento técnico que detalla y suma los costes directos de los materiales (flor, verdes, complementos) para calcular correctamente el precio de venta.

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

- c. El control visual diario que se realiza para retirar la flor marchita del escaparate.
17. ¿Por qué está desaconsejado aplicar abrillantador foliar en aerosol sobre plantas de interior como la Saintpaulia (Violeta africana) o ciertas begonias?
- Porque sus hojas presentan pubescencia (pelillos) que retiene el producto, obstruyendo los estomas y causando necrosis por asfixia foliar.
 - Porque el abrillantador disuelve los pigmentos púrpuras del envés de la hoja, volviéndolas completamente verdes.
 - Porque estas especies tienen un alto contenido de savia alcalina que reacciona explosivamente con los propelentes del aerosol.
18. En el protocolo de primeros auxilios de la floristería, si un trabajador sufre una quemadura con silicona caliente (termofusible):
- Debe arrancar rápidamente la costra de silicona de la piel antes de que se enfríe y aplicar alcohol para desinfectar.
 - Debe enfriar inmediatamente la zona bajo el grifo de agua fría durante 10-15 minutos y no intentar retirar la silicona solidificada adherida.
 - Se debe aplicar una capa gruesa de vaselina o crema hidratante sobre la silicona caliente para encapsular el calor.
19. Al exponer planta viva en maceta dentro del establecimiento, ¿qué precaución principal debe tomarse con los sistemas de climatización (aire acondicionado o calefacción)?
- Situar las plantas justo debajo de los difusores para que el flujo de aire seque rápidamente el sustrato, evitando la pudrición radicular.
 - Evitar que el flujo de aire directo impacte sobre las plantas, ya que provoca un estrés hídrico severo por deshidratación forzada de los tejidos.
 - Dirigir el aire caliente hacia las especies tropicales en invierno para simular

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

su clima de origen y forzar la floración.

20. En la manipulación manual de cargas, como el traslado de sacos de sustrato de 50L en el almacén, el levantamiento correcto se realiza:

- Flexionando el tronco desde la cintura con las piernas totalmente estiradas y alejando la carga del cuerpo.
- Flexionando las rodillas, manteniendo la espalda recta, agarrando el saco firmemente y elevándolo cerca del centro de gravedad del cuerpo.
- Con un movimiento rápido y explosivo de los brazos, rotando la columna simultáneamente para ganar inercia.

21. Al evaluar la calidad de recepción de un lote de Phalaenopsis (Orquídea alevilla), el uso de macetas de plástico transparente por parte del productor tiene la finalidad técnica de:

- Permitir que la luz llegue a las raíces, las cuales contienen clorofila y son fotosintéticamente activas en esta especie epífita.
- Reducir los costes de embalaje y permitir al cliente final ver el volumen de sustrato utilizado.
- Evitar la acumulación de radiación térmica en el interior del sustrato durante su cultivo en invernadero.

22. Las "mermas" en la floristería deben registrarse sistemáticamente en la gestión de stock con el objetivo técnico de:

- Sumarlas al inventario disponible para cuadrar la caja al final del trimestre fiscal.
- Identificar las causas (rotura, senescencia, enfermedad), ajustar volúmenes de compra y calcular la rentabilidad real de la tienda.
- Demostrar a los clientes que la floristería solo trabaja con productos recién cortados.

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

23. El riesgo químico asociado al uso continuado de sprays de pintura, lacas y abrillantadores en un taller cerrado exige por normativa de PRL:
- El uso de mascarillas quirúrgicas estándar de papel y la aplicación de crema barrera en las manos.
 - Trabajar en áreas con ventilación adecuada (natural o forzada) y utilizar Equipos de Protección Individual (EPIs) como mascarillas con filtros para COVs.
 - Apagar los focos LED para evitar la ignición de los gases, siendo innecesario ventilar si se usan cantidades pequeñas.
24. ¿Qué práctica técnica previene la deshidratación rápida de las coronas funerarias elaboradas con verde de tuya (Thuja spp.) y clavel durante su exposición al aire libre?
- Sumergir la corona terminada en un baño de cera parafínica a 60°C para sellar completamente los estomas.
 - Garantizar una óptima hidratación previa de la esponja fenólica y aplicar pulverizaciones con productos antitranspirantes específicos antes del envío.
 - Dejar secar deliberadamente el verde ornamental durante 48 horas antes de clavar la flor para que no compita por el agua de la esponja.
25. En la limpieza del establecimiento, mezclar lejía (hipoclorito sódico) con limpiadores amoniacales o sulfumán es un error grave porque:
- Neutraliza el poder desinfectante de ambos productos, dejando una solución jabonosa inútil pero inofensiva.
 - Produce una reacción exotérmica que cristaliza los suelos porosos del taller de floristería.
 - Genera gases altamente tóxicos (cloraminas o gas cloro) que provocan graves quemaduras en el tracto respiratorio.

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

26. Para el acondicionamiento de tallos gruesos y semileñosos (como la Hortensia o Viburnum) que presentan problemas de hidratación en jarrón, se recomienda:
- Realizar un corte transversal y efectuar una o dos hendiduras verticales (cortes en cruz) en la base para aumentar el área expuesta del xilema al agua.
 - Cauterizar la base del tallo con un mechero para sellar la savia y evitar la proliferación de bacterias en el agua.
 - Arrancar las hojas tirando hacia abajo fuertemente para desgarrar el tallo y abrir vías de absorción epidérmicas.
27. ¿Qué indica técnicamente que un tallo de clavel (*Dianthus caryophyllus*) se ha cortado de forma incorrecta en la mesa de confección?
- Cortarlo con tijera justo entre dos nudos (entrenudo), que es la zona correcta para garantizar la capilaridad.
 - Cortarlo transversalmente partiendo o aplastando el nudo (abultamiento del tallo), lo que bloquea severamente el flujo de agua hacia la flor.
 - Realizar el corte bajo el agua, práctica que en los claveles pudre instantáneamente los haces vasculares.
28. La instalación de toldos o filtros UV en las cristaleras de los escaparates con exposición sur se justifica técnicamente porque:
- La radiación solar directa produce un efecto invernadero que marchita la flor y decolora los pigmentos de pétalos y materiales envolventes.
 - La oscuridad parcial acelera la apertura de los botones florales que requieren sombra fotoperiódica para madurar.
 - Evita que los clientes puedan ver el taller de confección desde la calle, cumpliendo normativas de privacidad laboral.
29. En el empaquetado final para la entrega a un cliente en un día de fuerte viento o

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

frío extremo invernal, el florista debe:

- a. Entregar el ramo completamente al descubierto para que las flores se aclimaten naturalmente al choque térmico.
 - b. Envolver el ramo íntegramente con papel o celofán, protegiendo las corolas del estrés mecánico y del daño por congelación durante el traslado.
 - c. Pulverizar agua tibia sobre los pétalos justo antes de que el cliente salga de la tienda para generar una película térmica protectora.
30. ¿Qué medida preventiva debe adoptar un florista que pasa jornadas de 8 horas trabajando de pie en el mismo puesto (estatismo postural)?
- a. Utilizar calzado totalmente plano (sin ningún tipo de tacón o suela amortiguada) y mantener las rodillas rígidamente bloqueadas.
 - b. Disponer de una alfombra antifatiga en el suelo, calzado adecuado y un reposapiés para alternar el peso y favorecer el retorno venoso.
 - c. Evitar hacer pausas activas o estiramientos, ya que interrumpir la concentración muscular aumenta el riesgo de lesiones cervicales.
31. En la preparación del agua para los recipientes de exposición en tienda, ¿cuál es el rango de pH óptimo que debe tener la solución final para maximizar la hidratación de la flor cortada?
- a. Alcalino (pH entre 8.0 y 9.0) para neutralizar la acidez natural de la savia exudada tras el corte del tallo.
 - b. Ligeramente ácido (pH entre 3.5 y 5.0) para favorecer el flujo capilar en el xilema e inhibir la proliferación bacteriana.
 - c. Estrictamente neutro (pH 7.0) utilizando agua osmotizada pura para evitar que la acidez queme los tejidos vasculares.
32. El protocolo técnico de mantenimiento e higienización de los cubos de plástico utilizados para la exposición de flor cortada requiere:



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

- Un simple enjuague con agua a presión a más de 60°C, ya que el uso de jabones deja residuos tensioactivos que impiden la absorción hídrica.
- Frotado mecánico con cepillo y detergente seguido de desinfección, para destruir el "biofilm" bacteriano fuertemente adherido a las paredes.
- Su vaciado y secado natural al aire libre sin fricción mecánica, con el objetivo de mantener intacta la pátina residual del conservante floral.

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

PLANTILLA PARA CONTESTAR LAS PREGUNTAS:

1	A	B	C	D
2	A	B	C	D
3	A	B	C	D
4	A	B	C	D
5	A	B	C	D
6	A	B	C	D
7	A	B	C	D
8	A	B	C	D
9	A	B	C	D
10	A	B	C	D
11	A	B	C	D
12	A	B	C	D
13	A	B	C	D
14	A	B	C	D
15	A	B	C	D
16	A	B	C	D
17	A	B	C	D
18	A	B	C	D

19	A	B	C	D
20	A	B	C	D
21	A	B	C	D
22	A	B	C	D
23	A	B	C	D
24	A	B	C	D
25	A	B	C	D
26	A	B	C	D
27	A	B	C	D
28	A	B	C	D
29	A	B	C	D
30	A	B	C	D
31	A	B	C	D
32	A	B	C	D
33	A	B	C	D
34	A	B	C	D
35	A	B	C	D
36	A	B	C	D

37	A	B	C	D
38	A	B	C	D
39	A	B	C	D
40	A	B	C	D
41	A	B	C	D
42	A	B	C	D
43	A	B	C	D
44	A	B	C	D
45	A	B	C	D
46	A	B	C	D
47	A	B	C	D
48	A	B	C	D
49	A	B	C	D
50	A	B	C	D
51	A	B	C	D
52	A	B	C	D
53	A	B	C	D
54	A	B	C	D