



## GLOSARIO DE TÉRMINOS

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: Actividades auxiliares de  
cocina**

**Código: HOT091\_1**

**NIVEL: 1**



**Acopio:** Material acumulado, junto y reunido en cantidad. Comúnmente elementos de construcción o fabricación, granos y/o provisiones, entre otros.

**Desinfección:** Proceso mediante el cual se eliminan los microorganismos patógenos (aunque no necesariamente todos, sí, al menos, la mayoría) presentes. Se aplica para evitar la transmisión de enfermedades contagiosas.

**Existencia:** Bien que una empresa tiene a su disposición para la incorporación de la misma al proceso productivo o al proceso de venta. Entendido también como el stock de un determinado producto de una empresa.

**Pasteurización:** Acción y efecto de Pasteurizar. Consiste en elevar la temperatura de un alimento líquido hasta un nivel inferior al de su punto de ebullición durante un corto tiempo, y enfriarlo después rápidamente, para destruir los microorganismos sin alterar la composición y cualidades del líquido.

**Sistema FIFO/PEPS:** Método de gestión de inventarios FIFO (First in, First out, en sus siglas en inglés) o PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), es junto con el método LIFO (Last in, First out), una herramienta de gestión de almacenes. El objetivo final del método FIFO es conseguir una excelente rotación de existencias en almacén.