



GLOSARIO DE TÉRMINOS

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: Actividades auxiliares en restaurante y bar

Código: HOT092_1

NIVEL: 1



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

Contingencia: Suceso que puede ocurrir o no, especialmente un problema que se plantea de forma imprevista.

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.

Normas de seguridad e higiene: Conjunto de reglas a las que debe ajustarse la conducta y el diseño de las actividades para preservar la integridad de las personas participantes, evitando a las mismas los riesgos para la salud.

Protocolo: Conjunto de normas y procedimientos establecidos para el desarrollo de una actuación.