



GLOSARIO DE TÉRMINOS

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: Operaciones auxiliares de
cáterin**

Código: HOT325_1

NIVEL: 1



Albarán: Nota de entrega que firma la persona que recibe una mercancía.

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.

Gaveta: Mueble que tiene uno o varios cajones para contener utensilios y mercancías.

Lencería: Textiles y productos utilizados en las habitaciones y áreas comunes de un hotel, desde sábanas y fundas de almohada hasta alfombras y toallas para hostelería. En departamentos de restauración, textiles como uniformes, mantelerías, muletones, entre otros.

Menaje: Conjunto de artículos necesarios para la preparación y consumo de los alimentos y platos que se preparan en hostelería.

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.

Termómetro sonda: El termómetro con sonda lo conforma una cadena termométrica compuesta por una sonda de temperatura con sensor de termopar, de termoresistencia (Pt100 p.e.) o de termistor y un indicador digital. En función de sensor utilizado el indicador digital debe tener una tecnología integrada u otra.