



## GLOSARIO DE TÉRMINOS

**ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES:**  
Desarrollar operaciones de definición de ofertas  
gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de  
consumos en cocina

**Código: ECP0259\_2**

**NIVEL: 2**



**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.

**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.

**Stock:** (Anglicismo). Mercancía guardada en un almacén.

**Trazabilidad:** Conjunto de procedimientos que permiten seguir la evolución de los procesos o productos en cada una de sus etapas.