



GLOSARIO DE TÉRMINOS

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES:
Desarrollar operaciones de definición de productos,
aprovisionamiento y control de consumos en
pastelería/repostería

Código: ECP0709_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.

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.

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

Ultracongelación: Proceso de congelación ultrarrápida enfocada en llegar al corazón de los ingredientes a -18°C con más velocidad, la formación de microcristales hace que los alimentos mantengan sus características organolépticas.