



GLOSARIO DE TÉRMINOS

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES:
Gestionar actividades de aprovisionamiento en
pastelería/repostería

Código: ECP1779_3

NIVEL: 3



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.

LIFO/FIFO: Primero en entrar, primero en salir (Last In, First Out)/ último en entrar, primero en salir (First In, First Out). Métodos utilizados en la gestión de inventario y asuntos financieros que involucran la cantidad de dinero que una empresa debe tener inmovilizada en el inventario de bienes producidos, materias primas, piezas, componentes o materias primas.

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.

Organolépticas: Característica física que tiene la materia en general, según las pueden percibir nuestros sentidos, como por ejemplo su sabor, textura, olor, color.

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