

Prólogo	11
---------------	----

PARTE I: TEORÍA

1. Introducción	23
2. Evolución histórica	27
3. Definición de los términos del sistema ARCPC	31
4. Descripción del sistema ARCPC	35
4.1. Principios	35
4.2. Aplicación	36
4.3. Implantación	61
4.4. Dificultades	64
5. El ARCPC y la norma ISO 9000	69
6. Beneficios derivados de la implantación del sistema ARCPC	73
7. Desarrollo legislativo	75
8. Conclusiones	91
9. Bibliografía	93

PARTE II: CASOS PRÁCTICOS

1. Platos preparados (<i>elaboración de croquetas</i>)	101
2. Platos preparados (<i>elaboración de pizzas y bases</i>)	115
3. Fabricación de <i>bollería rellena</i>	131
4. Leche tratada térmicamente (<i>pasterizada y UHT</i>)	145
5. Producción de <i>queso fresco</i>	163
6. Productos cárnicos (<i>jamón y paleta curados</i>)	179
7. Productos cárnicos (<i>productos curados</i>)	189
8. Industria de <i>conservas vegetales</i>	201
9. Elaboración de <i>vinos</i>	219
10. Productos pesqueros <i>congelados</i>	233
11. Industria de <i>aceites comestibles</i>	247
12. Sector de la aceituna de mesa (<i>aceituna rellena de anchoa</i>)	265
13. Elaboración de <i>helados</i>	281
14. Industria de <i>zumos de frutas</i>	293
 Relación de las principales Federaciones y Asociaciones profesionales	 313