

Contenido

Resumen	3
Introducción.....	4
Marco de Desarrollo	11
Antecedentes Históricos.....	11
Teoría de la Gestión de la Calidad Total	22
Calidad Alimentaria	27
Modelos normativos de Gestión de Calidad	35
Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria	42
Investigación.....	52
Objetivos.....	52
Materiales y Métodos.....	61
Resultados	80
Análisis de la Demanda.....	80
Salas de pacientes internados	80
Producción del Centro	80
Análisis del estado inicial del CEFLI respecto al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	87
Sistema HACCP en el Proceso de Elaboración de Fórmulas Lácteas en Polvo	106
Discusión.....	124
Conclusiones.....	129
Bibliografía.....	131
Anexo 1	136