

**INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS**  
**CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACIÓN INTIHUASI - MINISTERIO DE AGRICULTURA**
**REQUERIMIENTOS SANITARIOS BÁSICOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ACEITE DE OLIVA**

**Verónica Arancibia A.**  
Ingeniera en Alimentos

**Francisco Tapia C.**  
Ingeniero Agrónomo, M.Sc.

**Jessenia Zlatar T.**  
Ingeniera en Ejecución Agrícola

**Del campo a la mesa**

El aceite de oliva es un producto alimenticio proveniente de la oliva de variedades conocidas, de fruto sano y en estado de madurez adecuado que mediante procesos físicos de molienda y extracción realizados a temperaturas ambientales entre 15 y 30°C, produce la separación de los tres elementos básicos de la oliva (agua de vegetación, sólidos y aceite), donde el estado oleoso es envasado y puesto a disposición de los consumidores.

La producción del aceite de oliva debe ser realizada empleando metodologías que garanticen las características alimenticias y funcionales de este producto, y además debe considerar una serie de requisitos sanitarios a fin de garantizar que este producto no se contamine por agentes externos al proceso, en las diferentes etapas de producción. Por otra parte, los residuos deben ser tratados de manera sustentable y amigable con el medio, siendo dispuestos en lugares especialmente acondicionados para realizar tratamientos que reduzcan el impacto ambiental de los desechos de la producción de aceite.

Desde el punto de vista nutricional, el aceite envasado, debe contener una etiqueta que indique los niveles de los principales componentes que presen-



**Foto1:** Aceites de oliva envasados y etiquetados

ta este producto, especialmente aquellos que tienen relación al aporte de energía y algunos elementos que pudiesen tener un efecto importante sobre la salud humana, es así, que además de la grasa total, debe especificarse la cantidad de ácidos grasos saturados, monoinsaturados, poliinsaturados y colesterol.

Lo anterior, se resume en las exigencias sanitarias definidas por Ley, para los fabricantes de productos alimentarios que han sido desarrollados a partir de la producción agrícola primaria (productos envasados).

## Producción de aceite de oliva

### Definición del proceso productivo

El proceso productivo del aceite de oliva se origina cuando las olivas son cosechadas y culmina cuando el producto se encuentra envasado, etiquetado y listo para ser comercializado.

Las etapas que contempla este proceso, deben dar cumplimiento a los requerimientos técnicos propios del proceso y los requisitos sanitarios definidos por Ley, lo que asegura la sanidad del producto elaborado.

Las etapas se definen de acuerdo al flujo productivo del aceite de oliva, desde la recepción de la materia prima hasta finalizar en la sala o bodega de producto terminado. Durante el proceso productivo, se generan residuos o desechos industriales que deben ser tratados de acuerdo a la normativa sanitaria vigente.

### Proceso productivo del aceite de oliva

El proceso productivo debe ser definido por un profesional competente, lo que permite optimizar tanto las capacidades técnicas como la infraestructura dispuesta para tal efecto. En la Figura 1, se indica un flujo modelo de producción de aceite de oliva.

Cada una de las etapas posee sus características particulares, las cuales van generando productos intermedios y desechos hasta llegar al producto final. Este ciclo contempla volúmenes determinados de materia prima y en función de ello se generarán los desechos industriales, los que deben ser cuantificados para dimensionar el proceso de tratamiento.

Los residuos líquidos generados en el proceso no tienen calidad para ser utilizados como agua de riego de cultivos, por lo que se opta por evaporar el agua debido a que sus componentes sólidos son insigificantes. Por su parte, los residuos sólidos como el alperujo, ricos en materia orgánica, pueden ser utilizados como enmienda, para lo cual se mezclan con hojas y ramillas a fin de generar un subproducto que al cabo de tres meses podrá ser utilizada como enmienda orgánica.



**Foto 2:** Sala de recepción de olivas



**Foto 3:** Sala de extracción de aceite de oliva

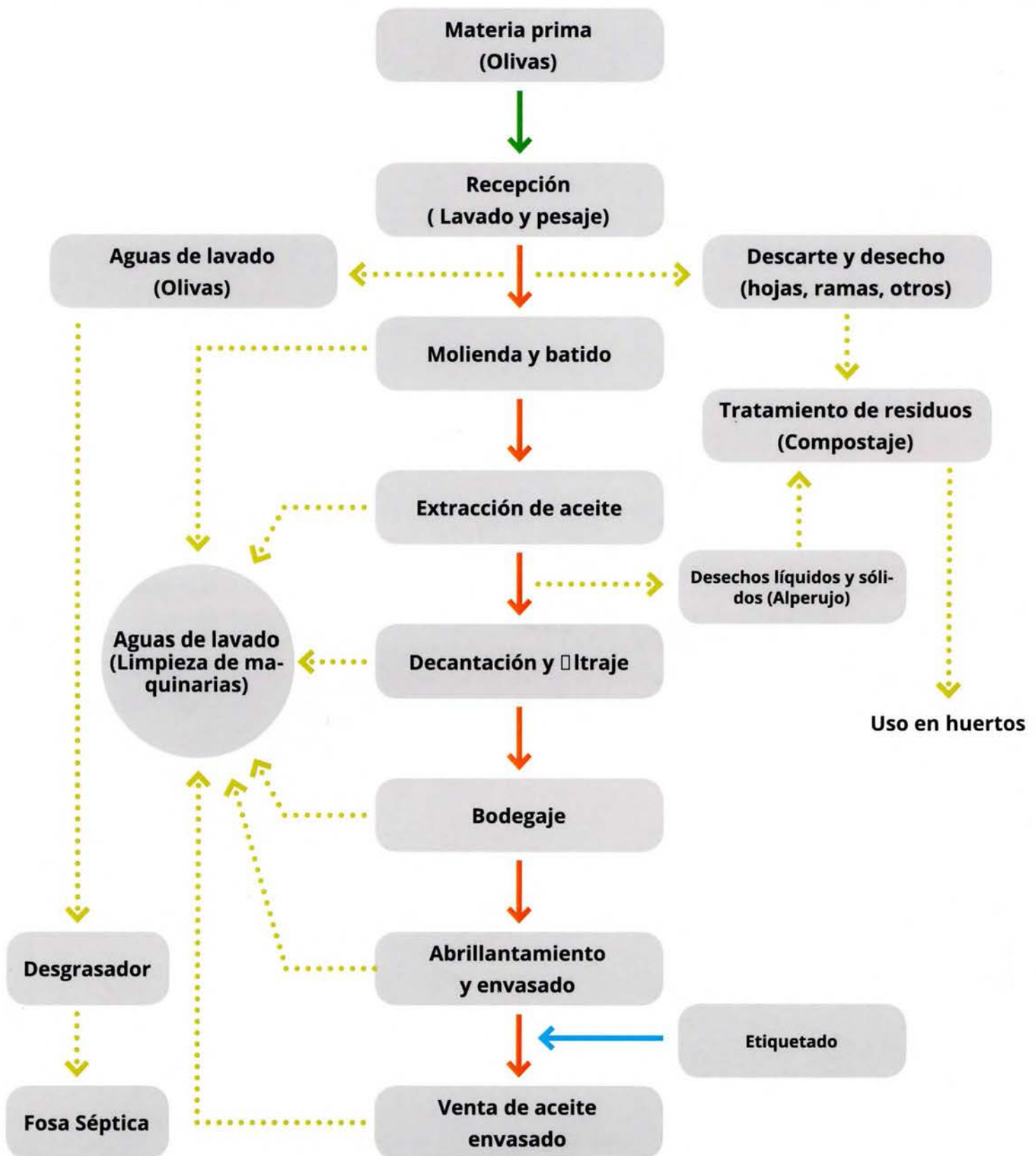


Figura 1: Esquema de proceso productivo del aceite de oliva

## Requisitos de infraestructura

---

El edificio que alberga la fábrica de producción de aceite debe contener diferentes compartimentos, donde se aloje cada una de las etapas descritas en la Figura 1 y estar debidamente acondicionado para mantener el flujo unidireccional de las materias en proceso y para mantener la limpieza de paredes y pisos, como también la ventilación e iluminación de cada habitación.

Los servicios básicos, alcantarillado y agua potable, son esenciales para esta industria. Dentro del recinto se debe disponer de sistemas de evacuación de las aguas y residuos líquidos propios del proceso y de zonas de lavado de manos de los operadores. El agua a utilizar debe ser potable, para lo cual se debe tener conexión con la red de agua potable de la localidad o disponer de sistema propio debidamente certificado por la autoridad competente.

Tanto edificio como sistema de alcantarillado deben ser diseñados por un profesional competente, y dimensionados de acuerdo a la capacidad de producción de la industria.

## ¿Cuáles son los pasos a seguir para la producción de aceite con resolución sanitaria?

---

- Conocer los principios generales de los establecimientos que elaboran alimentos, establecido en Reglamento Sanitario de los Alimentos.
- Presentación de Solicitud de Autorización Sanitaria (carpeta técnica con antecedentes del proceso y de las instalaciones).
- Orientación de la producción (Nacional-Internacional).
- Regulación: Saneamiento básico (Proyectos de alcantarillado, agua potable y riles).

Permitida la reproducción del contenido de esta publicación, citando la fuente y los autores.

Editor de forma: Erica González Villalobos - egonzalez@inia.cl

INIA INTIHUASI, COLINA SAN JOAQUÍN S/N, REGIÓN DE COQUIMBO, LA SERENA, CHILE.