

Nodo 1

Regulaciones y Cumplimiento Legal

Todo lo que necesitas saber para operar legalmente, protegerte de multas y estar listo ante cualquier inspector — en 4 cursos.



Normativa chilena vigente 2025



+30 materiales descargables



Certificado por curso



Audio y quiz incluidos

¿Qué vas a aprender en este Nodo?

Cuatro cursos diseñados para que ningún inspector, organizador de evento o aseguradora te tome por sorpresa. Desde el papel hasta el contrato.

Curso 1.1

\$9.990

Fundamentos de Seguridad Alimentaria y Sanidad

Lo que exige el MINSAL para operar un food truck. HACCP, temperaturas críticas, higiene y cómo pasar una inspección sin nervios.

LO QUE APRENDES

- ✓ Los 11 requisitos SEREMI para tu vehículo
- ✓ Temperaturas críticas y zona de peligro
- ✓ Plan HACCP básico para tu operación
- ✓ Cómo armar la cadena de frío en movimiento
- ✓ Protocolo completo ante una fiscalización
- ✓ Consideraciones especiales para food trucks

⌚ 8 horas



Certificado digital



6 materiales

Curso 1.2

\$5.990

Permisos, Licencias y Trámites Municipales

El mapa completo de permisos en Chile. Quién los emite, en qué orden se piden y qué pasa si falta alguno.

LO QUE APRENDES

- ✓ Inicio de actividades SII — giro correcto
- ✓ Patente comercial paso a paso
- ✓ Permisos de vía pública y eventos
- ✓ Documentos vehiculares obligatorios
- ✓ Carnet de manipulador y cómo renovarlo
- ✓ Cómo adaptarte a distintas comunas

⌚ 4 horas



Certificado participación



5 materiales

Curso 1.3

\$9.990

Normativas SEREMI y Resolución Sanitaria

Curso 1.4

\$5.990

Seguros y Responsabilidad Legal

El curso más técnico del nodo. Cómo tramitar la resolución sanitaria, qué puedes elaborar legalmente y cómo protegerte con el Modelo de Cocina de Producción.

LO QUE APRENDES

- ✓ Cómo clasificarte en ASDigital correctamente
- ✓ Los fines que puedes declarar en tu resolución
- ✓ Alimentos prohibidos en carros y puestos
- ✓ Arancel real, vigencia y proceso online
- ✓ La triangulación documental FTC para proteínas
- ✓ El Modelo de Cocina de Producción

🕒 5 horas 🏆 Certificado cumplimiento 📦 8 materiales

Cómo proteger tu negocio, tu vehículo y tu patrimonio personal. Los seguros que realmente necesitas y los contratos que no pueden faltar.

LO QUE APRENDES

- ✓ Qué cubre el SOAP y qué no cubre
- ✓ Por qué la RC de Productos es esencial
- ✓ Mantenciones Preventivas Certificadas
- ✓ Qué pasa legalmente ante una intoxicación
- ✓ Los 4 contratos mínimos para operar
- ✓ Cómo presentar un siniestro correctamente

🕒 3 horas 📋 Certificado participación 📦 7 materiales

📦 +30 materiales descargables incluidos en el Nodo 1

Checklists, planillas, modelos de contratos y registros listos para usar desde el primer día.



Checklists de higiene
Diaria, cierre y apertura



Tabla temperaturas críticas
Cartel para el truck



Modelo Plan HACCP
Listo para adaptar



Tabla Shelf Life
Tiempos por alimento



Mapa de permisos
Por organismo y etapa



Calendario vencimientos
12 meses planificados



Carta de presentación
Para postular a eventos



Guía de giros SII
Códigos para food trucks



Fines disponibles SEREMI
Qué puedes elaborar



Checklist Trazabilidad FTC
Triangulación documental



Modelo etiqueta FIFO
Rotulado al vacío



Convenio Cocina Producción
Contrato base



Guía de derechos
Ante una inspección



Mantenciones Certificadas
Registro y modelo informe



3 modelos de contratos
Eventos, proveedores, catering



Mapa de seguros
Con costos referenciales

Pack Nodo 1 Completo

Los 4 cursos + todos los materiales + acceso a la versión en audio de cada módulo

- ✓ Curso 1.1 Seguridad Alimentaria
- ✓ Curso 1.2 Permisos y Trámites
- ✓ Curso 1.3 Normativas SEREMI
- ✓ Curso 1.4 Seguros y Legal
- ✓ +30 materiales descargables
- ✓ 4 certificados incluidos
- ✓ Audio overview por módulo
- ✓ Acceso de por vida

PRECIO PACK

~~\$31.960~~

\$27.990

CLP · pago único

Ahorras \$3.970



Manual de Seguridad para Food Trucks ★

El manual técnico premium que exigen los DOM y que pronto será obligatorio en toda operación profesional. Incluye protocolos de seguridad, registros certificados y todo lo que necesitas para operar al más alto estándar.

\$27.990

CLP · pago único

 LA OFERTA COMPLETA

Pack Total — Nodo 1 + Manual de Seguridad

Todo lo que un operador profesional necesita en un solo paquete

Valor normal: \$55.950

\$49.990

Ahorras \$5.960

El primer programa educativo especializado en food trucks con normativa chilena 2025

foodtruckcenter.cl

Academia Online · Nodo 1 de 4 · Regulaciones y Cumplimiento Legal