

NODO 4 DE 5 · ACADEMIA FTC

OPERACIÓN Y GESTIÓN DIARIA

Los protocolos que separan al food truck que improvisa del que opera con excelencia en cada evento. Desde el pre-chequeo del motor hasta la gestión del equipo humano.

2

CURSOS

14h

CONTENIDO

17

MATERIALES

13+

AÑOS REALES

★ LA FILOSOFÍA OPERACIONAL FTC

"Hay que anticipar cualquier tipo de problema que pueda ocasionarse. Cada variable del evento debe estar resuelta antes del primer día de operación. No reaccionar — prevenir. Esa es la diferencia entre un operador profesional y uno que siempre está apagando incendios."

— Pablo Giglio & Romina Martínez · Co-Fundadores Food Truck Center · 13+ años en el rubro

• CONTENIDO DEL NODO 4

DOS CURSOS QUE PROFESIONALIZAN LA OPERACIÓN

Cocina móvil con protocolo y equipo humano bien gestionado — los dos pilares que determinan si un food truck escala o se estanca.

FTC-4.1

14 módulos



OPERACIÓN · COCINA MÓVIL · PROTOCOLOS

COCINA MÓVIL Y MISE EN PLACE

14 módulos con protocolos reales: pre-chequeo vehicular, visita técnica, factibilidad eléctrica, el punto legal SEREMI exclusivo FTC, mise en place avanzado, gestión de residuos y operación en climas extremos de Chile.

Pre-chequeo vehicular

Visita técnica

Punto legal SEREMI ★

Porciones y rendimiento

Gestión de residuos

Climas extremos Chile

FTC-4.2

10 módulos



RRHH · LIDERAZGO · NORMATIVA LABORAL CHILE

RRHH Y LIDERAZGO DE EQUIPO

Desde contratar bien hasta retener. Ley 21.561 actualizada, tipos de contrato, costo real del trabajador, plan de entrenamiento 4 semanas, liderazgo en espacios reducidos y las 8 obligaciones laborales que la Dirección del Trabajo verifica.

Contrato correcto

Ley 21.561 — 42h 2026

Costo real trabajador

Plan entrenamiento

Retención equipo

DT Chile

\$34.990

9 horas · 14 módulos
11 materiales incluidos

\$24.990

5 horas · 10 módulos
6 materiales incluidos

PACK NODO 4 COMPLETO

Los 2 cursos + los 17 materiales — todos los protocolos operacionales y de RRHH que necesita un food truck para funcionar con excelencia en cualquier evento y condición.

2 cursos

14 horas

17 materiales

2 certificados

14 módulos en 4.1

Normativa Chile 2025

\$49.990

Ahorro vs. individual: \$9.990

ACCEDER AL PACK →

• CONOCIMIENTO EXCLUSIVO NODO 4

LO QUE SOLO 13 AÑOS PUEDEN ENSEÑAR

Protocolos que no están en ningún manual estándar — solo se aprenden con años de operación real en el rubro.



★ EXCLUSIVO FTC — CASI NADIE LO SABE

EL PUNTO LEGAL SEREMI

Conectar el truck a la red de alcantarillado y agua potable fija cambia la clasificación de vehículo a local fijo ante el SEREMI y el



★ PROTOCOLO FTC

LA REGLA DEL DÍA ANTERIOR

Montar el truck el día anterior al evento para llegar el día del evento solo a operar. Quien monta el mismo día llega resolviendo problemas — y eso se nota desde el primer plato.

SII. Permisos más exigentes — y riesgo de clausura si no se cumplen.



★ PROTOCOLO FTC

VISITA TÉCNICA OBLIGATORIA

7 puntos que deben verificarse antes de confirmar el precio definitivo de cualquier evento: acceso vehicular, electricidad, agua, residuos, permisos municipales y flujo estimado de personas.



MÓDULO 2 · CURSO 4.1

PRE-CHEQUEO VEHICULAR

9 puntos obligatorios antes de cada salida. Aceite, agua, neumáticos, combustible, frenos, luces, documentación, carga asegurada y gas cerrado. 10 minutos que evitan horas de problemas.



MÓDULO 12 · ROMINA MARTÍNEZ

MISE EN PLACE AVANZADO

Fórmulas de rendimiento por ingrediente, calculadora de porciones para eventos de 200+ personas y ficha de receta estandarizada. Saber exactamente cuánto comprar — sin quedarse corto ni desperdiciar.



MÓDULO 13 · ROMINA MARTÍNEZ

GESTIÓN DE RESIDUOS

Protocolo de aceite usado en 5 pasos, clasificación de 5 tipos de residuos y comparativa de empaques sostenibles. Cumplimiento SEREMI y acceso a eventos con certificación ambiental.

• MÓDULO 14 · EXCLUSIVO CHILE

OPERACIÓN EN LOS 4 CLIMAS DE CHILE

El único país de América Latina donde un food truck puede operar desde el desierto de Atacama hasta Punta Arenas. Cada clima tiene sus protocolos.



CALOR EXTREMO

Norte / Veranos Centro



FRÍO EXTREMO

Sur / Invierno Centro

Revisar refrigerador 2x por jornada · Hielo de respaldo · Tiempo fuera del frío: 30 min máximo · Rotación del equipo cada 1h30 · Agua fría obligatoria

Aislar tuberías en heladas · Precalentar motor 10 min · Precalentar equipos 15 min · Menú adaptado con opciones calientes · Cerrar ventana entre atenciones

HUMEDAD ALTA

Zonas Costeras · Algarrobo

Inspección mensual de corrosión · Pan en contenedores herméticos · Revisión eléctrica semestral · Secar el truck al final de la jornada

VIENTO Y SEQUÍA

Norte Árido · Puelche

Cubrir alimentos en exposición · Cortaviento para quemadores · Hidratación 500ml/hora · Mise en place en contenedores tapados

• LO QUE APRENDERÁS A DOMINAR

LOS NÚMEROS Y PROTOCOLOS CLAVE

Los indicadores y reglas operacionales que separan al food truck que controla su operación del que reacciona a ella.



PUNTOS PRE-CHEQUEO

9

Verificar antes de cada salida. 10 minutos que evitan la pérdida total del día de operación.



PUNTOS VISITA TÉCNICA

7

Siempre antes de confirmar el precio definitivo del evento. Sin visita técnica, sin precio.



TEMPERATURA ZONA DE PELIGRO

5-60°C

Rango donde crecen las bacterias. Alimentos en esta zona más de 2h deben desecharse.



STOCK DE SEGURIDAD

+15%

Sobre el cálculo base de porciones. Cubre mermas inesperadas y raciones adicionales.



VELOCIDAD SERVICIO OBJETIVO

<4 min

Tiempo desde el pedido hasta la entrega. Sobre 8 min en pico = revisar el mise en place.



SEMANAS DE ENTRENAMIENTO

4

De cero a operación autónoma. En semana 5 el integrante opera sin supervisión constante.



JORNADA LABORAL CHILE 2026

42h

Ley 21.561 — desde abril 2026. Sin reducción de remuneraciones. Actualizar contratos.



COSTO EXTRA REAL TRABAJADOR

3-5%

Sobre el sueldo bruto por cargas del empleador. Debe estar en el presupuesto del Nodo 2.

• MATERIALES DESCARGABLES

17 MATERIALES PARA USAR HOY

Checklists, calculadoras y protocolos que van al truck — no a una carpeta que nadie abre.



PRE-CHEQUEO VEHICULAR

9 puntos con campos de estado por jornada



VISITA TÉCNICA AL EVENTO

7 puntos con resultado: aceptar / condiciones / rechazar



CALCULADORA ELÉCTRICA

Suma de consumos → amperaje y KVA del generador



PROTOCOLO CADENA DE FRÍO

Eslabones + temperaturas + registro + emergencia



CALENDARIO MANTENIMIENTO

8 equipos con frecuencia y próxima fecha

TROUBLESHOOTING RÁPIDO

10 problemas + acción inmediata + contactos de emergencia

**CHECKLIST MISE EN PLACE**

5 categorías — todo listo antes de abrir la ventana

**CALCULADORA PORCIONES**

Fórmulas + tabla de rendimientos + simulador evento

**PROTOCOLO RESIDUOS**

Aceite usado + clasificación + empaques sostenibles

**GUÍA CLIMAS EXTREMOS**

4 climas de Chile con protocolos específicos

**CICLO COMPLETO DE EVENTO**

Montaje → Operación → Desmontaje + debriefing

**CHECKLIST CUMPLIMIENTO LABORAL**

8 obligaciones — estar listo para la DT siempre

**GUÍA DE CONTRATOS**

4 tipos + contenido mínimo obligatorio + registro del equipo

**CALCULADORA COSTO TRABAJADOR**

Sueldo + cargas + gratificación = costo total mensual real

**PLAN ENTRENAMIENTO 4 SEMANAS**

Por semana y rol con criterios de aprobación

**MÉTRICAS DE DESEMPEÑO**

5 indicadores + registro mensual por integrante

**GUÍA DE RETENCIÓN**

Causas de renuncia + acciones de bajo costo + plan trimestral

• TU PROGRESO EN LA ACADEMIA

NODO 4 COMPLETADO

1

REGULACIONES

Legal ✓

2

GESTIÓN FINANCIERA

y Costos ✓

3

MARKETING

Digital ✓

4

OPERACIÓN

y Gestión ✓

5

SOSTENIBILIDAD

y Escalada → Próximo

SIGUIENTE PASO

NODO 5: SOSTENIBILIDAD Y ESCALADA

Modelo de negocio sustentable, franquicia, expansión y el food truck como plataforma de crecimiento a largo plazo.

IR AL NODO 5 →

VER PACK COMPLETO

FOOD TRUCK CENTER

Nodo 4 — Operación y Gestión Diaria · Academia Online FTC · Chile 2025

Formación · Conexión · Impulso