

El Negocio del Fuego y el Humo

Experiencia en Vivo: Carnes Ahumadas Food Truck



Academia FTC presenta un programa inmersivo de 12 horas.

El Pasado/Lo Común

El Futuro/La Oportunidad



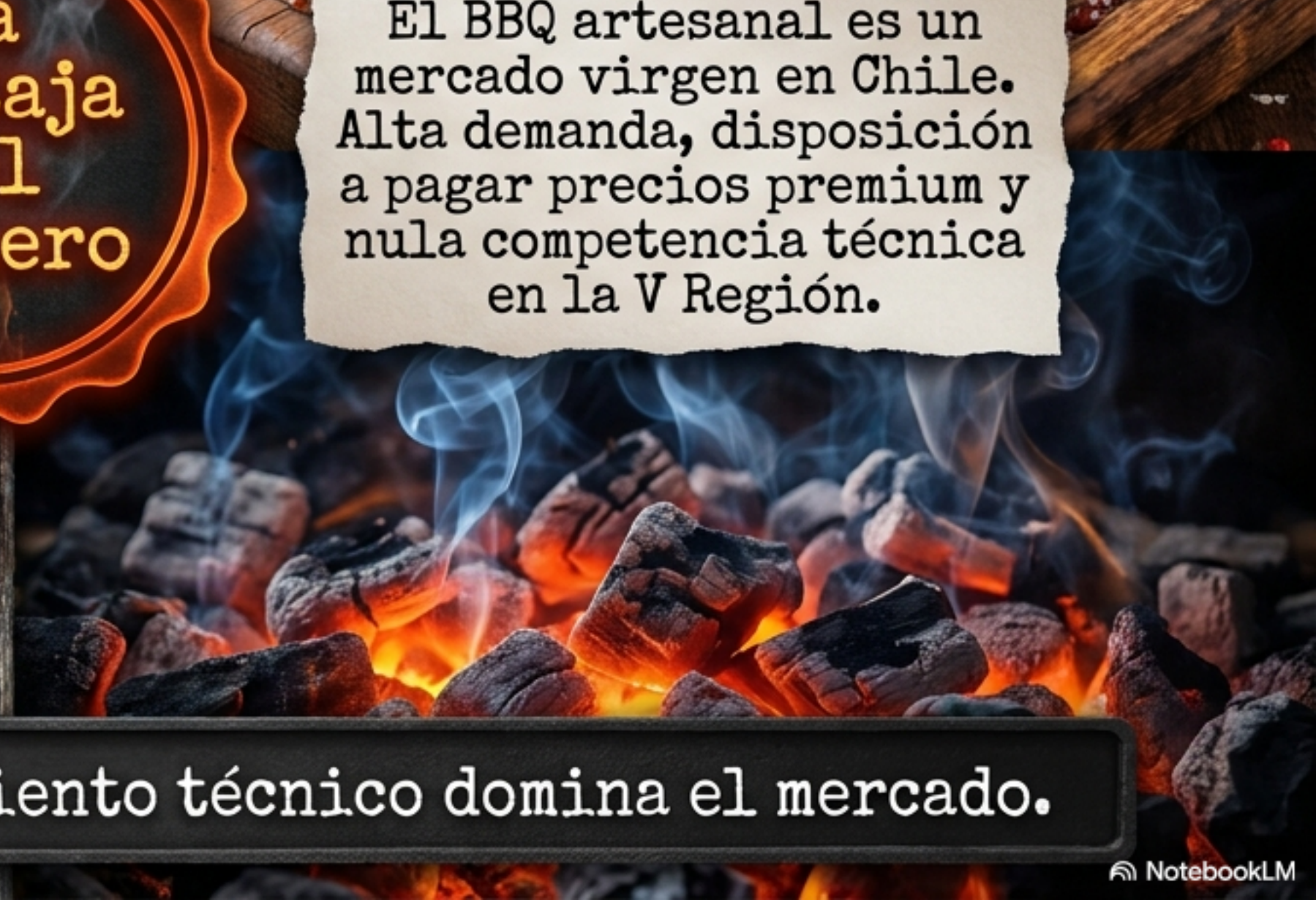
El mercado tradicional
está saturado.
Competir por precio
destruye los márgenes.



La
Ventaja
del
Pionero



El BBQ artesanal es un
mercado virgen en Chile.
Alta demanda, disposición
a pagar precios premium y
nula competencia técnica
en la V Región.



El primero en entrar con conocimiento técnico domina el mercado.

La Anatomía de un Margen del 80%

Materia Prima:
Costo \$4.000 - \$8.000 CLP/kg.
(Cortes chilenos como asado
de tira, paleta, cogote).

El Producto Final:
Precio de venta
\$18.000 - \$35.000 CLP/kg.



Materia Prima:
Costo \$4.000 - \$8.000 CLP/kg.
(Cortes chilenos como asado de
tira, paleta, cogote).

Pocos modelos gastronómicos
móviles permiten márgenes
brutos del 70-80%.
El secreto no es el
ingrediente, es la técnica.

La Ciencia del “Low & Slow”

Hacer BBQ no es asar carne; es dominar la física del calor y la química del humo.
Un error de temperatura arruina 10 kilos de producto.

Nosotros te entregamos el mapa exacto.

Embudo del Tiempo



Fuego y Madera (Horas 1-3):
Control de humo limpio (roble, manzano, cerezo). Si fallas aquí, la carne se amarga.

Rotura de Colágeno (Horas 4-8):
Mantenimiento de temperatura crítica. La ciencia del “Low & Slow”.

Textura Perfecta (Horas 9-12):
El reposo y el corte.

La Alquimia Perfecta: Técnica + Negocio



**El Maestro Ahumador
(Eduardo)**
El Arte y el Fuego

Técnicas propias de ahumado, selección de maderas (roble, cerezo), control de termómetros, marinados, y la producción gastronómica en vivo.



**La Estrategia
(FTC / Romina)**
La Ciencia de los Números

Estructura de costos, normativas SEREMI, fijación de precios, escalabilidad, y el Canvas de negocio.

No estás pagando por una simple clase de cocina. Estás invirtiendo en un sistema de negocios 'llave en mano' respaldado por expertos.

1 Día. 12 Horas. 1 Transformación Total.

**12 Horas de
Experiencia
Inmersiva**

**3 Comidas
Incluidas**
(Degustas lo que
produces)

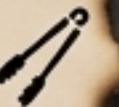
**1 Sistema de
Negocio Listo
para Operar**

**Entras con la pasión por el fuego.
Sales con un modelo de negocio estructurado,
permisos claros y la técnica dominada.**

El Reloj de Fuego: La Ciencia y La Práctica



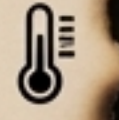
08:00 - Bienvenida: Desayuno de campo y encendido de brasas.



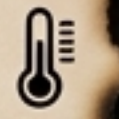
09:00 - La Ciencia del Ahumado (Eduardo): Maderas, temperaturas y la regla de oro del "humo limpio".



11:00 - Manos en el Fuego: Práctica real. Tú preparas, marinas y controlas tu propia pieza de carne bajo supervisión.



13:00 - Almuerzo Técnico: Comes lo que produjiste. Evaluación de textura, sabor y anillo de humo.



El Reloj de Fuego: Números y Perfección



14:30 - El Negocio (FTC): Estructura de costos real, fijación de precios, Resolución BPM específicas.

16:30 - Producción Avanzada: Ahumado en frío, glaseados, y acompañamientos (encurtidos, panes de autor).

18:30 - Plan de Negocio Personal: Creación de tu propio Canvas de Negocio con modelo de venta y precios definidos in situ.

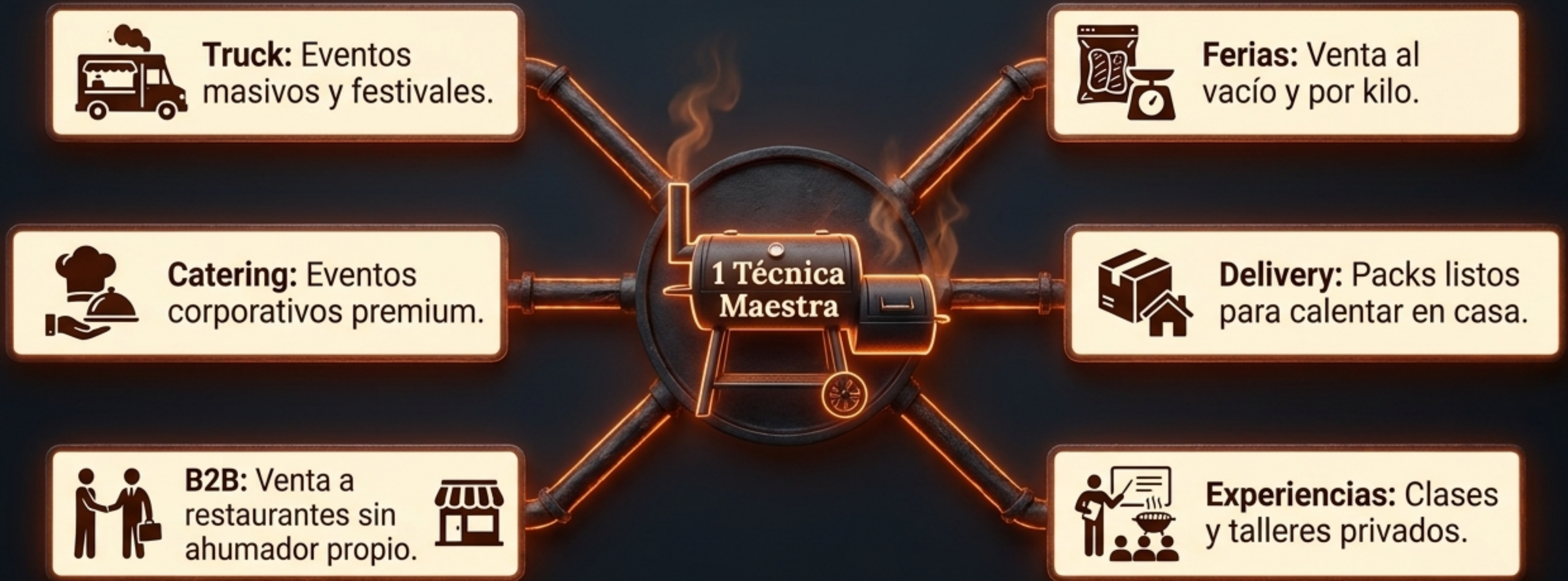
El Banquete Final

A las **20:00 hrs**, cerramos el ciclo.
Una cena de cierre donde compartimos
la producción avanzada de la tarde.

Brindamos no solo por la carne perfecta, sino por el nacimiento de nuevos Pitmasters y empresarios gastronómicos. Terminas el día con la técnica en tinarca en las manos y el negocio en la cabeza.



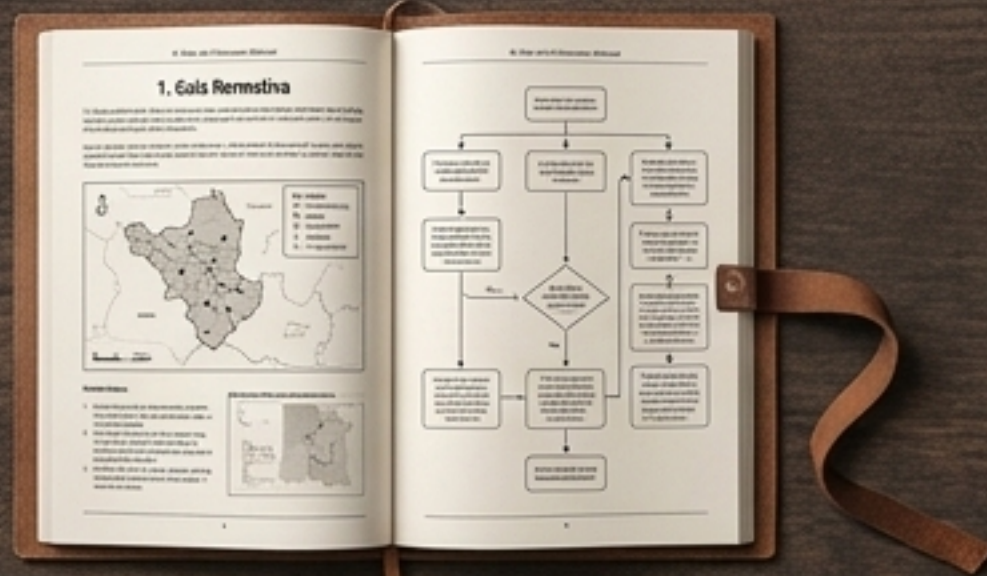
6 Canales de Ingreso, 1 Sola Técnica



No dependas de un solo formato. La versatilidad del ahumado te permite operar los 365 días del año.

El Taller del Pitmaster Editorial

El Kit FTC: Tu Arsenal de Negocios



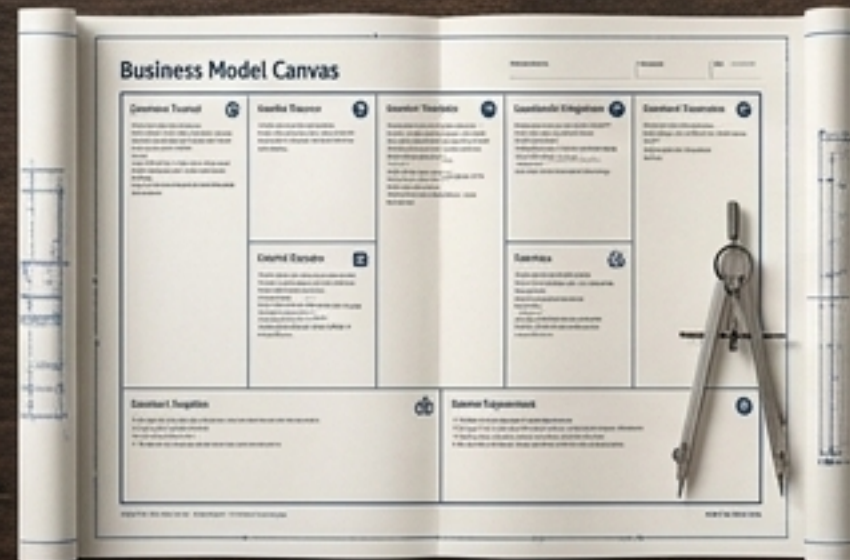
1. Guía Normativa: Mapa exacto de permisos SEREMI.



2. Calculadora de Costos: Herramienta prellenada para márgenes.



3. Recetario Técnico: Tiempos, maderas y marinados documentados.



4. Canvas de Negocio: Tu hoja de ruta estratégica completada.



5. Checklist BPM: Protocolos de higiene específicos para humo y carne.



6. Guía de Marketing: Estrategias para Instagram y WhatsApp.

No te vas solo con inspiración; te llevas el sistema operativo completo para facturar desde el día uno

La Inversión Inicial Más Inteligente

\$450.000 CLP

(Todo Incluido: 12 horas, 3 comidas,
Kit FTC, Materiales, Certificado)

- ✓ Equivale a vender solo 15-20 kilos de brisket.
- ✓ Te ahorra meses de mermas costosas por carne arruinada.
- ✓ Evitas multas de SEREMI por operar fuera de norma.

Invierte en conocimiento hoy. Recupera tu inversión en tu primer evento corporativo.



El Fuego Está Listo. ¿Y Tú?

El mercado de las carnes ahumadas en Chile pertenece a quienes actúan primero con estándar técnico y visión comercial.

Asegura tu cupo. Transforma tu pasión en rentabilidad.

[Placeholder: Contact Information / Website / Registration Link]