



ZYNTRA

WHERE COMPLIANCE MEETS PERFORMANCE

Commercial Kitchen Exhaust Cleaning Certification Program

Professional Training • NFPA 96 Standards • Business + Field Systems

© 2025 Zyntra Hood Solutions. Todos los derechos reservados.

Este documento y su contenido son propiedad intelectual de Zyntra Hood Solutions y están destinados exclusivamente al uso de estudiantes y clientes inscritos en nuestros programas de capacitación. No se permite copiar, distribuir o reproducir ninguna parte de este material sin autorización previa por escrito

CÓMO FUNCIONA REALMENTE UN SISTEMA DE EXTRACCIÓN

Comprensión técnica del sistema completo

Un sistema de extracción de cocina comercial está diseñado para **capturar, transportar y expulsar** vapores, humo y grasa generados durante la cocción de alimentos.

Su correcto funcionamiento depende de que **todos sus componentes trabajen de forma integrada**.

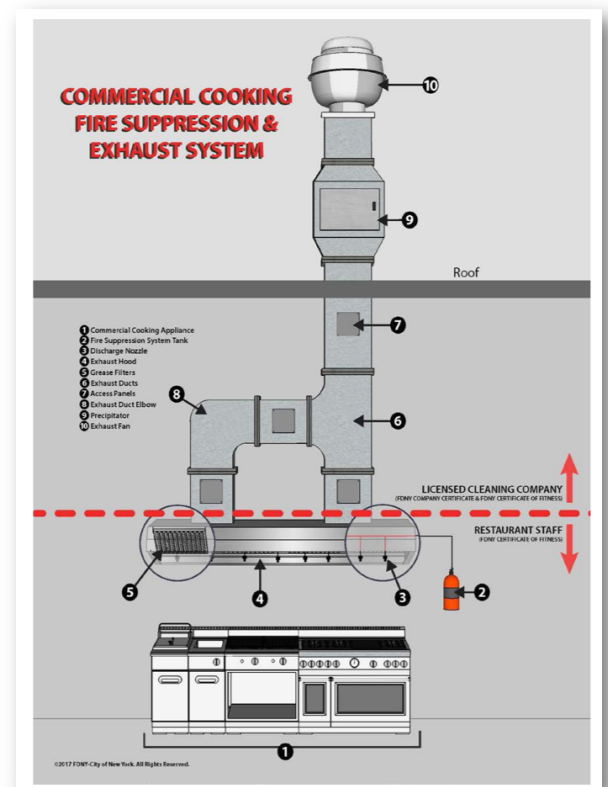
La limpieza profesional no debe enfocarse únicamente en lo visible, sino en **todo el recorrido del sistema**.

Componentes principales del sistema

Un sistema de extracción típico está compuesto por los siguientes elementos:

- **Campana extractora**
Captura los vapores y partículas generadas en la cocción.
- **Filtros**
Retienen parte de la grasa antes de que ingrese al ducto.
- **Ductos**
Transportan el aire contaminado a través de la estructura del edificio.
- **Extractor / abanico**
Genera la succión necesaria para mover el aire a lo largo del sistema.
- **Punto de descarga al exterior**
Expulsa los contaminantes fuera del edificio.

Sistema completo de una Campana Extractora



Cada uno de estos componentes está expuesto a **acumulación progresiva de grasa inflamable**.

POR QUÉ ESTA INDUSTRIA ES REGULADA

(No es un servicio opcional)

La limpieza de campanas extractoras de cocinas comerciales forma parte de un **sistema crítico de prevención de incendios**.

Por esta razón, no se trata de un servicio estético ni discrecional, sino de una actividad **regulada**, supervisada y sujeta a cumplimiento normativo.

A diferencia de otros servicios de limpieza general, esta industria está directamente vinculada a **seguridad, riesgo y responsabilidad legal**.

Marco normativo de referencia: NFPA 96

En Estados Unidos, la limpieza y el mantenimiento de sistemas de extracción de cocinas comerciales se rigen, como referencia principal, por el **NFPA Code 96**.

Este código establece lineamientos generales relacionados con:

- Seguridad contra incendios en cocinas comerciales
- Condiciones aceptables de limpieza del sistema
- Frecuencia de mantenimiento según el tipo de operación
- Responsabilidades del propietario y del proveedor del servicio



Aunque la aplicación específica puede variar según el estado, condado o ciudad, **NFPA 96 funciona como base técnica y normativa** para autoridades, aseguradoras y departamentos de bomberos.

Otros factores importantes son:

- ⇒ **Riesgo real de incendios**
- ⇒ **Relación directa con aseguradoras**
- ⇒ **Inspecciones del Fire Marshal**
- ⇒ **Responsabilidad del propietario del establecimiento**

ESTRUCTURA DE PRECIOS

Cómo se calcula y por qué es un modelo rentable

La limpieza de campanas extractoras no se cotiza como un servicio genérico.

El precio se define en función de **variables técnicas, operativas y de riesgo**, que determinan el tiempo, la responsabilidad y los recursos necesarios para ejecutar el trabajo de forma correcta.

Factores que influyen en el precio del servicio

El costo de un servicio profesional depende principalmente de:

- **Tamaño del sistema**
- **Accesibilidad**
- **Nivel de acumulación de grasa**
- **Tiempo de trabajo estimado**
- **Equipos y herramientas necesarios**
- **Riesgo operativo y responsabilidad**

Por estas razones, **no existen precios estándar universales**, sino rangos basados en criterios técnicos.

Rangos de precios comunes en Estados Unidos

De manera general, los rangos de mercado suelen ser:

- **Sistema simple:** \$400 – \$600
- **Sistema mediano:** \$800 – \$1,200
- **Sistema complejo / alto volumen:** \$1,500 o más



Nuestro programa enseña cómo cotizar correctamente desde el día 1.

DOCUMENTACIÓN Y EVIDENCIA DEL SERVICIO

Estándar de una empresa profesional

En una industria regulada, la correcta ejecución del servicio **no termina con la limpieza**. La **documentación del trabajo realizado** es un componente esencial para garantizar cumplimiento, trazabilidad y protección legal.

Las empresas que operan de manera profesional utilizan procesos claros para **registrar, validar y respaldar** cada servicio ejecutado.

¿Qué incluye la documentación del servicio?

Un servicio de limpieza de campanas extractoras debidamente documentado debe incluir, como mínimo:

- **Fotografías antes y después**
Evidencia visual del estado del sistema previo y posterior al servicio.
- **Reporte del servicio**
Descripción del trabajo realizado, áreas intervenidas y observaciones relevantes.
- **Fecha y firma del servicio**
Registro formal de ejecución y validación del trabajo.
- **Identificación del sistema**
Ubicación, tipo de sistema y componentes limpiados.
- **Historial de mantenimiento**
Registro acumulativo de limpiezas realizadas y frecuencias.

Este conjunto de información permite verificar que el servicio se ejecutó conforme a los estándares esperados.



REQUISITOS REALES PARA EMPEZAR BIEN

(Sin promesas irreales ni atajos)

Ingresar a la industria de limpieza de campanas extractoras requiere **preparación técnica, operativa y normativa**.

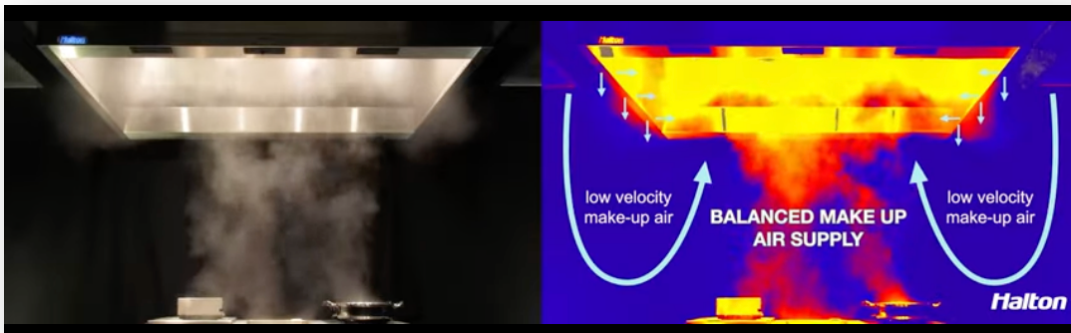
Entrar sin una base sólida suele generar problemas **desde el primer cliente**, especialmente en una industria regulada.

⇒ **Conocimiento técnico básico del sistema**

Es indispensable comprender cómo funciona un sistema de extracción en su totalidad:

- Componentes del sistema
- Zonas críticas de acumulación de grasa
- Flujo del aire y del contaminante
- Riesgos asociados a una limpieza incompleta

Este conocimiento permite evaluar correctamente cada sistema antes de cotizar o intervenir.



⇒ **Conocimiento del código y enfoque en cumplimiento**

La industria se rige por estándares reconocidos, como el **NFPA Code 96**, que establece principios generales de seguridad y mantenimiento de sistemas de extracción.

⇒ **Certificación y formación adecuada**

La certificación no es un requisito decorativo, sino una **herramienta de preparación y respaldo profesional**.

“Zyntra Academy fue diseñado exactamente para cubrir estos requisitos paso a paso.”

ZYNTRA COMO ACADEMIA

¿En qué se enfoca la formación de Zyntra?

Los programas desarrollados por Zyntra están diseñados para proporcionar una comprensión integral de la industria, abarcando los siguientes pilares:

- **Comprensión técnica del sistema**
Funcionamiento completo del sistema de extracción, identificación de componentes críticos y zonas de riesgo.
- **Cumplimiento normativo**
Introducción y entendimiento de estándares reconocidos, como el **NFPA Code 96**, y su aplicación práctica en la operación diaria.
- **Procesos operativos**
Métodos de trabajo estructurados, procedimientos claros y ejecución consistente del servicio.
- **Documentación profesional**
Registro del servicio, evidencia visual, reportes y trazabilidad del mantenimiento realizado.
- **Estructura de negocio**
Organización básica del modelo operativo, recurrencia del servicio y proyección sostenible del negocio.



Enfoque académico con base en la realidad del mercado

La formación impartida por Zyntra se construye a partir de **escenarios reales de la industria**, priorizando:

- Preparación para operar desde el primer servicio
- Reducción de errores comunes al iniciar
- Comprensión de la responsabilidad legal y operativa
- Alineación con estándares utilizados por empresas profesionales