

Cómo ahorrar en las tarifas y pagar menos por el gas y la electricidad

11/08/2024



Muchos países de América Latina se enfrentan a uno de los **inviernos** más duros de lo habitual, con temperaturas extremadamente bajas que desafían la comodidad en los hogares. En Argentina, por ejemplo, se vive uno de los **inviernos más crudos de la historia**, con temperaturas bajo cero en el AMBA, algo que no se registraba desde hace muchos años.

Por eso el Gobierno lanzó recientemente el **Programa de Reconversión y Eficiencia Energética (PRONUREE)**, un plan que tiene como **objetivo principal establecer los niveles máximos de consumo de energía y mínimos de eficiencia** para máquinas y artefactos, basados en indicadores técnicos. Ese esquema incluye una la oferta de acceso a financiamiento para el reemplazo de equipos antiguos por otros nuevos, más eficientes en el uso energético.

A la espera de más detalles para la compra con créditos de electrodomésticos más eficientes y ante este panorama, con **las subas de tarifas y quita de subsidios**, resulta necesario cuidar el bolsillo y el medio ambiente, pero sobre todo el consumo de energía.



En este marco, la **Asociación de Distribuidores de Gas (ADIGAS)**, **Edesur** y **Essen** lanzaron tips y recomendaciones para el uso responsable y racional del gas en lo hogares, y en la cocina en particular.

«El gas es el combustible de origen fósil más limpio y menos contaminante. Es un recurso no renovable, razón por la cual se debe velar por su uso eficiente y responsable y cuidarlo entre todos», remarcaron en ADIGAS.

Cómo ahorra gas si vas a calefaccionar tu casa:

- Regulá el termostato a una temperatura ambiente de 20°C en invierno.
- Calefaccioná sólo aquellos ambientes donde haya gente.

- No abras ventanas para bajar la temperatura.
- Utilizá burletes en puertas y ventanas para reducir las infiltraciones de aire.
- Apagá el piloto del calefactor cuando no lo uses.



Cómo ahorrar gas si vas a usar agua caliente:

- Usá agua caliente de la canilla sólo cuando sea estrictamente necesario.
- Hacé lo posible por ducharte en un tiempo razonable, que no supere los 15 minutos.
- Evitá mezclar agua caliente y agua fría para regular la temperatura; mejor hacelo con el control del artefacto de gas.
- Usá una ducha con flor que disperse bien el agua.
- Verificá siempre que las canillas estén cerradas correctamente. No derroches agua.
- Asegurate de que el piloto del calefón o termotanque esté encendido sólo si lo estás usando.

- Usá aireadores y reguladores de caudal.
- Aislá térmicamente las cañerías que conducen agua caliente.
- Evitá el uso de presurizadores de agua porque generan mayor consumo de agua.

Cómo ahorrar gas en la cocina:

- **Cocinar a fuego moderado.** Evitar cocinar a fuego muy alto no solo preserva la calidad de los alimentos, sino que también contribuye al ahorro de gas. Mantener el fuego a un nivel moderado es suficiente para la mayoría de las tareas culinarias.
- **Mantenimiento de quemadores.** El polvo, la grasa y los residuos de comida pueden obstruir los orificios del quemador, resultando en un uso ineficiente del gas y una cocción desigual. La limpieza regular de los quemadores es clave para asegurar una distribución uniforme del calor.
- **Cocción eficiente.** A la hora de cocinar hay pequeños detalles que marcan la diferencia. Por ejemplo, tapando la olla se puede gastar hasta un 25% menos. Tampoco hay que encender los hornos para “calefaccionar” antes de la cocción.
- **Materiales efectivos.** Contar con los materiales adecuados también ayuda a ahorrar. Los productos de aluminio poseen una fuerte conductividad del calor que permiten mantener altas temperaturas a fuego bajo, de esta forma, las preparaciones se siguen cocinando con el calor residual, lo que permite tener las hornallas prendidas por menos tiempo. Este tipo de ahorro es real y está al alcance de todos.



Pexels

Marcela Elgart, gerente de Producto de Essen, fabricantes y vendedores de artículos de alta calidad para la cocina, aseguró que un buen producto «permite utilizar tan solo una hornalla ofreciendo la misma calidad de cocción que en el horno y en un menor tiempo, generando un gran ahorro en el consumo de gas y energía”.

De hecho, esta empresa encargó un estudio al **Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI)** para comprobar que cocinar con sus productos permite optimizar el consumo de gas y energía de la cocina en más de un 70%. Según ese estudio, el consumo de gas del horno equivale a seis hornallas encendidas.

En la investigación el INTI comparó el tiempo y consumo que llevan recetas básicas en el horno y en las de alta calidad y se demostró que *cocinar una torta con Essen ahorra un 82% de consumo de gas y energía que hacerlo de manera tradicional en el horno.*

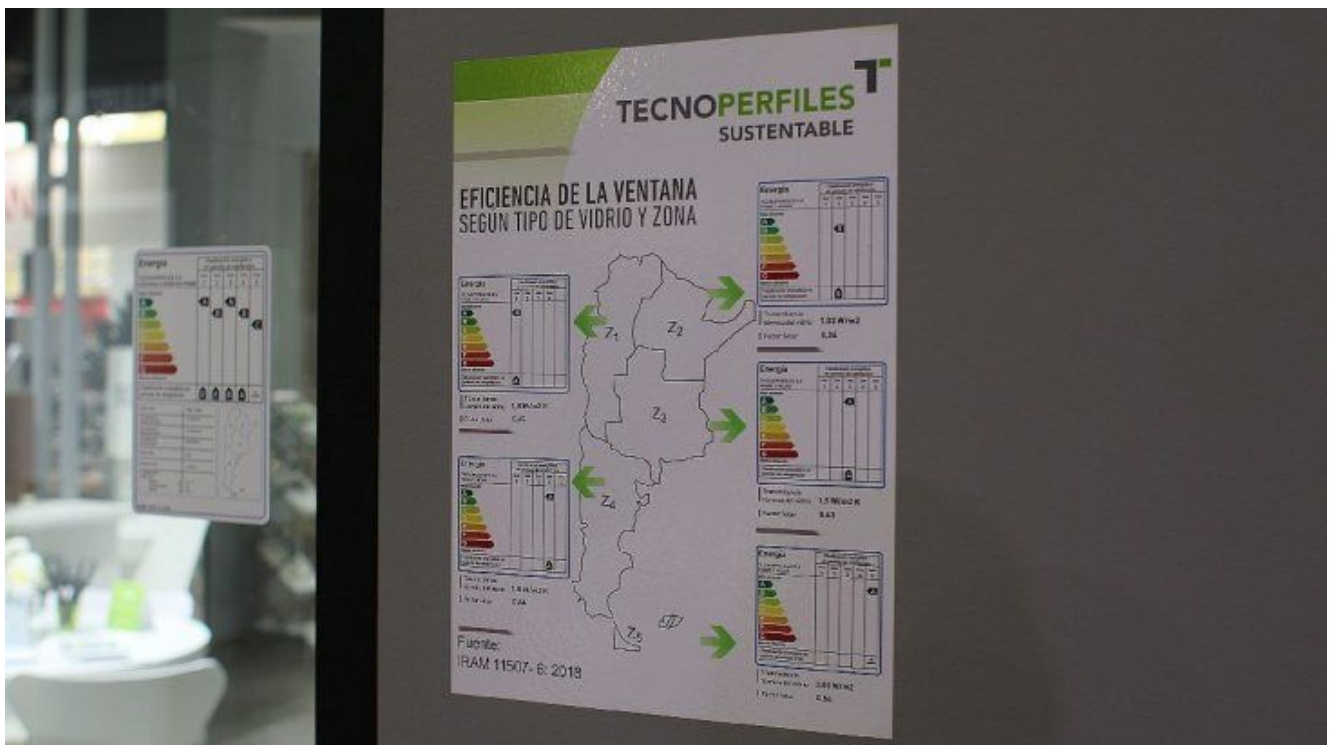
Otro ejemplo de ahorro de energía ocurrió al estudiar la cocción de carnes o la preparación de un flan casero: quienes lo cocinan en una cacerola de materiales nobles gastan apenas el 23% de lo que gastarían utilizando el horno. De este modo, ahorran un 77% del consumo de gas y energía.



Cómo ahorrar electricidad en la

cocina:

- **Lámparas.** Optá por equipar tu casa con lámparas LED, que perduran el doble de lo que las lámparas bajo consumo y consumen la mitad.
- **Heladera.** Para lograr que consuma menos energía, controlá que la puerta cierre bien y que los burletes estén en buen estado. Alejala de las fuentes de calor; si está entre paredes o muebles, dejá siempre un espacio mínimo de 15 cm. No guardes en su interior alimentos calientes.
- **Freezer.** Descongelá el aparato regularmente para evitar el sobreconsumo. Cuando saques o pongas algo, mantené la puerta abierta durante el tiempo estrictamente necesario.
- **Lavarropas.** Elegí equipos de clase A, que pueden ahorrar hasta un 50% en comparación con los de clase G, por eso es importante leer la etiqueta de Eficiencia Energética a la hora de comprar uno.



Cómo ahorrar electricidad en el resto de la casa:

Según los consejos de Edesur, a la hora de comprar nuevos electrodomésticos, ya sea una heladera, un horno eléctrico, una plancha o un televisor, hay que chequear la etiqueta de eficiencia energética.

La etiqueta está pegada sobre el aparato y cuenta con una escala de colores: **el verde o la letra A son los que menos gastan y los marcados con rojo o la letra G los que más consumen y menos eficientes.**

- **Computadora:** apágala cuando termines de usarla. El consumo en modo stand by representa hasta un 70% del consumo en modo encendido.
- **Aire acondicionado:** ponelo en 24° en verano en refrigeración y a 20° para calefaccionar en invierno. Limpiá los filtros cada 6 meses para que el equipo funcione sin exigirse. Recordá cerrar las puertas y ventanas de la habitación para que se alcance la temperatura deseada más rápido. Si vas a comprar un equipo nuevo tené en cuenta la tecnología inverter, podés ahorrar más del 50% del consumo que realiza un aire común.
- El ahorro se debe a que utilizan máxima potencia al arrancar y llegan rápidamente a la temperatura elegida. Además mantienen los ambientes a una temperatura estable y son muy silenciosos. Si bien son más caros que un aire convencional, el ahorro que generan sobre la factura eléctrica es una ganancia a largo plazo.
- **Plancha:** en este caso también tratá de juntar la mayor cantidad de ropa, ya que la plancha consume menos electricidad cuanto más tiempo seguido la usás.
- **Sensores de movimiento o lumínicos;** Utilizá sensores de movimiento para áreas donde necesitás luz por poco

tiempo como luces de ingreso, escaleras o colocá temporizadores por luz para que las luces de jardines solo se prendan en las horas de mayor oscuridad.

- **Consolas de videojuegos:** la mayoría quedan en modo stand by y de esa forma siguen consumiendo energía. Apagalas!

Fuente: Ámbito Financiero