



Ministerio  
de Economía  
República Argentina

Secretaría de Energía  
Subsecretaría de Transición  
y Planeamiento Energético

# Hoteles y gastronomía

Buenas prácticas para reducir  
el consumo de energía



## Medidas de eficiencia energética

---

En el contexto de la emergencia energética que enfrenta nuestra nación, el Estado adoptará medidas efectivas en el corto y mediano plazo para garantizar el suministro energético, necesario para el crecimiento económico y el bienestar social. Al mismo tiempo, se recomiendan medidas de Eficiencia Energética que puedan implementarse en el sector de Hoteles y Gastronomía, para lograr que las actividades que desarrollan allí sean más sustentables y se morigere el impacto económico como consecuencia del sinceramiento de tarifas de luz y gas.

**Cabe aclarar que esta guía de recomendaciones se ha unificado, ya que la mayoría de los usos energéticos principales son compartidos por ambas actividades.**

## Sistemas y equipamiento donde aplicar las medidas

---

- 01. Iluminación**
- 02. Climatización**
- 03. Cocinas y servicio de lavado**

## Consumo energético

# 50%

La energía eléctrica en hoteles puede representar cerca del 50% de su **consumo energético**, según su área de ubicación.

Aproximadamente el **70%** del consumo medio se consume en **climatización e iluminación**.



y hasta un **15%** el **área de la cocina**.



A través de la **capacitación del personal** y la **concientización del turista**, el reemplazo de equipos por **tecnologías más eficientes**, y el uso de **energía renovable** (por ejemplo, los calefones solares) se puede alcanzar **hasta un 30% de ahorro de energía**.

# 01. Iluminación

## Medidas de uso recomendadas

01

### Luz natural

Priorizar la iluminación natural cuando ésta sea suficiente.

02

### Establecer horarios

En el uso de iluminación artificial de espacios con luz natural suficiente, o que posean horarios ociosos regulares.

03

### Apagar luces ornamentales

A la medianoche (a excepción de las de seguridad).

04

### Limpieza regular de luminarias

Éstas pueden perder **hasta un 50% de rendimiento** por suciedad acumulada.

05

### Concientización y capacitación

En el uso responsable de la energía para el personal y pasajeros.

## Usos de tecnología

## Ahorro

Lámparas LED	Reemplazo de lámparas poco eficientes por lámparas LED	<b>80%</b>
Detectores de presencia o movimiento	Encendido y apagado automático para zonas de uso intermitente o de poco tránsito	<b>40%</b>
Balastos electrónicos	Su uso reduce el consumo de energía y extiende la vida útil de lámparas hasta un 50%	<b>30%</b> vs electromagnéticos
Programación encendido y apagado	De luminarias de interior y exterior según horario e intensidad lumínica requerida	<b>20-30%</b>

## 02. Climatización

### Medidas de uso recomendadas

El costo de energía en climatización puede representar hasta el 50% de los costos del hotel dependiendo de la zona bioclimática

01

#### Liberación de bocas

Eliminar obstrucciones de bocas de aireación, que disminuyen la circulación e incrementa el consumo de energía.

02

#### Mantenimiento preventivo

Limpiar o reemplazar los filtros de aire y condensadores regularmente.

**Ahorro: En filtros, del 5 al 10%.**

**En condensadores, entre 3% y 5%.**

03

#### Ajustar temperatura

Para **calefacción en 20° C** o menos y para **refrigeración seleccionar 24° C o más.**

04

#### Aislar sistemas

Aislar térmicamente los circuitos de agua fría y caliente, refrigerante y aire, elimina las pérdidas.

**Ahorro: estimado en 70%.**

05

#### Ubicación de equipos externos

Localizarlos en áreas con mayor cantidad de horas de sombra y lejos de flujos de aire de otras instalaciones.

**Ahorro: estimado de 1% al 5% del consumo del equipo.**

06

#### Control de temperatura

Incorporar termostatos inteligentes o automáticos

**Ahorro: Cada grado más cerca de la temperatura exterior genera ahorro entre el 5% y el 8%.**

07

#### Enfriamiento gratuito

Ventilar y renovar por la mañana con aire exterior, para enfriar el ambiente, sin activar el sistema climatización. **Ahorro:**

**entre un 5% y un 10%.**

08

#### Establecer horarios

En el uso de iluminación artificial de espacios con luz natural suficiente, o que posean horarios ociosos regulares.



## 02. Climatización

### Medidas de uso recomendadas

#### Heladeras y freezers

01

#### Temperatura de alimentos

Volver a colocar alimentos retirados del freezer y/o heladera, inmediatamente, para evitar el gasto adicional para recuperar la temperatura.

02

#### Alimentos calientes

No ingresar alimentos calientes o tibios en la heladera o freezer. Ya que el equipo consumirá más energía para enfriarlos.

03

#### Apertura de puertas

Cada segundo del equipo abierto sube 0.5° C la temperatura. Y facilita la formación de hielo y necesitará su descongelamiento.

04

#### Burletes de puertas

Revisar o reemplazar periódicamente el estado de los burletes de las puertas. Deben estar en buenas condiciones, para evitar pérdidas de frío y ahorrar energía.

05

#### Ubicación de equipos

Ubicar la heladera separada de la pared de manera de permitir la circulación de aire en la parte trasera y estar alejada de los focos de calor o de la luz solar directa.

06

#### Ingreso de calor

En caso de existir un área de fríos, reducir el ingreso de calor, con la utilización de cortinas.

#### En hoteles

En temporada baja, apagar las heladeras en desuso y almacenar los alimentos que necesitan frío en un solo lugar. En caso de usar lavavajillas, se logran importantes ahorros utilizando agua caliente ya que evita el consumo eléctrico de estos electrodomésticos para calentarla. Esta medida es extrapolable a las lavadoras que pueden generar un ahorro energético entre el 20% y 40% dependiendo del equipo.

## 03. Área de cocina

### Medidas de uso recomendadas



**10-20%**  
AHORRO ESTIMADO

Uso de electrodomésticos de alta eficiencia vs electrodoméstico de más de 10 años de antigüedad.

### Hornos y hornallas

- 01 Tapar las ollas que se estén utilizando**  
Colocar alimentos dentro del freezer y/o heladera, inmediatamente, para evitar el gasto adicional para recuperar la temperatura.
- 02 Verificar limpieza de horno y quemadores**  
En caso de que la llama sea amarilla o roja y crepite de forma intermitente, se debe realizar una limpieza profunda.
- 03 Evitar escapes de calor mediante las puertas del horno**  
Cuando se cocina en el horno, evitar aperturas innecesarias y verificar el estado de los burletes que evitan escapes de calor.
- 04 Evitar el uso del horno para calentar espacios**  
En los ambientes destinados a la cocina no calefaccionar con el horno ni dejar encendido el horno si no se utiliza.

### Otros equipamientos de cocina

- 05 Extractores de aire**  
El apagado de campanas extractoras y la limpieza de filtros garantizan el rendimiento del ventilador de extracción. Esta medida representaría un **ahorro energético entre el 5%-15% del consumo eléctrico del equipo.**
- 06 Lavavajillas**  
Conectando el equipo a la red de agua caliente pueden conseguirse importantes ahorros, ya que el mayor consumo eléctrico de estos electrodomésticos se debe al calentamiento del agua.



**Ministerio  
de Economía**  
República Argentina

**Secretaría de Energía**  
Subsecretaría de Transición  
y Planeamiento Energético

Junio · 2024