

**Pesquisa de Gás de Cozinha dezembro de 2021**

***PROCON NATAL REALIZA PESQUISA DE GÁS DE COZINHA NA CAPITAL E PREÇO MÉDIO DE R\$ 108,48.***

O **Procon Natal** – Instituto Municipal de Proteção e Defesa do Consumidor de Natal realizou, pesquisa no dia 20 de dezembro de 2021 nas quatro regiões da cidade e passou pelos bairros de Potengi, Pajuçara, Igapó, Nossa senhora da Apresentação, Rocas, Neópolis, Ponta Negra, Pitimbu, Cidade Alta, Mãe Luíza, Nova Descoberta e Quintas, contemplando todas as regiões da cidade. O Núcleo de pesquisa percorreu um total de 21 (vinte e um) pontos de venda, levando em consideração o porte do estabelecimento e o registro de licenciamento de comercialização desse produto fixado e identificado junto com a placa de preço.

O gás liquefeito de petróleo, mais conhecido como GLP ou gás de cozinha. No preço do botijão pago pelos consumidores nos pontos de revenda dentre outros também estão incluídos os custos e as margens de comercialização das distribuidoras e dos pontos de revenda, onde representa 35,89%. Fato esse onde é repassado esses valores aos consumidores e onde encarece o produto, na refinaria esse produto sai ao preço de R\$ 102,16, coletados em 12 de dezembro de 2021, conforme site da Petrobras [https://petrobras.com.br/pt/nossas-atividades/precos-de-venda-de-combustiveis/index.htm?gclid=CjwKCAiAtouOBhA6EiwA2nLKH-icGtaqUpGJsBBAWvm1F09O1bW-wuaK1DAAkWMUscQTzVHpdGinBoCVesQAvD\\_BwE#glp](https://petrobras.com.br/pt/nossas-atividades/precos-de-venda-de-combustiveis/index.htm?gclid=CjwKCAiAtouOBhA6EiwA2nLKH-icGtaqUpGJsBBAWvm1F09O1bW-wuaK1DAAkWMUscQTzVHpdGinBoCVesQAvD_BwE#glp).

**Análise dos dados**

A pesquisa realizada pelo **Procon Natal**, encontrou o preço médio do botijão GLP de 13 kg de gás de cozinha em Natal no mês de dezembro por R\$ 108,48. O maior preço encontrado foi de R\$ 113,00 e o menor preço de R\$ 100,00 à vista e a variação entre o maior e o menor preço é de 13%.

Os estabelecimentos fazem diferenciação no preço à vista ou cartão. Na média o preço do botijão GLP de 13 kg no cartão foi de R\$ 110,76, a pesquisa também encontrou o menor preço no cartão de R\$ 105,00 e o maior de R\$ 115,00, isso representa uma variação entre o maior e o menor de 9,52%, ou seja, R\$ 10,00 de economia.

Em reais a diferença entre o preço à vista e o cartão é de R\$ 2,28, e isso é significativo, uma economia nos dias de hoje com preços tão elevados. A pesquisa também identificou estabelecimento que fazem diferenciação no preço à vista, no cartão e no débito, pratica essa legal aos comerciantes pela Lei 13.455 de 2017 onde os comerciantes estão autorizados a oferecer preços diferenciados para pagamentos em dinheiro ou cartão de crédito ou débito. Foi observado na pesquisa que em todos os estabelecimentos pesquisados têm a opção de venda no cartão, no entanto o consumidor deve estar atento uma vez que em 42,85% dos estabelecimentos de venda de botijão de gás, os preços são os mesmos tanto à vista como no cartão, e a maioria desses estabelecimentos estão na zona sul, o contrário foi observado na zona norte onde todos os estabelecimentos pesquisados praticavam o preço maior no cartão.

Os aumentos excessivos nos preços dos alimentos, da conta de luz e outros itens, vem causando agravamento da crise socioeconômica, e faz com que muitas famílias recorram a medidas insalubres para sobreviver, como o uso de fogo a lenha para preparar alimentos que já é uma realidade em muitos lares, não pelo sabor que a comida pode ganhar, mas pela falta de dinheiro para

comprar um botijão de gás. O governo trata essa situação com políticas populistas e paleativas com auxílio gás para a população de baixa renda.

### **10 Dicas para o consumidor economizar o gás de cozinha:**

Devido o aumento desenfreado do preço do gás, a opção mais indicada é cozinhar em casa, tendo um melhor custo-benefício para a maioria dos consumidores brasileiros.

Então para que seu botijão dure mais e você possa se alimentar de maneira adequada, a equipe do **Procon Natal** dar algumas dicas.

Com esses cuidados além da economia no gás, você também pode amenizar seu bolso com atitudes e hábitos para economizar na conta de energia e na hora de fazer a feira do mês no mercado.

#### **1. Evitar abrir o forno**

Pode ser difícil resistir à tentação de abrir o forno de tempos em tempos para saber como está o alimento. Ao abri-lo, ele perde calor e dessa forma gasta mais gás para voltar a temperatura ideal. Marcar o tempo de preparo da receita ajuda a evitar abrir o forno desnecessariamente.

#### **2. Manter as bocas do fogão limpas**

Se as chamas estiverem meio amarelas ou laranjas, é sinal de que as bocas estão sujas ou com mau funcionamento, então o fogo perde sua potência e acaba gastando mais gás para cozinhar o alimento. Já a chama na cor azul significa a queima total do gás em combustão com o oxigênio, ou seja, uma chama mais intensa e mais quente.

#### **3. Uso de panela de pressão**

Embora muitas pessoas tenham medo de usar a panela de pressão, ela pode ajudar você a economizar gás, já que cozinha os alimentos em menos tempo. Uma boa dica, no caso de grãos como feijão e grão-de-bico, é deixá-los de molho por, pelo menos, 12 horas. Dessa forma, os grãos ficam mais macios, facilitando ainda mais o cozimento.

#### **4. Evite a passagem de vento**

Se na sua cozinha tem uma janela que permite a passagem de vento pelo seu fogão, vale a pena fechá-la enquanto cozinha. Isso porque o vento diminui a potência das chamas, exigindo mais tempo para que a panela atinja a temperatura ideal.

#### **5. Cozimento a vapor**

Aproveitar o cozimento de um alimento que está na panela para colocar uma escorredora metálica em cima e já cozinhar outros alimentos no vapor, ex.: Os legumes. Assim, você gasta a mesma quantidade de gás para cozinhar uma quantidade maior de alimentos.

#### **6. Uso de bocas do fogão adequadas**

Colocar uma panela pequena em uma boca grande é desperdício do seu gás de cozinha.

#### **7. Tampe as panelas**

Panelas tampadas aproveitam mais a chama, cozinhando mais rápido, já que o calor não se dissipa para o ar.

#### **8. Corte os alimentos em pedaços menores**

*Rua Ulisses Caldas, 181 – Cidade Alta – CEP 59.025-090 – Natal/RN.*

*Telefone: (084) 3232-9050/3232-9051.*

[www.natal.rn.gov.br/procon/pesquisa](http://www.natal.rn.gov.br/procon/pesquisa)

O tempo de uso é determinante para a economia de gás. Por isso, quanto menor o corte do alimento, menos tempo ele levará para ser cozido.

### **9. Planeje o uso do forno**

Cozinhar pratos diferentes que usam o forno na mesma temperatura para cozinhá-los juntos. Talvez a sobremesa e o prato principal indo ao forno juntos, sempre tomando cuidado com os diferentes tempos de cozimento.

### **10. Planeje e otimize o preparo das refeições**

Mais uma vez o tempo na cozinha para preparar refeições é importante. Faça porções maiores, especialmente dos acompanhamentos, e o que sobrar você ainda pode congelar.

### **Conclusão**

Muitos aumentos têm causado impactos críticos à população, sobretudo a de menor renda. Somente no ano de 2021 foram 18 (dezoito) os aumentos do gás de cozinha, chegando a um percentual acumulado de 47,84%. Então o Núcleo de pesquisa analisando os dados da pesquisa encontrou preços diversos em toda a cidade, sendo os melhores preços na região norte e a sul com a mais cara. Outro dado encontrado pela pesquisa foi o percentual de 7,27% encontrado no preço médio e o preço de compra nas refinarias, sendo assim o consumidor deve identificar os estabelecimentos que estão com seus preços altos, e procurar locais de venda de botijão de gás mais baratos.

O **Procon Natal** disponibiliza a pesquisa na íntegra aos consumidores em sua página virtual no site, [www.natal.rn.gov.br/procon/pesquisa](http://www.natal.rn.gov.br/procon/pesquisa), com preço do botijão de 13Kg mais barato, as medias e as variações encontradas, e orienta aos consumidores que utilizem-se da pesquisa para economizar na hora da compra desse produto uma vez que encontrará o endereço dos estabelecimentos pesquisados e os preços praticados à vista e no cartão.

Alessandro M. D. Marques  
Mat. 27.161-6

Diogo Capuxú Roque  
Diretor Técnico