

I XORNADA SOBRE
NOVAS TECNOLOXÍAS E RISCOS PROFESIONAIS EN HOSTALERIA:
O FRÍO

Luns, 14 de maio de 2006

Hotel Puerta del Camino (Santiago de Compostela)

PROGRAMA

09.30 horas Recepción de asistentes e acreditacións.
Entrega de documentación.

10.00 horas Inauguración oficial.
Pilar Cancela.
Directora Xeral de Relacións Laboráis)

10.30 horas **Miguel Martínez Casado**
Tecnico Dirección Xeral de Relacións Laboráis
Consellería de Traballo.

A situación en Galicia

11.30 horas **José Luis García Angulo.**
Inxeniero, profesor da Escola de Ingenieros Industriais da
Universidade de Vigo e membro da Asociación Técnica Española de
Climatización y Refrigeración.

Circuitos frigoríficos en hostelería. Refrixeración. Climatización.

12.30 horas Coffe break.

13.00 horas **María Luisa Salvador.**
Doutora en Ciencias (Químicas), profesora titular de Inxeniería
Química na Universidade de Zaragoza. Responsable do proxecto
“ALCOTEC: Alta Cocina y Tecnología”

Riscos e precaucións asociados ó traballo con nitróxeno líquido.

14.30 horas Xantar de traballo

16.30 horas **Pilar Cano.**

Profesora do Departamento de Ciencia e Tecnología de Productos Vexetaís do Instituto del Frio - CSIC

Novas tecnoloxías do procesado e conservación de alimentos

17.30 horas Debate aberto e conclusións: experiencias profesionáis

Xosé Torres Cannas. Restaurante PEPE VIEIRA. Cociñeiro
Enrique Martínez Pérez. FRINORNA. Instalador
Pedro Barral. OMS Y VIÑAS. Distribuidor

Moderador: José Fernández Seara
Doutor Inxeniero Industrial
Profesor Titular de Universidade
Área de Máquinas y Motores Térmicos
Universidad de Vigo