

Os riscos profesionáis asociados ó frío na hostalería á examen

O I Simposio sobre novas Tecnoloxías e Riscos Profesionais na hostalería reuniu onte en Santiago de Compostela a preto dun cento de profesionais implicados dun xeito ou de outro na procura de condicións de traballo máis seguras para os traballadores do sector hostaleiro galego.

Da man de técnicos en prevención da Consellería de Traballo, profesores da Universidade de Vigo e Zaragoza e do Instituto do frío do Centro Superior de Investigacións Científicas (CSIC) acercaronse os participantes ós riscos derivados do frío: traballar con e en cámaras de refrixeración e conxelación, onde se advertiu da necesidade de prestar atención o mantemento dos equipos de frío a través das oportunas revisións periódicas, os equipos de protección persoal e medidas a adoptar para evitar accidentes de traballo derivados do emprego de nitróxeno líquido e CO₂ nas cocinas, as novas tecnoloxías vinculadas o frío no procesado e conservación de alimentos e os riscos asociados (falouse atmosferas modificadas e controladas ou de tratamentos con alta presión que consiguen unha pasteurización sin someter ós produtos e elevadas temperaturas) e unha precisa explicación da normativa legal en materia de prevención de riscos laborais.

Inaugurou o simposio María Coutinho, Subdirectora Xeral de Seguridade e Saúde Laboral con un acercamento a realidade do sector en materia de accidentes de traballo.

Tras o examen do marco jurídico polo director do Centro de Seguridade e Saúde Laboral de A Coruña, Miguel Martínez Losada, entrevistou José Luis García Angulo, inxeniero e profesor da Escola Superior de Inxenieros Industriais da Universidade de Vigo co tema circuitos frigoríficos, refrixeración e conxelación.

Dende a Universidade de Zaragoza, Luisa Salvador, doctora en ciencias químicas, profesora de inxeniería química e responsable do proxecto Alta cocina y tecnología (ALCOTEC), un laboratorio de I+D o servicio dos profesionais da cociña, advertiu dos riscos e precaucións asociados o traballo con nitróxeno líquido, e Pilar Cano, durante oito anos directora do CSIC, e na actualidade responsable de Coordinación Institucional, tarefa que comparte coa de profesora do departamento de Ciencia e Tecnoloxía de Productos Vexetais do Instituto del Frío, abordou o tema das novas tecnoloxías de procesado en conservación de alimentos.

Cerrou a xornada unha intensa mesa de debate coas experiencias persoais e en primeira persoa dun cociñeiro pioneiro no emprego de nitróxeno líquido na cociña, Xosé Torres Cannas do Restaurante Pepe Vieira de Sanxenxo, un instalador de equipos de frío, Enrique Martínez de FRINORSA e un distribuidor, Pedro Barral de OMS y VIÑAS, da que resultou unha importante recomendación os profesionais para minimizar os riscos e previr accidentes e enfermidades profesionais, ademais de traballar coa vestimenta axeitada e os equipos de protección persoal establecidos, é necesario presta máis atención o mantementos dos equipos de frío e demandar dos instaladores e mentedores do equipos máis información para detectar calquera funcionamento anómalo dos equipos do que se poida derivar un risco para os traballadores.