

## **Simposio inédito en España sobre novas tecnoloxías e riscos profesionais en hostelería**

O vindeiro luns celébrase en Santiago de Compostela, o I Simposio sobre Novas Tecnoloxías e Riscos Profesionais en Hostelería: o frío, trátase dunha proposta informativa e formativa sin precedentes no panorama nacional.

A entidade convocante, a Dirección Xeral de Relacións Laborais que encabeza Pilar Cancela, puxo en mans do Grupo Hostelería Galega & Turismo o deseño dos contidos do simposio, que reúne en Santiago a verdadeiras autoridades no coñecemento dos riscos asociados as novas tecnoloxías, en particular no campo do frío, na hostelería.

Entre os panelistas atópanse profesores de universidade expertos en circuitos frigoríficos, en refrixeración e climatización (José Luis García Angulo, profesor da Escola de Inxenieros Industriais da Univerdidade de Vigo), en riscos e precaucións asociados o traballo con nitróxeno líquido (Luisa Salvador da Universidade de Zaragoza e responsable do Proxecto ALCOTEC “Alta cociña e tecnoloxía”), en novas tecnoloxías de procesado e conservación de alimentos (Pilar Cano do Instituto del Frío do CSIC), e no marco jurídico da prevención de riscos laborais na empresa (Miguel Martínez, Director do Centro de Seguridade e Saude Laboral de A Coruña, dependente da Consellería de Traballo).

Pechará a xornada unha mesa redonda coas experiencias directas e persoais dos profesionais implicados: un cociñeiro (Xosé Torres Cannas, pioneiro no emprego do nitroxeno como método de cocción en Galicia), un distribuidor de equipos de frío (Pedro Barral da firma OMS y VIÑAS) e un instalador (Enrique Martínez de FRINORSA), moderados por José Seara, membro da Asociación Nacional de Refixeración e Climatización (ATCYR).

A cita é a partir das 9,30 horas no Hotel Puerta del Camino.

Mais información e inscricións: [sfphgt@yahoo.es](mailto:sfphgt@yahoo.es)  
629939785