



## **A N E X O IV**

### **PROGRAMA**

- 1- OBTENCIÓN DE HIDROLIZADOS ENZIMÁTICOS DE PROTEÍNAS ALIMENTARIAS Y ESTUDIO DE PÉPTIDOS DERIVADOS CON PROPIEDADES FUNCIONALES.
- 2.- ESTRÉS OXIDATIVO: POLIFENOLES Y TÉCNICAS DE MEDIDA DE ACTIVIDADES ANTIOXIDANTE EN ALIMENTOS.
- 3.- ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS.
- 4.- TÉCNICAS Y HERRAMIENTAS DE LA NUEVA COCINA: COCCIÓN EN VACÍO Y EMULSIFICACIÓN.