

 **Nombre y Apellido: Laura Cecilia Gómez Pamies**

 **Antecedentes Formativos¹ (De Grado y Postgrado):**

Título de posgrado: **Doctora en Ingeniería con mención en Química** (Finalizado mayo 2022) - UTN Facultad Regional Córdoba

Título de grado: **Ingeniera Química** (marzo de 2016) - UTN Facultad Regional Resistencia. Promedio general: 8,02

Título intermedio universitario: **Técnica universitaria en química** (noviembre de 2013) - UTN Facultad Regional Resistencia

 **Antecedentes Académicos² (En docencia, investigación, gestión, etc.):**

Docencia:

JTP Química Analítica Aplicada - UTN FRRe (interino) – Dedicación simple. 1/11/21 – Actualidad.

Ayudante de trabajos prácticos de primera en Integración II - UTN FRRe (interino). Dedicación simple. Fecha: 1/3/19 – Actualidad.

Ayudante de trabajos prácticos de primera en Química Analítica Aplicada - UTN FRRe (interino). Dedicación simple. Fecha: 1/3/19 – 31/10/21.

Investigador Categoría “E” UTN – Laboratorio de Química Teórica y Experimental (QuiTEx)

Capítulo de Libro

Uses of sorghum with tannins for food production (2017). Acquisgrana, M. R, Gómez Pamies, L., Benítez, E. Libro *Advances in Chemistry Research*.

Publicaciones en revistas internacionales (últimos 5 años):

The impact of pirodextrin addition to improve physicochemical parameter of sorghum beer (2021). Gómez Pamies, Lataza Rovallett, Martínez Amezaga y Benítez. *Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie Food Science and Technology.*

Impact of sorghum grain processing on morphological characteristics of particles of wholegrain sorghum flour (2021). Acquisgrana, Gómez Pamies, Quiroga, Ribotta y Benítez. *Ciencia e Tecnología de Alimentos.*

Impact of moisture and grinding on yield, physical, chemical and thermal properties of wholegrain flour obtained from hydrothermally treated sorghum grains (2020). Acquisgrana, Gómez Pamies, Martínez Amezaga, Quiroga, Ribotta y Benítez. *International Journal of Food Science and Technology.*

Hydrothermal Treatment to Remove Tannins in Wholegrains (2019). Acquisgrana, Gómez Pamies y Benítez. *Food Science and Nutrition Studies,*

Integrante de proyectos (últimos 5 años):

“AMBIENTE - Análisis, Monitoreo, Búsqueda e Investigación Exploratoria de las Necesidades de mantenimiento en el Tratamiento de Efluentes líquidos”. Proyecto de Extensión Universitaria – UTN FRRe (2022).

“Desarrollo de indicadores de calidad higiénica en plantas elaboradoras de cerveza” (PATCARE0008193TC). Grupo QuiTEx (2021-2022).

“Desarrollo de productos derivados del procesamiento de sorgo con alto contenido en taninos” (PID: PAUTIRE0007743TC). Grupo QuiTEx (2020 a 2022).

“Alternativas tecnológicas en la elaboración de bebidas fermentadas a base de sorgo” (UTI4943TC). Grupo QuiTEx. (2018 a 2020).

“Agregado de valor y calidad a cervezas artesanales producidas en el Nordeste Argentino” - PFIP 2017. Grupo QuiTEx (2017).

“Elaboración de una harina integral a partir de sorgo colorado con propiedades funcionales apta para personas celíacas” (FONCyT-PICT- 2016- 0377). Grupo QuiTEx (2017 a 2021).