
 **Nancy María Jimena Martínez Amezaga**

 **Doctora en Ingeniería, mención en Química – UTN – Facultad Regional Córdoba –  
Mayo 2015**

**Especialista en Higiene y Seguridad en el Trabajo – UTN – Facultad Regional  
Resistencia – Agosto 2013**

**Ingeniero Químico – UTN – Facultad Regional Resistencia – Marzo 2009**

 **Antecedentes Académicos**

**1. DOCENCIA:**

**2017 al Presente – Ayudante TPs de Primera – Química Inorgánica**

**2017 – 2022 – Ayudante TPs de Primera – Química General (Homogénea)**

**2017 – 2019 y 2010 – 2013 – Ayudante TPs de Primera – Química General**

**2012 – Beca capacitación – Química Analítica**

**2008 – Reconocimiento – Integración IV**

**2004 – Auxiliar Alumno – Química Analítica**

**2. INVESTIGACIÓN:**

**2.1. Becas y Cargos**

**2021 al Presente – JTP – QuiTEx**

**2016 – 2018 – Beca Posdoctoral CONICET**

**2013 – 2015 – Beca Posgrado Tipo II CONICET**

**2010 – 2021 – Auxiliar Primera – QuiTEx**

**2010 – 2012 – Beca BINID – QuiTEx**

**2005 – 2010 – Auxiliar Segunda – QuiTEx**

**2004 – Beca Capacitación – QuiTEx**

**2003 - Auxiliar Segunda AD-HONOREM – G.I.S.T.A.Q.**

## **2.2. Publicaciones en revistas científicas internacionales:**

**2021 – The impact of pirodextrin addition to improve physicochemical parameters of sorghum beer.** GÓMEZ PAMIES, LATAZA ROVALETTI, MARTINEZ AMEZAGA y BENÍTEZ. Revista: LWT- Food Science and Technology.

**2019 – Impact of moisture and grinding on yield, physical, chemical and thermal properties of wholegrain flour obtained from hydrothermally treated sorghum grains.** Acquisgrana, Gómez Pamies, Martínez Amezaga, Quiroga, Ribotta, Benítez. International Journal of Food Science and Technology.

**2018 – Particle size distribution of polysaccharides in beer before the filtration process.** Martínez Amezaga; Lataza Rovaletti; Benítez, I. International Journal of Food Research.

**2015 – The role of polysaccharides on the stability of colloidal particles of beer.** Martínez Amezaga; Benítez; Sosa; Peruchena; Lozano. International Journal of Food Science and Technology.

**2014 – Polysaccharides influence on the interaction between tannic acid and haze active proteins in beer.** Lataza Rovaletti, E. Benítez, Martínez Amezaga, Peruchena, Sosa, Lozano. Food Research International

**2012 – Turbidimetric Behaviour of Colloidal Particles in Beer before Filtration Process.** Benítez; Martínez Amezaga; Sosa; Peruchena; Lozano. Food and Bioprocess Technology: An International Journal

**2010 – Halogen Bonding. A Study based on the Electronic Charge Density.** Martínez Amezaga; Pamies; Peruchena; Sosa. The Journal of Physical Chemistry A.