

Emiliano Iván Bilbao

Argentino, 05-02-1991

Soltero - D.N.I. 35.645.657

La Plata – Calle 34 N° 620

Cel. 02243-15-497402

e-mail: emiliano.i.b@hotmail.com

<https://www.linkedin.com/in/emiliano-bilbao-bb50b6203>

Licencia Nacional de Conducir clase A.2.1/B.1



Estudios

Universidad Nacional de La Plata, Facultad de Ciencias Exactas:

2016-Actualidad	Doctorado en Ciencias Biológicas
2013-2020	Farmacéutico (MP: 22338)
2009-2015	Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos
2009-2014	Técnico Universitario en Alimentos
2009-2014	Técnico Químico Universitario

Docencia

Universidad Nacional de La Plata, Facultad de Ciencias Exactas:

02/2015-02/2016, Ayudante Rentado, Cátedra de Bioquímica y Control de Alimentos.

09/2015-Actualidad, Ayudante Rentado, Cátedra de Intr. a la Química y Química General.

Jul. 2018-Actualidad, Tutor de trabajo final de grado.

Herramientas

Idiomas: Inglés (First Certificate in English, Marzo 2022).

Informáticas: Microsoft Office, Winfarma, buscadores de información secundaria (Scopus, Google, Scholar, PubChem, etc.), RStudio, InfoStat, TA Universal Analysis, Texture Expert, PeakFit.

Analíticas: Manejo de técnicas de biología molecular, análisis fisicoquímico y microbiológico.

Fcia oficial: Atención al paciente, dispensación, validación, cierre y control de recetas de diferentes obras sociales, toma de presión arterial, aplicación de vacunas, ingreso del stock, retiro de vencidos, pasaje de recetas rosa al libro recetario, elaboración de magistrales y fraccionamiento. También se cuenta con experiencia en farmacia hospitalaria.

Cursos y Presentaciones

- Curso de elaboración de cerveza artesanal. Facultad de Ciencias Exactas (UNLP).
- Curso en Industrias Agrícolas Lecheras. Facultad de C. A. y F. (UNLP). Calificación: 8.
- Curso de vacunación. Facultad de Ciencias Médicas (UNLP).
- Curso-taller de Manipulador de Alimentos, 2014. Calificación: Aprobado.
- Integrante del Proyecto de extensión: “Acreditación de la Secretaría de Extensión de la UNLP, para la habilitación de Manipuladores de Alimentos” (UNLP), 2011-2017.
- Póster “Antioxidantes en diferentes formulaciones de galletitas saladas”. V CICYTAC.
- Curso teórico y práctico de RCP y Primeros auxilios, Facultad de Cs Med. (UNLP).
- Curso intensivo en HPLC. Facultad de C. Exactas (UNLP). Calificación: Aprobado.

- Curso “Elaboración de Conservas vegetales”. LIPA, Facultad de C. A. y F. (UNLP).
- Póster “Alimentos saludables, mejora en la fase grasa de tapas de empanadas”. 3^{er} Congreso Internacional Científico Tecnológico de la Provincia de Buenos Aires.
- Póster y resumen “Desarrollo de tapas de empanadas con calidad proteica mejorada”. VI Congreso CICYTAC.
- Publicación del libro “Galletitas saladas con ingredientes con capacidad antioxidante” en Editorial Académica Española, año 2017. ISBN sin referato.
- Curso de Posgrado “Antioxidantes naturales en alimentos. Aspectos tecnológicos y toxicológicos”. CIDCA-FCE-UNLP. Calificación: Aprobado.
- Curso “Elaboración de licores e hidromiel”. Facultad de C. A. y F. (UNLP).
- Curso de Posgrado “Vida útil sensorial de los alimentos” Facultad de Agronomía Universidad Nacional del Centro. Calificación: 9 (nueve).
- Curso de Posgrado "Fundamentos Epistemológicos e Históricos de la Enseñanza de las Ciencias". Facultad de Ciencias Exactas (UNLP). Calificación: Aprobado.
- Curso de Posgrado “Vida Útil Sensorial de Alimentos”. CIDCA-FCE (UNLP). Calificación: 9.
- Curso teórico-práctico “Inicio en Formulación Magistral”. Col. de Farm., La Plata.
- Curso “Desarrollo de productos alimenticios” Facultad de C. Exactas (UNLP). Aprobado.
- Curso “Análisis sensorial de alimentos”. LIPA- Facultad de C. A. y F. (UNLP). Calificación: 6.
- “Desarrollo de tapas de empanadas con harina de amaranto como una alternativa con mejor calidad nutricional” & “Elaboración de tapas de empanadas con aceite de girasol alto oleico-alto esteárico: implicancia tecnológica y nutricional” en VII Congreso CyTAL®-ALACCTA.