

# ***Emiliano Bilbao***

Argentino, La Plata

05-02-1991

Cel. 02243-15-497402

e-mail: [emiliano.i.b@hotmail.com](mailto: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:*

2016-2022	<b>Doctorado en Ciencias Biológicas</b>
2013-2020	<b>Farmacéutico (MP: 22338)</b>
2009-2015	<b>Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos</b>
2009-2014	<b>Técnico Universitario en Alimentos</b>
2009-2014	<b>Técnico Químico Universitario</b>

## **Experiencia**

---

*Universidad Nacional de La Plata, Facultad de Ciencias Exactas:*

02/2015-02/2016, Ayudante A. Rentado, Cátedra de Bioquímica y Control de Alimentos.  
09/2015-09/2017, Ayudante A. R., Cátedra de Intr. a la Química y Química General.  
09/2017-Actualidad, Ayudante Diplomado Rentado, Cátedra de Intr. a la Qca. y Qca. Gral.  
07/2018-08/2022, Tutor de trabajo final de grado.  
07/2022-Actualidad, Farmacéutico auxiliar en SCS.

## **Herramientas**

---

**Idiomas:** Inglés (First Certificate in English, Marzo 2022). Overall Score: 174.  
**Informáticas:** Microsoft Office, Winfarma, Imed, Colfarma, Intranet, buscadores de información secundaria (Scopus, Google Scholar, PubChem, etc.), RStudio, InfoStat, TA Universal Analysis, Texture Expert, PeakFit.  
**Analíticas:** Técnicas volumétricas, gravimétricas, cromatográficas, colorimétricas, reométricas, microbiológicas, electroforéticas, sensoriales y de biología molecular (PCR y DGGE), calorimetría diferencial de barrido, entre otras. Análisis de resultados.  
**Fcia oficial:** Atención al paciente, dispensación, validación, formulación y elaboración de magistrales, fraccionamiento, toma de presión arterial, aplicación de inyectables, transfers, ingreso del stock, libro recetario, cierre y control de recetas de obras sociales. Experiencia en farmacia hospitalaria

## Cursos y Presentaciones

- Curso intensivo en HPLC. Facultad de Cs Exactas (UNLP). Calificación: Aprobado.
- Publicación del libro “Galletitas saladas con ingredientes con capacidad antioxidante” en Editorial Académica Española, año 2017. **Bilbao**, Patrignani & Lupano. ISBN sin referato.
- Curso teórico-práctico “Inicio en Formulación Magistral”. Colegio de Farmacéuticos, filial La Plata.
- Capacitación intensiva en Winfarma.
- Curso en Industrias Agrícolas Lecheras. Facultad de Cs Agr y Forestales (UNLP). Calificación: 8 (ocho).
- Curso de vacunación. Facultad de Ciencias Médicas (UNLP), 2014.
- Curso-taller de Manipulador de Alimentos. Calificación: Aprobado.
- Integrante del Proyecto de extensión: “Acreditación de la Secretaría de Extensión de la UNLP, para la habilitación de Manipuladores de Alimentos”. Facultad de Cs Veterinarias y de Cs Exactas (UNLP).
- Póster y resumen “Antioxidantes en diferentes formulaciones de galletitas saladas”. V Congreso Internacional de C y T de los Alimentos.
- Curso teórico y práctico de RCP y Primeros auxilios, Facultad de C Med (UNLP).
- Curso de extensión “Elaboración de Conservas vegetales”. Facultad de Cs Agr y Forestales.
- Póster “Alimentos saludables, mejora en la fase grasa de tapas de empanadas”. Congreso Internacional Científico Tecnológico, CICPBA.
- Póster y resumen “Desarrollo de tapas de empanadas con calidad proteica mejorada”. VI Congreso Internacional de C y T de los Alimentos.
- Curso de Posgrado “Antioxidantes naturales en alimentos. Aspectos tecnológicos y toxicológicos”. CIDCA-FCE-UNLP, 2017. Calificación: Aprobado.
- Curso “Elaboración de licores e hidromiel”. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (UNLP).
- Curso de Posgrado “Vida útil sensorial de los alimentos”. Facultad de Agr de la Universidad Nacional del Centro. Calificación: 9 (nueve).
- Curso de Posgrado "Fundamentos Epistemológicos e Históricos de la Enseñanza de las Ciencias". Facultad de Cs Exactas (UNLP). Calificación: Aprobado.
- Curso de Posgrado “Vida Útil Sensorial de Alimentos”. CIDCA-FCE (UNLP). Calificación: 9 (nueve).
- Curso de Posgrado “Desarrollo de productos alimenticios”. Facultad de Cs Exactas (UNLP). Calificación: Aprobado.
- Curso de Posgrado “Análisis sensorial de alimentos”. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (UNLP). Calificación: 6 (seis).
- Resumen y póster “Desarrollo de tapas de empanadas con harina de amaranto como una alternativa con mejor calidad nutricional”. VII Congreso CyTAL®-ALACCTA, Puerto Madero (UCA).
- Resumen y póster “Elaboración de tapas de empanadas con aceite de girasol alto oleico-alto esteárico: implicancia tecnológica y nutricional” VII Congreso CyTAL®-ALACCTA, Puerto Madero (UCA).
- Curso de elaboración de cerveza artesanal. Facultad de Cs Exactas (UNLP).

## **Congresos y Jornadas**

---

- 156° Jornadas Científicas “Alimentos Funcionales, Nutrición y Salud”. Facultad de Farmacia y Bioquímica (UBA).
- IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba.
- Jornada Envases plásticos alimentarios (Oficina de Alimentos – IB Tomás Perón – Subsecretaría de Control Sanitario).
- Jornada Internacional “Actualización Alérgenos en Alimentos”. INTA.
- Jornada “Alimentos irradiados, funcionales y genéticamente modificados”. Oficina de Alimentos – IB Tomás Perón – Subsecretaría de Control Sanitario.
- 1er Congreso Internacional Científico Tecnológico de la Provincia de Buenos Aires, organizado por la CIC.
- XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Rosario, Santa Fe.
- 2° Congreso de Preparaciones en Farmacia. La Plata.
- VII Congreso CyTAL®-ALACCTA, Puerto Madero (UCA).