

Olga M. Vasek

Profesora de grado en la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales-UNNE (en 3 asignaturas) y de posgrado en 3 Carreras de la UNNE, y en 1 de la Universidad Tecnológica Nacional.

Recibió el premio Dr. Arata 2005 de la Asociación Química Argentina otorgado a la mejor Tesis Doctoral en Química Industrial, un premio mundial en Fort-de-France, Martinica y 3 distinciones regionales.

Directora de Tesis Doctorales y Maestría, Directora de Proyectos de Investigación, de Transferencia mediante Innovación Productiva y de Extensión. Directora de Becarios de posgrado y grado, tanto nacionales como Internacionales.

Actuó como Jurado de Tesis Doctorales, de Maestría, Especializaciones, Evaluación de Planes de Tesis, Comités Académicos, Comités de Expertos Internacionales. Es revisora de 14 Revistas Científicas Internacionales

Toda su Producción científica (1 libro, 2 Capítulos de libro, 86 publicaciones, 3 depósitos de genes en el NCBI-USA, 30 conferencias y 82 presentaciones en reuniones científicas) surgió de las dos líneas de investigación, actualmente vigentes: Quesos Artesanales de Corrientes: aspectos nutricionales, sensoriales, físico-químicos, microbiológicos, tecnológicos y biotecnológicos con la producción y escalamiento de fermentos de desarrollo propio y Propiedades de interés industrial en microorganismos autóctonos: producción de bacteriocinas y péptidos con actividad biológica benéfica generados por bacterias lácticas.

Posee una patente referida al fermento autóctono para la elaboración de quesos artesanales, otra en evaluación referida a metabolitos de bacterias autóctonas, es creadora-curadora de la Colección biológica de microorganismos salvajes-UNNE y responsable técnica de la misma ante el Sistema Nacional de Datos Biológicos del MinCyT.