

Curriculum Vitae

1. DATOS PERSONALES

1.1. Apellido y Nombres: **VASEK, OLGA MYRIAM**

1.2. Dirección electrónica: omvasek@exa.unne.edu.ar

2. BREVE SÍNTESIS DEL CURRÍCULUM

Inicié mis tareas docentes antes de obtener mi título de Licenciada, con formación de grado y postgrado en la UNNE, en esta segunda etapa relacionada al Centro de Referencia para Lactobacilos (CERELA) de Tucumán. Me dediqué en exclusividad al Área de los Alimentos, trabajando en un comienzo en la actividad privada, luego en la actividad estatal de contralor de alimentos y finalmente abocada en tiempo completo a la Universidad, actividades iniciadas en 1984 con tiempos acotados y desde 1994 en exclusividad, aún cuando desde la Universidad presté y continúo prestando servicios/asesoramientos a privados. En ese contexto desarrollé tareas de docencia, investigación, extensión, transferencia y gestión.

Desarrollé mis actividades en Docencia siempre en el área de mi especialidad: Alimentos, en la asignatura Bromatología y Nutrición, y además desde 2003 en Fundamentos de Biotecnología. Mi carrera docente se desplegó en la Universidad del Nordeste y actualmente en la Universidad Tecnológica Regional Resistencia, formando parte del equipo docente de la Maestría en Tecnología de los Alimentos.

Los logros más destacables de mi trayectoria se dividen en dos épocas temporales.

En primer término, luego de la obtención de mi título profesional, mi actividad laboral se orientó a la temática analítica físico-química, microbiológica, diseño de manuales de procedimientos y adiestramiento de personal de laboratorio en la industria de alimentos. En esta actividad privada formé parte del equipo que en 1984 obtuvo el Premio Mundial en Calidad de Producto. SEVEN-UP INTERNATIONAL. MARTINICA.

En el ámbito de contralor de los alimentos en el Área estatal, además de abarcar la temática analítica mencionada, desarrollé actividades de inspección a establecimientos elaboradores y asesoramiento en referencia a las condiciones de plantas de producción y diseño de nuevos productos, estas tareas generaron un crecimiento particular en mi preparación formando una perspectiva diferente al puramente analítico o académico sobre la base de la Higiene Alimentaria en relación con la legislación vigente e incumbencias en el Código Penal, llegando a participar como asesora para tratar temas específicos en la Comisión Nacional del Código Alimentario Argentino, formando parte del equipo responsable de diversas pericias judiciales, alcanzando la responsabilidad del Área Microbiología y mas tarde la Dirección de Bromatología de la Provincia del Chaco.

La segunda etapa abarca desde 1995 hasta el presente y en la cual el tema de trabajo principal fue la elaboración del queso artesanal de Corrientes, dentro del campo de la Tecnología de Alimentos, con buenas posibilidades de aplicación, dadas las características productivas de nuestra región.

En poco más de diez años en este tema, se lograron resultados muy importantes: mi tesis doctoral en 2003, premiada por la Asociación Química Argentina en 2005, distinguida también en 2005 por el Rotary Club Río Paraná por el trascendente aporte en beneficio a la comunidad y la patente del fermento de cepas autóctonas para la elaboración del queso

artesanal, en estado avanzado de gestión. Asimismo mi trabajo de tesis permitió constituir la Colección de bacterias lácticas autóctonas, jerarquizada Institucionalmente en 2004.

Este tema permitió relacionar nuestro grupo con centros de investigación Nacionales e Internacionales en referencia a distintos aspectos de las bacterias lácticas, efectivizados mediante proyectos de Cooperación y pasantías, abordando áreas que utilizan como instrumento técnicas moleculares.

Asimismo es destacable que este tema ha permitido abordar todos los aspectos de la tarea académica que son las misiones sustantivas de la Universidad. En efecto se han desarrollado conocimientos en la tesis doctoral como los aspectos genéticos de las bacterias lácticas, al mismo tiempo de concretar divulgación a pequeños productores y transferir tecnología mediante un proyecto de innovación productiva. Asimismo he formado recurso humano en tecnología y microbiología de alimentos tanto profesional, varios de los cuales trabajan hoy en establecimientos industriales, como personal técnico.

A partir de 1998 en que el Director del grupo de Investigación y proyectos respectivos asumió tareas de gestión, como Decano de FaCENA y Secretario de Ciencia y Técnica de la UNNE, su reducido tiempo disponible, me obligó a llevar adelante las tareas directivas y de supervisión de los recursos humanos en formación y de los proyectos en sí.

3. FORMACIÓN ACADÉMICA

3.1. Título Universitario de Grado: **Licenciada en Ciencias Químicas**, expedido por la Facultad de Ciencias Exactas, Naturales y Agrimensura. Universidad Nacional del Nordeste. Corrientes. 1982.

3.2. Doctorado

Doctor de la Universidad Nacional del Nordeste, Especialidad Química. Tema de tesis: Fermento autóctono para la elaboración de Queso Artesanal de Corrientes. Calificación unánime del Tribunal: Categoría Sobresaliente. Expedido por Universidad Nacional del Nordeste. 01/07/2003, Res. N° 1783/03. Carrera acreditada por CONEAU, Res. N° 093/04.

3.3. Cursos de Actualización y de Posgrado

1. Curso de Perfeccionamiento Probióticos y Prebióticos. Dra. Clara de los Reyes Gavilán (IPLA, CSIC, Asturias, España)- Dres. Jorge Renheimer, Gabriel Vinderola y Ana Binetti (CONICET-UNL). FaCENA-UNNE, Corrientes, Argentina. 8hs. 10/2007. Internacional.

2. Bioinformática aplicada a la Genómica y Proteómica. Universidad Católica de Córdoba. Carga horaria: 80hs. Aprobado: 09/2005. Calificación 10 (diez). **Internacional.**

3. Aplicaciones Informáticas en estadística. Ing. Laura Gimenez y Claudia Tannure de la Facultad de Ciencias Agrarias. UNNE. Corrientes, Argentina. Carga horaria: 30hs. Aprobado: 09/2002.

4. Métodos de Análisis Multivariantes. Ing. Silvia Mazza de Gaiad de la Facultad de Ciencias Agrarias. UNNE. Corrientes, Argentina. Carga horaria: 60hs. Aprobado: 09/2001.

5. Bacterias lácticas: identidad y monitoreo de algunas de sus aplicaciones. Prof. Franco Dellaglio de la Universidad Católica del Sacrocuore, Italia. Universidad Nacional de

Luján, Prov. Buenos Aires, Argentina. Carga horaria: 24hs. Aprobado: 02/11/2001.
Internacional.

6. Docencia Universitaria: Teoría y práctica. Secretaría General Académica de la Universidad Nacional del Nordeste. Corrientes, Argentina. Carga horaria: 150hs. Aprobado: 12/2000.

7. La espectrofotometría en fase sólida como una alternativa al análisis de trazas. Prof. Pilar Ortega Barrales de la Universidad de Jaén, España. Corrientes, Argentina. 25hs., 08/2000.

8. Prueba de Traducción de Inglés. FACENA-UNNE. Aprobado: 10/08/2000.

9. Microbial Food Safety Risk Assessment. Ph.D. Anna Lammerding del Health Protection Branch of Health Canada. LAS-ICMSF y DAMyC-AAM, Buenos Aires, Argentina. 9hs., 11/2000. **Internacional.**

10. Curso para Manipuladores Bromatológicos. Dr. Oscar López de LABIM S.R.L. Cámara de Supermercados y Autoservicios de Corrientes. 16hs., 08/1998.

11. Epistemología. Fundamentos, crítica y metodología de la ciencia. Ing. Luis Maltese Guerra de la Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Ciencias Exactas, Naturales y Agrimensura. UNNE. Corrientes, Argentina. Carga horaria: 90hs. Aprobado: 11/1997.

12. Procesos biotecnológicos. Uso de distintos tipos de fermentadores. Centro Argentino-Brasileño de Biotecnología/Planta Piloto de Procesos Industriales. Microbiológicos/Universidad Nacional de Tucumán. Tucumán. Carga horaria: 100 hs. Aprobación: 25/04/1997. **Internacional.**

13. Bioestadística. Ing. Agr. J. A. Schroeder-Ing. Agr. S. M. de Gaiad. Facultad de Ciencias Agrarias. UNNE. Corrientes. Carga horaria: 90hs. Aprobado: 14/12/1996.

14. Operador de sistemas utilitarios Windows. Módulo de Word. Instituto Argentino de Computación. La Falda, Córdoba. Carga horaria: 2 meses. Aprobado: 03/02/1996.

15. Sistema de aseguramiento de la calidad total según Normas ISO 9000. Ing. José L. Paladino (Empresa Privada). Facultad Regional Resistencia, Universidad Tecnológica Nacional, Resistencia, Chaco. 20hs., 05/1996.

16. Microbiología predictiva. Dr. Terence A. Roberts (Inglaterra) de la International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Sub-comisión Latinoamericana, Lima, Perú. 9hs., 04/1996. **Internacional.**

17. Bacterias lácticas: propiedades tecnológicas aplicables a alimentos. Dra. Graciela de Antoni-Dra. Pablo Pérez-Dra. Analía Abraham del Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos. Universidad Nacional de La Plata. La Plata, Buenos Aires, Argentina. Carga horaria: 45hs. Aprobado: 04/1995.

18. Introducción a la ética aplicada. Dr. R. Maliandi-Lic. M. Heler de la Universidad Nacional de Buenos Aires. Instituto de Filosofía, Facultad de Humanidades, UNNE, Resistencia, Chaco. Carga horaria: 200hs. Aprobado: 21/04/1995.
19. Curso Internacional sobre aplicaciones y avances en tecnología aséptica. Proff. S. J. Schwartz y K. R. Swartzel (U.S.A.) Asociación Argentina de Tecnólogos de Alimentos, Buenos Aires, Argentina. 25hs., 04/1994. **Internacional.**
20. Epidemiología de las enfermedades transmitidas por alimentos. (por educación a distancia con instancia presencial y exámen de aprobación). Instituto Nacional de Epidemiología. Mar del Plata, Buenos Aires. Carga horaria: 230hs. Aprobado: 29/10/1993.
21. Métodos rápidos para la determinación de microorganismos. Dra. Graciela De Antoni del Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata, La Plata, Buenos Aires, Argentina. 25hs., 09/1993.
22. Curso de post-grado en microbiología de carnes frescas y procesadas. Dr. R. Rodriguez y Lic. Marcelo Masana del Instituto Nacional de Tecnología Industrial, Buenos Aires. Facultad de Ciencias Veterinarias, UNNE, Corrientes, Argentina. 25hs., 08/1993.
23. Control de calidad en la industria alimentaria. Aspectos del Mercosur. Dr. Pedro Sarrailh de la Universidad Nacional de Buenos Aires. Resistencia, Chaco. 40 hs., 08/1992.
24. Avances en técnicas microbiológicas. S. Mendoza, A. Marambio, A. Ratto y S. Timo Iaria de la International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Montevideo, Uruguay. 4hs., 12/1992. **Internacional.**
25. Curso Binacional CABBIO sobre selección y conservación de fermentos lácticos de interés industrial. Centro Argentino-Brasileño de Biotecnología y Universidad Nacional de Tucumán. Centro de Referencia para Lactobacilos. Tucumán, Argentina. Carga horaria: 85hs. Aprobación: 22/11/1991. **Internacional.**
26. Curso Internacional de especialización sobre Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos en la preparación de alimentos. Dr. Frank Bryan de la International Commission on Microbiological Specifications for Foods (U.S.A.). Food Control y The BUE Trainers, Buenos Aires, Argentina. 40hs., 08/1991. **Internacional.**
27. Taller de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos en la preparación de Alimentos. Dra. Silvia Michanie de O.M.S. y Centro Panamericano de Zoonosis. Fac. de Ciencias Veterinarias, UNNE, Corrientes. 40hs., 07/1989.
28. Hongos en alimentos. Aislamiento e identificación. Metodología. Micotoxinas. Dra. Edith Varsavsky del Instituto Nacional de Farmacología y Bromatología, Mrio. de Salud Pública de la Nación. Resistencia, Chaco. Carga horaria: 50hs., 07/10/1988.
29. Análisis de alimentos para celíacos. Dra. Elma Cordal del Instituto Nacional de

Farmacología y Bromatología, Mrio. de Salud Pública de la Nación. Resistencia, Chaco. Carga horaria: 35hs., 06/1988.

30. Comunicación y Salud. Dr. Ferreira del Ministerio de Salud de la Provincia de Córdoba. Secretaría de Extensión Universitaria, UNNE, Resistencia, Chaco. Carga horaria: 16hs. Aprobado: 28/08/1987.

31. Curso Internacional sobre avances en microbiología de alimentos. Proff. A. D. Mossel (Holanda). Asociación Argentina de Microbiología, Buenos Aires, Argentina. 25hs., 12/1987. **Internacional.**

32. Actualización en lácteos. Ing. J. C. Pagano. Sancor. Fundación C.E.C.C. Sede Resistencia, Chaco. 20hs., 09/1986.

33. Cromatografía en capa fina y papel. Aplicación a colorantes y pesticidas. Ing. Nicolás Keve de Merck Argentina. Resistencia, Chaco. 20hs., 06/1986.

34. Control de calidad intralaboratorio. Colegio Bioquímico del Chaco. Resistencia. Chaco. (Teórico, 20 hs.). 1983.

35. Programación experimental y desarrollo de modelos cinéticos. Ing. Oscar Quiroga de la Universidad Nacional de Salta. Corrientes, Argentina. Carga horaria: 20hs. Aprobado: 03/05/1982.

36. Introducción a la ingeniería genética. Universidad Nacional de Córdoba. Resistencia. Chaco. 20hs., 11/1982.

3.4. Pasantías Nacionales e Internacionales

1. Aplicaciones moleculares para la identificación de bacterias y virus bacterianos. Istituto Sperimentale Lattiero Caseario, Ministero per le Politiche Agricole e Forestali de Italia, Lodi, Italia. Dirección: Giorgio Giraffa, 3 meses (Abril/06-Julio/06). En el marco del Proyecto Conjunto de Cooperación Internacional “Lisogenia y fagoresistencia en bacterias lácticas, sus implicancias tecnológicas y rol en la selección de cepas para el diseño de fermentos industriales”. Universidad Nacional del Litoral, Universidad Nacional de La Plata, Universidad Nacional del Nordeste (Argentina) y el ISLC (Italia). **Internacional.**

2. Inducción de profagos y búsqueda de cepas sensibles en *Lb. plantarum* autóctonos. Instituto de Lactología Industrial (INLAIN), Facultad de Ingeniería Química, Universidad Nacional del Litoral, Argentina. Dirección: Dr. Jorge Reinheimer, 5 días, Marzo 2006. En el marco del Proyecto de Cooperación Internacional CONICET-CNR Italia.

3. Diferenciación molecular de bacterias ácido lácticas salvajes mediante las técnicas BOX-PCR y RAPD-PCR. Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de alimentos (CIDCA), La Plata, Argentina. Dirección: Dra. Graciela De Antoni, 10 días, Febrero 2006. En el marco del Proyecto de Cooperación Internacional CONICET-CNR Italia.

4. Sensibilidad de cepas autóctonas a bacteriófagos argentinos. Universidad Nacional del Litoral. Santa Fe. Argentina. Dirección: Dr. Jorge Reinheimer, 1 semana, Mayo 2004.

5. PLAZA DE PROFESOR POR CONCERTACIÓN, en el marco del Programa de Cooperación Interuniversitaria A.L./E. 2001. Desarrollada en la Universidad de Murcia. España. 22/01/2001 - 22/02/2001. **Internacional.**

6. Identificación de bacterias lácticas mediante biología molecular. Centro de Referencia para Lactobacilos. Tucumán. Argentina. Dirección: Dres. Elvira Hébert y Raúl Raya. 12 días, 10/2000.

7. Lisogenia, plásmidos, y fagos de bacterias lácticas. Centro de Referencia para Lactobacilos. Tucumán. Argentina. Dirección: Dr. Raúl Raya. 15 días, 11/1995.

8. Aislamiento, identificación y conservación de bacterias lácticas. Centro de Referencia para Lactobacilos. Tucumán. Argentina. Dirección: Dras. Graciela S. de Giori y Graciela F. de Valdéz. 15 días, 03/1994.

9. Microbiología de Alimentos. Instituto Nacional de Farmacología y Bromatología. Ministerio de Salud Pública y Acción Social de la Nación. Buenos Aires, Argentina. 245 hs., 10/1983.

10. Capacitación en análisis físico-químico y microbiológico de bebidas sin alcohol. Empresa Privada. Tucumán. Argentina. 180 hs. 1982.

11. Entrenamiento en análisis físico-químico de aguas. Recursos Hídricos de la Provincia del Chaco (8 meses). 1982.

3.5. Idiomas

Italiano: Habla, lee, escribe

Inglés: Habla, Lee, escribe

Checo: Habla, lee, escribe

4. TRAYECTORIA DOCENTE

4.1. Docencia de grado

Directora de la asignatura Práctica Electiva correspondiente al Plan de la carrera de Bioquímica. Área Microbiología de los alimentos. Carolina B. Yulán (DNI 30.832.158) Res. 3235/08-D-FaCENA.

Profesor Adjunto ordinario por concurso público de Títulos, Antecedentes y Oposición, dedicación simple para el Área Tecnología Química-Dpto. Química-FACENA con funciones en la asignatura Fundamentos de Biotecnología. Res. 227/07 CD-FACENA-UNNE.

Jefe de Trabajos Prácticos Ordinario, Cátedra de Bromatología y Nutrición, cargo obtenido por Concurso Público de Títulos, Antecedentes y Oposición. Res.0999/08, 489/05, 383/01, 113/97, y 087/93 CD-FACENA-UNNE. Fecha inicio: 22/04/1993, en desarrollo

actualmente y hasta 05/12/2012. Carrera acreditada por CONEAU Res N° 337/07 de fecha 22 de mayo de 2007.

Profesor Adjunto Interino c/dedicación simple para el Área Tecnología Química-Dpto. Química-FACENA con funciones en la asignatura Fundamentos de Biotecnología. Res. 951/04, 806/05 CD-FACENA-UNNE.

Colaboración en la asignatura "Fundamentos de Biotecnología", correspondiente al nuevo plan de estudios de la carrera Licenciatura en Ciencias Químicas. La colaboración consistió en: a) diseño y dictado del 100% de las clases teóricas, b) diseño, preparación y desarrollo del 100% de los trabajos prácticos, c) diseño, desarrollo y corrección del 100% de los exámenes parciales, y d) desarrollo de los exámenes finales. Res. 296/03-CD FACENA-UNNE, Corrientes. Fecha de inicio: 08/2003, fecha de finalización: fecha en que se dictamine llamado a concurso.

Jefe de Trabajos Prácticos Interino en la Cátedra de Bromatología, FACENA, UNNE, Res. 147/92, 337/90, 340/89, 658/85. Fecha de inicio: 1985. Fecha de finalización: 1993.

Ayudante de primera interino, Cátedra de Bromatología, FACENA, UNNE, Res. 274/84, Fecha inicio: 07/05/1984 Fecha finalización: 07/05/1985.

4.2. Docencia de posgrado

4.2.1. Docencia de posgrado acreditado

Curso de Avances en tecnología de la leche y derivados. Dictado de las unidades temáticas: Control microbiológico de leche cruda, y Empleo de bacterias lácticas en la Industria Alimentaria Doctorado de Veterinaria y Tecnología de los Alimentos Universidad de Murcia, España. 50hs., 2001.

Toxicología y Química Legal. Dictado de las unidades temáticas: N° 2 y 3: Investigación de tóxicos gaseosos, N° 7: Investigación de alcaloides y N° 11: Investigación tóxico alimentaria. Primer Curso Superior de Post-Grado de Médicos Legistas. Universidad Nacional del Nordeste, Facultad de Medicina. 40hs. Res. 012/92 del 04/05/1992.

Alimentos y sus riesgos. Curso de Administración de Servicios de Salud. Universidad de Buenos Aires, Facultad de Medicina, Escuela de Salud Pública y Ministerio de Salud Pública y Acción Social de la Provincia del Chaco. 402hs. teórico-prácticas totales. 20hs. Res. 819/90. 23/04/1990.

4.2.2. Docencia de posgrado no acreditado

Curso de Microbiología de alimentos, carácter obligatorio, 45hs. Maestría en Tecnología de los Alimentos. Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Resistencia., aprobada por Res. 829-CSU, Ordenanza 1082-CSU-UTN, y Res. 401/2008-CSU-UTN. Resistencia, Chaco, Argentina. 2008.

Seminario de Nutrición, carácter obligatorio, 25hs. Maestría en Tecnología de los Alimentos. Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Resistencia., aprobada por Res. 829-CSU, Ordenanza 1082-CSU-UTN, y Res. 401/2008-CSU-UTN. Resistencia, Chaco,

Argentina. 2008.

Curso de Química y Tecnología de lácteos, carácter optativo, 40hs. Maestría en Tecnología de los Alimentos. Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Resistencia., aprobada por Res. 829-CSU, Ordenanza 1082-CSU-UTN, y Res. 401/2008-CSU-UTN. Resistencia, Chaco, Argentina. 2008.

Curso de Postgrado "Bromatología". Colaboración en la organización, y dictado de la unidad temática: Sustancias pécticas, durante el desarrollo del módulo "Cítricos". 60hs. Res.726/98 CS-UNNE. Universidad Nacional del Nordeste. Facultad de Ciencias Exactas. 1999.

Curso de Posgrado de Bromatología. 170hs. teórico-prácticas totales. Colaboración en la organización y dictado de la unidad temática microbiología de los módulos: carnes y productos cárnicos, leche y productos lácteos, alimentos de origen vegetal, alimentos ricos en carbohidratos y edulcorantes. Preparación y colaboración en el desarrollo de los trabajos prácticos de los módulos: Proteínas, Carne y productos cárnicos, leche y productos lácteos, alimentos de origen vegetal, alimentos ricos en carbohidratos y edulcorantes, aguas. Universidad Nacional del Nordeste. Facultad de Ciencias Exactas. 100hs. Res.362/92. 1992

Bacteriología de aguas. Curso "Adiestramiento en Microbiología y Parasitología. Ministerio de Salud Pública y Acción Social de la Provincia del Chaco. Dirección de Recursos Humanos y Capacitación. 10hs. Res.1684/91. 09/1991.

Análisis microbiológico de aguas de bebida. Ministerio de Salud Pública y Acción Social de la Provincia del Chaco. Resistencia, Chaco. 10hs., 1988.

5. PRODUCCIÓN EN DOCENCIA

5.1. Innovación pedagógica

Serie de diapositivas. Guía de referencia para los sub-temas teóricos de leche, yogur y quesos correspondientes al TEMA VII (Alimentos de origen animal ricos en proteínas y otros nutrientes) de la Asignatura Bromatología y Nutrición, para los alumnos de la carrera de Bioquímica y Lic. Ciencias Químicas de FaCENA. Disponible en forma escrita en fotocopiadora. Autor: **Olga M. Vasek**. 2008.

Serie de diapositivas (636 diapositivas). Guía de referencia para los catorce temas teóricos correspondientes a la Asignatura Fundamentos de Biotecnología, para los alumnos de la carrera de Lic. Ciencias Químicas de FaCENA. Disponible en formato electrónico. Autor: **Olga M. Vasek**. 2007.

Dictado del tema "Desarrollo de un fermento con cepas autóctonas", en el Curso curricular Tecnología de Productos Lácteos, organizado por el Dpto. de Tecnología de la Universidad Nacional de Luján, destinado a alumnos de las Carreras de Alimentos de las Universidades miembros de la Asociación Universitaria del Sector Alimentario. Universidad Nacional de Luján. 24/10/03.

Dictado de la unidad temática "Fermentaciones", destinado a los alumnos del último año de la Licenciatura de Veterinaria, en calidad de Profesor invitado. Dpto. de Tecnología de los Alimentos. Facultad de Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Murcia. España. 2001.

Dictado de la unidad temática Bacterias Lácticas en colaboración con la Cátedra de Botánica II (Carrera de Biología). FACENA-UNNE. 1999.

5.2. Publicaciones docentes sin referato

1. Curso de posgrado: Nutrición. Publicación interna de nivel posgrado con los contenidos de los módulos componentes y correspondiente a la Maestría en Tecnología de los Alimentos. 263 diapositivas en referencia a los temas: Generalidades, Síndromes, Componentes funcionales, Péptidos bioactivos., Ácidos grasos trans y CLA, Ácidos grasos poliinsaturados. Universidad Tecnológica Nacional, Regional Resistencia. Autor: **Olga M. Vasek**. 2009.

2. Curso de posgrado: Microbiología de los Alimentos Publicación interna de nivel posgrado con los contenidos de los módulos componentes y correspondiente a la Maestría en Tecnología de los Alimentos. 355 diapositivas en referencia a los temas: Enfermedades Transmitidas por Alimentos, Enfermedades alimentarias Emergentes, Mecanismos de acción de E. coli y Salmonella spp, Mecanismos de resistencia microbiana, Biofilms y quórum sensing, Métodos Análisis microbiológico de alimentos: convencionales, rápidos y moleculares, Métodos de análisis e identificación de virus. Universidad Tecnológica Nacional, Regional Resistencia. Autor: **Olga M. Vasek**. 2008.

3. Alteración de las Sustancias Alimenticias. Aditivos. Marco Legal. Revisión y nueva edición. Autor: **Olga M. Vasek**. Universidad Nacional del Nordeste. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. 1998. 53 pág. Vigencia: Desde 1998 hasta la fecha. Ejemplares disponibles en biblioteca de FACENA-UNNE para el estudio del tema de referencia, correspondiente a la asignatura Bromatología de la carrera de Bioquímica.

4. Alteración de las Sustancias Alimenticias. Aditivos. Marco Legal. Autor: **Olga M. Vasek**. Universidad Nacional del Nordeste. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. 1996, 30 pág. Ejemplares disponibles en biblioteca de FACENA-UNNE para el estudio del tema de referencia, para la asignatura Bromatología de la carrera de Bioquímica.

5. Curso de posgrado: Bromatología. Publicación interna con nivel de posgrado con los contenidos de los módulos del curso de Postgrado de Bromatología, sobre los temas: carnes y productos cárnicos, leche y productos lácteos, microbiología de leche y productos lácteos, alimentos de origen vegetal, alimentos ricos en carbohidratos y edulcorantes. Universidad Nacional del Nordeste, Facultad de Ciencias Exactas. Autores: Ángel J. V. Fusco, Sonia C. Sgroppo, **Olga M. Vasek**. 1993, aproximadamente 300 pág.

5.3. Presentaciones a Congresos

1. Variación estacional de componentes nitrogenados en leche de uso quesero en Corrientes. Jorge S. Reimer, **O. M. Vasek**. IV Jornadas de Estudiantes de Bioquímica.

FACENA-UNNE. Corrientes, Argentina. 2006.

2. Secadero de cuajares artesanales de Corrientes. Acevedo R., **O. M. Vasek**, A.J.V. Fusco. IV Jornadas de Estudiantes de Bioquímica. FACENA-UNNE. Corrientes, Argentina. 2006.

3. Quesos Artesanales de Corrientes: Caracterización del agente coagulante. Coronel, G. J., **O. M. Vasek**, Ma. B. López Morales, y A. J. V. Fusco. II Jornadas Científicas de Estudiantes de Bioquímica de la U.N.N.E. Corrientes, Argentina. 1999.

5.4. Material didáctico sistematizado

Guía de trabajos prácticos de laboratorio. Contiene la descripción del material de laboratorio necesario, preparación de reactivos, técnica operatoria, requisitos legales y referencias bibliográficas escrita y electrónica, para el desarrollo de las determinaciones analíticas referentes a los temas: carnes y derivados, aceites, leche y derivados, bebidas sin alcohol y preparados a base de jugos cítricos, harinas, huevos y pastas, bebidas alcohólicas fermentadas, envases, productos estimulantes, microbiología de aguas de consumo. Universidad Nacional del Nordeste, Facultad de Ciencias Exactas, Asignatura: Bromatología. Autores: S.C. Sgroppo y **O. M. Vasek**. Vigencia: Se revisa y actualiza anualmente desde 1993 en adelante. Forma de utilización: Por impresión obligatoria a partir del soporte electrónico depositado anualmente en la fotocopidora del centro de estudiantes, para el estudio previo al desarrollo de los trabajos prácticos. 2007.

Seminario sobre alteraciones, aditivos y marco legal de alimentos. Consta de 10 planteos referentes al tema, que los alumnos deben contestar en forma individual luego del estudio del apunte de referencia y lectura del Código Alimentario Argentino y Resoluciones de Mercosur. Universidad Nacional del Nordeste, Facultad de Ciencias Exactas, Asignatura: Bromatología. **Autor: O. M. Vasek**. Vigencia: Se actualiza anualmente desde 1993 en adelante. Forma de utilización: Por impresión obligatoria a partir del soporte electrónico depositado anualmente en la fotocopidora del centro de estudiantes, para el estudio previo al desarrollo del seminario y luego de la clase teórica respectiva. 2007.

Guía de trabajos prácticos de laboratorio. Contiene la descripción del material de laboratorio necesario, preparación de reactivos y medios de cultivo, condiciones de incubación, técnica operatoria y referencias bibliográficas escrita y electrónica, para el desarrollo de las prácticas referentes a: aislamiento y recuento total y diferencial, purificación de cepas, conservación de cepas a corto, mediano y largo plazo, pruebas de identificación fisiológicas y bioquímicas, cinética de crecimiento microbiano, propiedades tecnológicas de cultivos iniciadores, estudios de compatibilidad, elaboración de un producto fermentado. Universidad Nacional del Nordeste, Facultad de Ciencias Exactas, Asignatura: Fundamentos de biotecnología. **Autor: O. M. Vasek**. Vigencia: Desde 2003. Forma de utilización: Por impresión obligatoria a partir del soporte electrónico depositado anualmente en la fotocopidora del centro de estudiantes, para el estudio previo al desarrollo de los trabajos prácticos. 2007.

Control Microbiológico de Alimentos. Fundamentos e Importancia. Bebidas

analcohólicas y Jarabes azucarados. Contiene los principios que fundamentan el análisis microbiológico en una industria de alimentos. Análisis microbiológicos de mayor importancia, medios de cultivo, materiales y técnicas operatorias. Desarrollo en extenso aplicado a bebidas sin alcohol y jarabes azucarados. Universidad Nacional del Nordeste, Facultad de Ciencias Exactas. Asignatura: Bromatología. **Autor: O. M. Vasek.** Vigencia: 1985 hasta la fecha. Forma de utilización: por impresión a partir del soporte electrónico depositado en la fotocopidora del centro de estudiantes. 1985.

6. INTEGRANTE DE JURADOS Y ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

6.1. Integrante de tribunales de concursos y convocatorias a evaluación docentes

1. Jurado Suplente. Área Microbiología. Asignatura Virología Clínica. Convocatoria a Evaluación de Adriana R. Fabre. Jefe Trabajos Prácticos, dedicación simple, Res. 665/08-CD-FACENA-UNNE. 2009.

2. Jurado Suplente. Área Microbiología. Asignatura Microbiología General. Convocatoria a Evaluación de María V. Bojanich. Jefe Trabajos Prácticos, dedicación exclusiva, Res. 665/08-CD-FACENA-UNNE. 2009.

3. Jurado Suplente. Área Química Analítica. Asignatura Química Analítica. Convocatoria a Evaluación de J. J. Ruíz Díaz. Auxiliar Docente de 1ra., dedicación simple, Res. 872/08-CD-FACENA-UNNE. 2008.

4. Jurado Suplente. Área Química Orgánica. Asignatura Química Orgánica II. Convocatoria a Evaluación de G. A. Ricciardi. Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación simple, Res. 872/08-CD-FACENA-UNNE. 2008.

5. Jurado Titular. Área Bromatología. Asignatura Bromatología y Nutrición. Concurso Público de Títulos, Antecedentes y Oposición para cubrir 1 cargo de Auxiliar Docente de 1ra., dedicación simple, Res. 707/07-CD-FACENA-UNNE. 2007.

6. Jurado Titular. Área Bromatología. Asignatura Bromatología y Nutrición. Concurso Público de Títulos, Antecedentes y Oposición para cubrir 2 cargos de Auxiliares Docentes de 1ra., dedicación simple, Res. 310/07-CD-FACENA-UNNE. 2007.

7. Jurado Titular. Área Química Orgánica, Asignatura: Química Orgánica II. Concurso Público de Títulos, Antecedentes y Oposición para cubrir 1 cargo de JTP, dedicación simple, Res. 914/04-CD FACENA-UNNE. 2004.

8. Jurado Suplente. Área Toxicología y Química Legal, Asignatura: Toxicología y Química Legal. Concurso Público de Títulos, Antecedentes y Oposición para cubrir 1 cargo de Auxiliar Docente de 1ra., dedicación simple, Res.568/03-CD-FACENA-UNNE. 2003.

9. Jurado Suplente. Área: Toxicología y Química Legal, Asignatura: Toxicología y Química Legal. Concurso Público de Títulos, antecedentes y Oposición para cubrir 1 cargo de JTP, dedicación exclusiva. Res.568/03-CD-FACENA-UNNE. 2003.

10. Jurado Suplente. Asignatura: Toxicología y Química Legal. Concurso Público de

títulos, antecedentes y Oposición para cubrir 1 cargo de Auxiliar Docente de Primera. Res. N° 161/00 CD-FACENA-UNNE. 2000.

11. Jurado Suplente. Asignatura: Química Biológica I. Concurso Público de Títulos, antecedentes y oposición para cubrir 1 cargo de Auxiliar Docente de primera. Res. N° 118/00 CD-FACENA-UNNE. 2000.

12. Jurado Suplente. Asignatura: Toxicología y Química Legal. Concurso público de títulos, antecedentes y oposición para cubrir 1 cargo de JTP. Res. 246/98 CD-FACENA-UNNE. 1998.

6.2. Integrante Tribunal Trabajo final de carrera

Tribunal Examinador para el Trabajo final de carrera Lic. en Ciencias Químicas de la alumna Diana C. Fechner, Res. N° 1200/07. Jurado suplente.

6.3. Miembro de Comisiones Asesoras de actividades académicas

1. Miembro titular de la Comisión Asesora que interviene en el llamado a Inscripción de Títulos y Antecedentes para incorporar como adscripto por SOLICITUD DIRECTA, al Bqco. Emilio L. Angelina, DNI 93.692.071, a los efectos de cubrir un (1) cargo de JTP, Asignatura Química Inorgánica para actividades en Docencia 2008.

2. Miembro titular de la Comisión Asesora que interviene en el llamado a Inscripción de Títulos y Antecedentes para incorporar como adscripto por SOLICITUD DIRECTA, al Lic. Darío J. R. Duarte, DNI 24.740.619, a los efectos de cubrir un (1) cargo de JTP, Asignatura Química Inorgánica para actividades en Docencia. 2008

3. Miembro titular de la Comisión Asesora que interviene en el llamado a Inscripción de Títulos y Antecedentes para incorporar como adscripta por SOLICITUD DIRECTA, a la Bqca. Margarita de las Mercedes Vallejos, DNI 26.847.190, a los efectos de cubrir un (1) cargo de JTP, Asignatura Química Inorgánica para actividades en Docencia.2008

4. Miembro titular de la Comisión Asesora que interviene en el llamado a Inscripción de Títulos y Antecedentes para incorporar adscriptos por concurso, a los efectos de cubrir un (1) cargo de Ayudante alumno, Área Tecnología, Asignatura Fundamentos de Biotecnología para actividades en Investigación y Docencia. Res .N° 0233/08-D-FACENA. 2008.

5. Miembro titular de la Comisión Asesora que interviene en el llamado a Inscripción de Títulos y Antecedentes para incorporar adscriptos por concurso, a los efectos de cubrir dos (2) cargos de Ayudante alumno y dos (2) cargos de JTP, Área Tecnología, Asignatura Fundamentos de Biotecnología para actividades en Investigación. Res. N°2829/07-D-FACENA. 2007

6. Miembro titular de la Comisión Asesora que interviene en el llamado a Inscripción de Títulos y Antecedentes para incorporar adscriptos por concurso, a los efectos de cubrir un (1) cargo de Ayudante alumno Área Tecnología, Asignatura Fundamentos de Biotecnología para actividades en Investigación. Res .N° 0766/07-D-FACENA. 2007.

7. Miembro titular de la Comisión Asesora que interviene en el llamado a Inscripción de Títulos y Antecedentes para incorporar adscriptos por concurso, a los efectos de cubrir dos (2) cargos de Ayudante alumno Área Bromatología, Asignatura Bromatología y Nutrición para actividades en docencia. Res. N° 3136/06-D-FACENA. 2007.

8. Miembro titular de la Comisión Asesora que interviene en el llamado a Inscripción de Títulos y Antecedentes para incorporar adscriptos por concurso, a los efectos de cubrir dos (3) cargos de Ayudante alumno Area Bromatología, Asignatura Bromatología y Nutrición para actividades en Investigación. Res.N° 3109/06-D-FACENA. 2007.

9. Miembro Titular de la Comisión Asesora de evaluación de solicitudes de Adscripción en investigación para la asignatura Toxicología y Química Legal. Expte 09-03148-2007

10. Miembro Titular de la Comisión Asesora que interviene en el llamado a Inscripción de Títulos y Antecedentes para incorporar adscriptos por concurso, a los efectos de cubrir un (1) cargo de JTP y un (1) Ayudante alumno en el Área Tecnología, Asignatura Fundamentos de Biotecnología. Res. N° 1152/05-CD-FACENA. 2005.

11. Miembro Titular de la Comisión Asesora que interviene en el llamado a Inscripción para incorporar adscriptos por concurso de Antecedentes en el Área Bromatología, Asignatura Bromatología. FACENA-UNNE. Res.191/04-CD-FACENA. 2004.

12. Miembro de Comisiones ad-hoc (10) para evaluación solicitudes de adscripción en investigación y docencia del Departamento de Bioquímica. FACENA-UNNE. 2004.

13. Miembro Comisión Asesora que interviene en el llamado a Inscripción para incorporar Adscriptos por Concurso de Antecedentes en el Área Bromatología para la asignatura Bromatología (Titular) y Ciencias Biológicas para las asignaturas Química biológica I, Química Biológica II y Fisiología Humana (Suplente). FACENA-UNNE. Res. 132/03 CD-FACENA. 2003.

14. Miembro de Comisiones ad-hoc (14) para evaluación de solicitudes de adscripción en investigación y docencia del Departamento de Bioquímica. FACENA-UNNE. 2003.

6.4. Miembro de Comisiones Evaluadoras actividades científicas

1. Miembro titular Comisiones de Organización de la Reunión de Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE 2008, Área Ciencias Exactas, Res. 658/08-R-UNNE.

2. Evaluación de los trabajos prácticos correspondientes al Curso "Elaboración de Trabajos Científicos" destinado a estudiantes de la carrera de Bioquímica. Res.298/02 –CD-FACENA-U.N.N.E. Corrientes, 2003.

3. Jurado invitado a las Jornadas de Feria de Ciencias y Tecnología. Instancia Provincial. Instituto de Formación Técnica UOCRA. Corrientes, 2002.

4. Comisión Organizadora del Congreso Argentino de Química 2000. Res. 076/99 CD-FACENA. 04/1999-09/2000.

5. Colaboración en la organización y desarrollo de la Jornada de Información vocacional denominada Día de las Ciencias Exactas y Naturales y Agrimensura. Res. N° 565/98 D-FACENA. 1998.

7. INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA O DESARROLLO TECNOLÓGICO

7.1. Co-director de Proyecto de Investigación

PI: 17-F148, Res.669/07-CS-UNNE, "Elaboración Artesanal de Queso de Corrientes II". Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE. 2007-2010.

7.2. Integrante de equipos de investigación

Proyecto Conjunto de Cooperación Internacional Universidad Nacional del Litoral, Universidad Nacional de La Plata, Universidad Nacional del Nordeste (Argentina) y el Istituto Sperimentale Lattiero Caseario (Italia). Cultivos probióticos para productos lácteos. Estrategias para mejorar cepas y respuesta a nuevos desafíos tecnológicos. 2007-2009. Titulares del Proyecto: Jorge A. Reinheimer (UNL, Argentina) y Giorgio Giraffa (ISLC, Italia). Financiado por CONICET de Argentina y el Ministero per le Politiche Agricole e Forestali de Italia (en desarrollo). **Internacional.**

Proyecto Conjunto de Cooperación Internacional Universidad Nacional del Litoral, Universidad Nacional de La Plata, Universidad Nacional del Nordeste (Argentina) y el Instituto de Productos lácteos de Asturias (España). Bacterias probióticas para productos lácteos funcionales: nuevos aspectos de interés vinculados al mejoramiento de su valor probiótico y resistencia biológica. 2006-2008. Titulares del proyecto: Jorge A. Reinheimer (UNL, Argentina) y Clara González de los Reyes-Gavilán (Instituto de Productos Lácteos de Asturias, España). Financiado por CONICET de Argentina y el Consejo Superior de Investigaciones Científicas de España (en desarrollo). **Internacional.**

Proyecto Conjunto de Cooperación Internacional Universidad Nacional del Litoral, Universidad Nacional de La Plata, Universidad Nacional del Nordeste (Argentina) y el Istituto Sperimentale Lattiero Caseario (Italia). Lisogenia y fagorresistencia en bacterias lácticas, sus implicancias tecnológicas y rol en la selección de cepas para el diseño de fermentos industriales. 2005-2007. Titulares del Proyecto: Jorge A. Reinheimer (UNL, Argentina) y Giorgio Giraffa (ISLC, Italia). Financiado por CONICET de Argentina y el Ministero per le Politiche Agricole e Forestali de Italia. **Internacional.**

PI 081/04, proyecto aprobado y subvencionado por la Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE. "Elaboración Artesanal de Queso de Corrientes I". 2004-2007. \$8.400

PI 642, proyecto aprobado y subvencionado por la Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE. (Res.566/01 CS-UNNE). "Elaboración Artesanal de Queso de Corrientes". 2001-2004. \$7.750

PI 422, aprobado y subvencionado por la Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE.(Res.432/98 CS-UNNE). "Quesos Artesanales de Corrientes. Tecnología para su

elaboración". 1998-2001.

PI 244, aprobado y subvencionado por la Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE. "Quesos Artesanales de Corrientes Estudio de su Flora Láctica Autóctona". 12/1994-12/1998. \$7.500

Plan 76-02-3, aprobado por la Secretaría de Ciencia y Técnica de la Universidad Nacional del Nordeste. "Caracterización Microbiológica de Quesos Artesanales de Corrientes". 08/1992-08/1994.

8. PRODUCCIÓN EN INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA O DESARROLLO TECNOLÓGICO

8.1. Patente

Título: "CULTIVO INICIADOR DISEÑADO Y DESARROLLADO SOBRE LA BASE DE CEPAS AUTÓCTONAS DE CORRIENTES".

La innovación consiste en un cultivo iniciador para emplear en la elaboración de queso artesanal de Corrientes, residiendo su originalidad en que ha sido diseñado y obtenido a partir de cepas de bacterias autóctonas.

Se ha iniciado el trámite de patentamiento de esta innovación, autorizado por Res. Nº 275-04 CS-UNNE, bajo el título: "CULTIVO INICIADOR DE COMPOSICION DE FERMENTO, PROCESO PARA SU PREPARACIÓN, SU USO PARA LA ELABORACIÓN DE QUESO Y DICHO QUESO", mediante acta P 040102310, categoría Patente de Invención, solicitada con carácter DEFINITIVA, por 20 años, por los autores: **O. M. Vasek**, A.J.V. Fusco, y G. Savoy de Giori, ante el Instituto Nacional de la Propiedad Intelectual (INPI). Argentina. 2004. Cuenta con evaluación científica por parte del Tribunal de Tesis, dado que la innovación fue el tema de mi tesis doctoral (ver ítem 2.2)

Por otra parte cuenta con evaluación técnica y legal realizada por el estudio especializado en gestión de patentes: Kors, Noviks y Asociados, Buenos Aires, 2004.

En Octubre de 2005, siguiendo las etapas del trámite de patentamiento, fué publicado en el Boletín Oficial del INPI, sin existir impugnaciones.

8.2. Constitución oficial de colección biológica

Creadora de la Colección biológica de bacterias lácticas autóctonas de Corrientes. Siglas VCOR, depositadas en el Lab. de Bromatología y Biotecnología de FACENA. Otorgamiento del Carácter Institucional: Res. 701/04-CD-FACENA-UNNE.

8.3. Publicaciones con referato

Physico-Chemical and microbiological evolution during ripening of Artisanal Corrientes Cheese. **Olga M. Vasek**, S. M. Mazza y G. S. de Giori. (enviado a Food Science and Technology International en 2008).

Variability of an Artisanal Cheese marketed in Corrientes, Argentina. Vasek, O.M., G. S. de Giori y A. J. V. Fusco. (enviado a Journal of Food Protection en 2007).

Producción artesanal de quesos. Sistema de transformación agroalimentario en la Región Correntina (Argentina). 2008. **Olga M. Vasek**, M. C. Cardozo, A. J. V. Fusco. Anales

del IV Congreso Internacional de la Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados. ISBN: 978-987-521-328-9. Eje 3:1-32.

Chemical composition and microbial evaluation of Argentinean Corrientes Cheese. 2008. **Vasek, O.M.**, Jean Guy Leblanc, A. Fusco and G. S. de Giori. *J. Dairy Technol.*, 61(3):222-228.

Fermento autóctono para la elaboración de queso artesanal de Corrientes. 2005. Olga M. Vasek. *Industria & Química, Revista de la Asociación Química Argentina*. ISSN 0368-0819, 351: 22-24.

Análisis de riesgos en la elaboración de queso artesanal de Corrientes (Argentina). 2004. **Vasek, O.M.**, R. Cabrera, G. J. Coronel, G. S. de Giori y A. J. V. Fusco. *FACENA*, ISN: 0325-4216, vol. 20:13-22.

Lactococcus lactis 16S ribosomal RNA gene, partial sequence strain Q2c. **Vasek, O.M.**, E. M. Hébert, R. Raya, A. J. V. Fusco, and de Giori, G.S. National Center for Biotechnology Information. Databank, Accesion number: AF323179. 2001.

Leuconostoc mesenteroides 16S ribosomal RNA gene, partial sequence. Hébert, E. M., **O. M. Vasek**, A. Fusco, and de Giori, G. S. National Center for Biotechnology Information. Databank, Accesion number: AF323676. 2001.

Lactobacillus plantarum 16S ribosomal RNA gene, partial sequence. Hébert, E. M., **O. M. Vasek**, A. Fusco, and de Giori, G. S. National Center for Biotechnology Information. Databank, Accesion number: AF323677. 2001.

Formulación de un fermento para la elaboración de Queso Artesanal Correntino. **Vasek, O. M.**, A. J. V. Fusco y G. S. de Giori. *Información Tecnológica*. ISSN: 0716-8576. 2000, Vol.11 N°6:65-71.

Quesos Artesanales de Corrientes (Argentina). Microflora contaminante. Pereira, Ma. C., **O. M. Vasek** y A. J. V. Fusco. *FACENA*, 1995, Vol.11:85-91.

Caracterización Microbiológica de Quesos Artesanales de la Provincia de Corrientes. Veglia, H. M., **O. M. Vasek**, y A. J. V. Fusco. *Actas del VI Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Iº Encuentro de Técnicos de Alimentos del Cono Sur*. 1994, Vol. I: 223-225.

8.4. Publicaciones sin referato

1. Optimación de un secadero de cuajares para la producción de agente coagulante correntino. Acevedo, Raúl M., **O. M. Vasek**, A. J. V. Fusco. Online. Disponible en: <http://www.unne.edu.ar/cyt/2006/cyt.htm>.

2. Respuesta de bacterias lácticas autóctonas de Corrientes a residuos de detergentes y desinfectantes. Gioia Marino, **O. M. Vasek**. Online. Disponible en: <http://www.unne.edu.ar/cyt/2006/cyt.htm>.

3. Resistencia al estrés osmótico de levaduras aisladas de Queso Artesanal de Corrientes. Marina C. Cardozo, **O. M. Vasek**, A.J. V. Fusco, M. S. Carrasco. Online. Disponible en: <http://www.unne.edu.ar/cyt/2006>.
4. Componentes nitrogenados en leche destinada a la elaboración de Queso Artesanal de Corrientes. Jorge S. Reimer, **O. M. Vasek**. Online. Disponible en: <http://www.unne.edu.ar/cyt/2006/cyt.htm>.
5. Relación de la placa bacteriana, el estado de salud gingival y el ph salival con la higiene bucodental. Vila, Vilma G., Dho, María S, **Vasek, Olga**. Online. Disponible en: <http://www.unne.edu.ar/cyt/2005/cyt.htm>.
6. Resistencia fágica de lactococos autóctonos de Corrientes. **Vasek, Olga M.**, Maciel, N.E., Suarez, V. B., Reinheimer, J. A. Online. Disponible en: <http://www.unne.edu.ar/cyt/2005/cyt.htm>.
7. Contenido proteico en leche usada para la elaboración de Queso Artesanales de Corrientes. Parte I. Reimer, Jorge S., **Vasek, O. M.** Online. Disponible en: <http://www.unne.edu.ar/cyt/2005/cyt.htm>.
8. Variación de la evolución de levaduras autóctonas en Queso Artesanal de Corrientes en función de las estaciones. Cardozo, Marina C., **Vasek, O.M.**, Fusco, A.J.V., Carrasco, M.S. Online. Disponible en: <http://www.unne.edu.ar/cyt/2005/cyt.htm>.
9. Evolución de levaduras autóctonas durante la elaboración y maduración de Quesos Artesanales de Corrientes. Cardozo, M. C., **O. M. Vasek**, A.J.V. Fusco, y M. Carrasco. Online. Disponible en: <http://www.unne.edu.ar/cyt/2004/cyt.htm>.
10. Composición físico-química de leche usada para la elaboración de Quesos Artesanales de Corrientes. Cardozo, M.C., **O.M.Vasek** y A.J.V. Fusco. Online. Disponible en: <http://www.unne.edu.ar/cyt/2003/cyt.htm>.
11. Composición microbiológica del agente coagulante artesanal de Corrientes. Lancelle, Ma. V., **O. M. Vasek** y A. J. V. Fusco. Online. Disponible en: <http://www.unne.edu.ar/cyt/2003/cyt.htm>.
12. Biodiversidad en lactobacilos autóctonos de Corrientes. **Vasek, O.M.**, S.M. Mazza y A.J.V. Fusco. Online. Disponible en: <http://www.unne.edu.ar/cyt/2003/cyt.htm>.
13. Preparación de cuajo artesanal en queserías de la Provincia de Corrientes. Erro, Ma. G., **O. M. Vasek** y A. J. V. Fusco. Online. Disponible en: <http://www.unne.edu.ar/cyt/2002/cyt.htm>.
14. Calidad microbiológica de leche cruda usada en queserías de la Provincia de Corrientes. Lancelle, Ma. V., **O. M. Vasek**. Online. Disponible en: <http://www.unne.edu.ar/cyt/2002/cyt.htm>.
15. Efecto de la temperatura en el tiempo de maduración de la cuajada durante la

elaboración de Queso Artesanal de Corrientes. Palacio, C. A., **O. M. Vasek** y A. J. V. Fusco. Online. Disponible en: <http://www.unne.edu.ar/cyt/2002/cyt.htm>.

16. Agentes coagulantes en la elaboración de queso artesanal de Corrientes. Su concentración óptima y utilidad en el tiempo. Mariño, J. R., **O. M. Vasek** y A. J. V. Fusco. Online. Disponible en: <http://www.unne.edu.ar/cyt/2002/cyt.htm>.

17. Secado de cuajares salados para la producción de agente coagulante correntino. Erro, Ma. G., **O. M. Vasek** y A. J. V. Fusco. Online. Disponible en: <http://www.unne.edu.ar/cyt/2001/cyt.htm>.

18. Efectos de la concentración de calcio libre y el pH del agente coagulante en la coagulación enzimática de la leche. Mariño, J. R., **O. M. Vasek** y A.J.V.Fusco. Online. Disponible en: <http://www.unne.edu.ar/cyt/2001/cyt/>

19. Secuencia parcial del gen 16S rRNA de cepas constituyentes de un fermento para la elaboración de Queso Artesanal de Corrientes. **Vasek, O. M.**, E. M. Hébert, G. S. de Giori, R. Raya, y A. J. V. Fusco. Online. Disponible en: <http://www.unne.edu.ar/cyt/2001/cyt.htm>.

20. Evaluación del estado lisogénico de cepas de Lactococcus constituyentes de un fermento mixto para la elaboración de Queso Artesanal de Corrientes. **Vasek, O. M.**, E. M. Hebert, G.S. de Giori, R. Raya y A.J.V.Fusco. Online. Disponible en: <http://www.unne.edu.ar/cyt/2001/>

21. Huella dactilar proteica de cepas constituyentes de un fermento para la elaboración de Queso Artesanal de Corrientes. **Vasek, O. M.**, E. M. Hébert, G. S. de Giori, R. Raya, y A. J. V. Fusco. Online. Disponible en: <http://www.unne.edu.ar/cyt/2001/cyt.htm>.

22. Selección de Bacterias Lácticas Correntinas por sus propiedades tecnológicas, aplicando clusterings sucesivos. **Vasek, O. M.**, S. M. Mazza y A. J. V. Fusco. Online. Disponible en: <http://www.unne.edu.ar/cyt/2001/cyt/>

23. Queso Artesanal de Corrientes. Caracterización bioquímica y físico-química. **Vasek, O. M.**, A. J. V. Fusco y G. S. de Giori. Online. Disponible en: <http://www.unne.edu.ar/cyt/2000/cyt.htm>.

24. Elaboración de Queso Artesanal Correntino con cepas salvajes seleccionadas. **Vasek, O. M.**, A. J. V. Fusco y G. S. de Giori. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas 1999. Universidad Nacional del Nordeste, ed. EUDENE. ISBN 950-656-047-1. Octubre, 1999. Tomo VIII, 8:69-72.

25. Quesos Artesanales de Corrientes: Caracterización del agente coagulante. Coronel, G. J., A. J. V. Fusco, **O. M. Vasek**, y Ma. B. López Morales. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas 1999. Universidad Nacional del Nordeste, ed. EUDENE. ISBN 950-656-047-1. Octubre, 1999. Tomo VIII, 8:77-80.

26. Taxonomía de bacterias acidolácticas correntinas. **Vasek, O. M.**, S. M. Mazza y A.

J. V. Fusco. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas 1999. Universidad Nacional del Nordeste, ed. EUDENE. ISBN 950-656-047-1. Octubre, 1999. Tomo VIII, 8:193-196.

27. Cambios en el perfil microbiano durante la manufactura y maduración de Queso Artesanal Correntino. **Vasek, O. M.**, A. J. V. Fusco y G. S. de Giori. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas 1998. Universidad Nacional del Nordeste, ed. EUDENE. ISBN 950-656-034-X. Octubre, 1998. Tomo IV, 8:143-146.

28. Evaluación de parámetros tecnológicos en bacterias lácticas autóctonas. **Vasek, O. M.**, A. J. V. Fusco y G. S. de Giori. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas 1998. Universidad Nacional del Nordeste, ed. EUDENE. ISBN 950-656-034-X. Octubre, 1998. Tomo IV, 8:147-149.

29. La Universidad en el Medio. Buenas prácticas higiénico-sanitarias en la elaboración de quesos artesanales. Gauna Pereira, Ma. del C., **O. M. Vasek** y A. J. V. Fusco. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas 1998. Universidad Nacional del Nordeste, ed. EUDENE. ISBN 950-656-034-X. Octubre, 1998. Tomo IV, 8:153-154.

30. Quesos Artesanales Correntinos: lisogenia de cepas autóctonas. **Vasek, O. M.**, A. J. V. Fusco, G. S. de Giori, y R. Raya. Actas de la Reunión de Comunicaciones Científicas y Tecnológicas 1997. Octubre, 1997. Tomo IV, 7:50-52.

8.5. Presentaciones en reuniones científicas con referato

- III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba 2009 (CICyTAC 2009). Propiedades de interés tecnológico en *Cándida blankii* aisladas de Queso Artesanal de Corrientes. Cardozo, MC, **Vasek, OM**, Fusco, AJV, Carrasco, MS. **Internacional. Aceptado.**

- III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba 2009 (CICyTAC 2009). Respuesta in vitro de constituyentes de un fermento para quesería a desinfectantes y detergentes. **Vasek, OM**, Valenzuela López, JA, Cardozo, MC. **Internacional Aceptado.**

- III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba 2009 (CICyTAC 2009). Aislamiento y caracterización preliminar de los primeros bacteriófagos de *Lactobacillus plantarum* aislados de kefir. Suárez, V., Briggiler Marco, Ma., Reinheimer, J., De Antoni, G., Vasek, O.M., Giraffa, G., Zago, M., Carminati, D. **Internacional Aceptado.**

1. ALFATER 2008. IV Congreso Internacional de la Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados. Producción artesanal de quesos. Sistema de transformación agroalimentario en la Región Correntina (Argentina). **Olga M. Vasek**, M. C. Cardozo, A. J. V. Fusco. **Internacional.**

2. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE 2008. Antagonismo de bacterias lácticas de Corrientes y patógenos aislados de lechuga fresca. Efecto de *Lactobacillus plantarum* 59b y 93b VCOR. Olga M. Vasek, Martínez, R.A., Cardozo, Marina

C.

3. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE 2008. Diversidad fenotípica de *Candida blankii* y *Myxozyma monticola* aisladas de Queso Artesanal de Corrientes. Cardozo, Marina C., **Vasek, O.M.**, Fusco, Á.J.V., Carrasco, M.S.

4. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas de la UNNE 2008. Resistencia in vitro de bacterias lácticas componentes del fermento autóctono de Corrientes a desinfectantes y detergentes usados en la industria láctea. **Vasek, Olga M.**, Valenzuela López, J.A., Cardozo, M. C.

5. II Simposio Internacional de bacterias lácticas. I Encuentro Red BAL. Caracterización de levaduras en Queso Artesanal de Corrientes. Cardozo, Marina C., **Vasek, O. M.**; Fusco, Á. J. V.; Carrasco, M.S. San Miguel de Tucumán. 2006. **Internacional.**

6. X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Levaduras autóctonas en queso artesanal de corrientes. Variaciones estacionales. Cardozo, Marina C., **Vasek, O. M.**; Fusco, Á. J. V.; Carrasco, M.S. Mar del Plata, Bs. As. 2005. **Internacional.**

7. X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Diversidad fenotípica en lactococos autóctonos de Corrientes. **Vasek, Olga M.**; S. Mazza, G. S. de Giori, y A. J. V. Fusco. Mar del Plata. Bs. As. 2005. **Internacional.**

8. III Congreso Internacional de Marketing y Tecnología de quesos. Mecanismos de fagoresistencia en cepas autóctonas de *Streptococcus thermophilus* y *Lactococcus lactis*. Maciel, N. E., **O. M. Vasek**, V. B. Suarez y J. A. Reinheimer. Buenos Aires, Argentina. 2004. **Internacional.**

9. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos. Efecto de un fermento de cepas autóctonas en las características físico-químicas y sensoriales del Queso Artesanal de Corrientes. **Vasek, O. M.**, A. J. V. Fusco y G. S. de Giori. Córdoba, Argentina. 2004. **Internacional.**

10. XVII Congreso Latinoamericano y X Congreso Argentino de Microbiología. Mecanismos de fagoresistencia en cepas autóctonas de *Streptococcus thermophilus* y *Lactococcus lactis*. Maciel, N. E., **O. M. Vasek**, V. B. Suarez y J. A. Reinheimer. Buenos Aires, Argentina. 2004. **Internacional.**

11. II Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos. Asociación Argentina de Microbiología. Estandarización y vida útil de agente coagulante artesanal de Corrientes. Lancelle, Ma. V., R. J. Mariño, **O. M. Vasek**, y A. J. V. Fusco. Santa Fe, Argentina. 2003.

12. II Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos. Asociación Argentina de Microbiología. Comportamiento de un fermento láctico autóctono en la elaboración de queso artesanal de Corrientes. **Vasek, O. M.**, A. J. V. Fusco, y G. Savoy de Giori. Santa Fe, Argentina. 2003.

13. IX Congreso Argentina de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Perfil microbiológico durante el salado y secado de cuajares bovinos. Erro, Ma. G., **O. M. Vasek**, y A. J. V. Fusco. Buenos Aires, Argentina. 2002.
14. VI Reunión Científica del Grupo Argentino de Biometría, subsidiaria de International Biometric Society. Clusterings sucesivos en la selección de Bacterias Lácticas Correntinas. **Vasek, O. M.**, S. M. Mazza, y A. J. V. Fusco. Tandil, Buenos Aires, Argentina. 2001.
15. XXIII Congreso Argentino de Química. Asociación Química Argentina. Componentes físico-químicos del Queso Artesanal de Corrientes. **Vasek, O. M.**, A. J. V. Fusco, y G. S. de Giori. Corrientes, Argentina. 2000.
16. VI Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos. Taxonomía Numérica de bacterias lácticas aisladas de quesos artesanales de Corrientes. **Vasek, O. M.**, S. M. Mazza, A. J. V. Fusco, y G. S. de Giori. Buenos Aires, Argentina. 2000. **Internacional.**
17. VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos de alimentos. Formulación de un fermento para la elaboración de Queso Artesanal Correntino. **Vasek, O. M.**, A. J. V. Fusco, y G. S. de Giori. Rafaela, Santa Fe, Argentina. 1999.
18. VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos de alimentos. Caracterización del cuajo casero natural empleado en la elaboración de Queso Artesanal Correntino. Coronel, G. J., **O. M. Vasek**, y A. J. V. Fusco. Rafaela, Santa Fe, Argentina. 1999.
19. VII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Asociación Latinoamericana de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Asociación Argentina de Tecnólogos de Alimentos. Actividad proteolítica de bacterias lácticas aisladas de quesos artesanales correntinos. **Vasek, O. M.**, G. S. de Giori, y A. J. V. Fusco. Buenos Aires, Argentina. 1997.
20. IV Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos. Flora láctica autóctona en la elaboración de Quesos Artesanales de Corrientes. Comunicación oral libre: CO4.9 - 058. **Vasek, O. M.**, Ma. C. Gauna, y A. J. V. Fusco. Lima, Perú. 1996. **Internacional.**
21. X Sesión de Comunicaciones Científicas y Técnicas de FACENA-UNNE. Actividad proteolítica de cepas de BAL aisladas a partir de la elaboración de Quesos Correntinos. **Vasek, O. M.**, Ma. del C. Gauna, G. S. de Giori, y A. J. V. Fusco. Corrientes, Argentina. 1996.
22. X Sesión Anual de Comunicaciones Científicas y Técnicas de FACENA-U.N.N.E. Quesos Artesanales de Corrientes. Estudio de la microflora láctica y contaminante. Gauna Pereira, Ma. del C., **O. M. Vasek**, G. S. de Savoy de Giori, y A. J. V. Fusco. Corrientes,

Argentina. 1996.

23. IX Sesión Anual de Comunicaciones Científicas y Técnicas de FACENA-U.N.N.E. Quesos Artesanales de Corrientes: estudio de la flora láctica autóctona de leche. **Vasek, O. M.**, Ma. del C. Gauna Pereira, y A. J. V. Fusco. Corrientes, Argentina. 1995.

24. IX Sesión Anual de Comunicaciones Científicas y Técnicas de FACENA-UNNE. Quesos Artesanales de Corrientes: flora láctica autóctona de la cuajada fresca. **Vasek, O. M.**, Ma. del C. Gauna Pereira, y A. J. V. Fusco. Corrientes, Argentina. 1995.

25. IX Sesión Anual de Comunicaciones Científicas y Técnicas de FACENA-UNNE. Quesos Artesanales de Corrientes. Estudio de su flora láctica autóctona. Gauna Pereira, Ma. del C., **O. M. Vasek**, y A. J. V. Fusco. Corrientes, Argentina. 1995.

26. VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos de Alimentos. Caracterización Microbiológica de Quesos Artesanales de la Provincia de Corrientes II. **O.M.Vasek**, y A.J.V.Fusco. Buenos Aires, Argentina. 1994.

27. Comunicaciones de Becarios. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE. Caracterización microbiológica de Quesos Artesanales de la Provincia de Corrientes. Gauna, Ma. del C., **O. M. Vasek**, y A. J. V. Fusco. Corrientes, Argentina. 1994.

28. VIII Sesiones Anuales de Comunicaciones Científicas y Técnicas de FACENA-U.N.N.E. Caracterización microbiológica de Quesos Artesanales de Corrientes II. **Vasek, O. M.**, Ma. del C. Gauna de Baez, y A. J. V. Fusco. Corrientes, Argentina. 1994.

29. VII Sesiones Anuales de Comunicaciones Científicas y Técnicas de FACENA-U.N.N.E. Caracterización microbiológica de Quesos Artesanales de Corrientes I. Veglia, H.M., **O.M. Vasek**, y A.J.V.Fusco. Corrientes, Argentina. 1993.

30. III Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos. Calidad higiénico-sanitaria de verduras frescas en la ciudad de Resistencia. Chaco. Argentina. Estudio y acciones tendientes a su mejoramiento. **Vasek, O. M.** y M. Tortarolo. Montevideo, Uruguay. 1992. **Internacional.**

31. Sesión Anual de Comunicaciones Científicas de FACENA-U.N.N.E.1987. Variaciones físico-químicas ocurridas durante el almacenamiento de arroz, producido en Corrientes. **Vasek, O. M.** y A. J. V. Fusco. Corrientes, Argentina. 1987.

9. ACTIVIDADES DE EXTENSIÓN Y TRANSFERENCIA

9.1. Dirección de proyectos de extensión

1. **Director de Proyecto** de Voluntariado Universitario “Promoviendo la Salud con Higiene alimentaria”. Secretaría de Políticas Universitarias.2008-2009.

2. **Director y profesor dictante.** 1º y 2º Curso de Higiene Alimentaria (Res. 1310/05-

R-UNNE). Organizado por la Secretaría Gral. de Extensión-UNNE destinado a responsables de comedores escolares y centros comunitarios. Teórico-práctico, 12 hs.c/u. 2005.

3. **Co-director** del Proyecto de Extensión “Buenas Prácticas higiénico-sanitarias en la elaboración de Quesos Artesanales. Res. N° 486/04-CS-UNNE. 2004-2005.

4. **Coordinador** del Área Higiene Alimentaria del Proyecto "Educación Nutricional e Higiene Alimentaria" (aprobado y subvencionado por la Secretaría de Políticas Universitarias, Mrio. de Educación, Ciencia y Tecnología de la Nación. Res. SPU 97/03). Fecha inicio: 21/10/2003. Duración: 24 meses.

9.2. Capacitación de extensionistas

1. **Profesor dictante.** Jornada de capacitación sobre Elaboración de quesos de buena calidad. Programa "Educar UNNE a todos". Municipios de Gral. San Martín, Chaco (18/05/2002), y Mercedes, Corrientes (20/04/2002).

2. **Profesor dictante.** Jornada de capacitación sobre Producción de quesos de buena calidad. Programa "Educar UNNE a todos". Municipios de ciudad de Corrientes (01/09/2001), Bella Vista, Corrientes (23/09/2001), y ciudad de Resistencia (25/08/2001).

3. **Profesor dictante.** Curso de "Producción de quesos de buena calidad". Programa "Seminario UNNE - Municipios 2000". Municipios de Quitilipi, Chaco (18/08/2000), Loreto, Corrientes (29/04/2000), y Gobernador Virasoro, Corrientes (13/05/2000).

4. **Profesor dictante.** Charlas taller sobre “Calidad Higiénico-sanitaria en la elaboración de Quesos Artesanales de Corrientes, destinado a los integrantes de la Asociación de Frutihorticultores, Granjeros de Producción no tradicional y Afines. 1999.

5. **Director y profesor dictante.** Curso para Manipuladores de Alimentos percederos. Organizado por Empresa Adolfin S.A., Resistencia, Chaco. Destinado a repositores de supermercados de Resistencia, Chaco (Teórico-práctico, 20 hs.) 1997.

6. **Director y profesor dictante.** Curso para Manipuladores de Alimentos. Empresa Privada: Adolfin S.A. Resistencia, Chaco. (Teórico-práctico, 20 hs.). 1994.

7. **Director y profesor dictante.** Curso para Distribuidores de Alimentos conservados bajo refrigeración. Empresa Privada: Adolfin S.A. Resistencia, Chaco. (Teórico-práctico, 16 hs.). 1994.

8. **Profesor dictante.** Seminario de Capacitación sobre Gestión Ambiental. Ministerio de Salud Pública y Acción Social de la Provincia del Chaco. Resistencia, Chaco. 20 hs., 1993.

9. **Profesor dictante.** Nutrición y Administración Escolar. Consejo General de Educación de la Provincia del Chaco. Res.2125/92. Resistencia, Chaco. 42hs. didácticas, 1992.

10. **Profesor dictante.** Nutrición y Cocina Escolar. Dirección de perfeccionamiento docente. Consejo General de Educación de la Provincia del Chaco. Resistencia, Chaco. 105

hs. didácticas, 1991.

12. Profesor dictante. Capacitación en Alimentación y Técnicos en Preparación de Alimentos. Coordinación de Capacitación. Ministerio de Salud Pública y Acción Social de la Provincia del Chaco. Resistencia, Chaco. 10hs., 1987.

9.3. Integrante proyectos de extensión

1. Proyecto de extensión "Buenas Prácticas Higiénico-sanitarias en la elaboración de Quesos Artesanales". Res. N° 311/99 – CS-UNNE. 1999-2000.

2. Proyecto de extensión "Buenas Prácticas Higiénico-sanitarias en la elaboración de Quesos Artesanales" Aprobado por Res. 89/97 CS-UNNE. En colaboración con INCUPO y la Asociación de Pequeños Productores de Corrientes. 1998-1999.

9.4. Transferencia de investigación científica, desarrollo e innovación tecnológica

Título: Innovación tecnológica para la elaboración de queso artesanal de Corrientes. Aprobado por Res.n° 1888/05-SCTIP, Expte. SCTIP N° 0839/05. Anexo XVII. Convenio 093/06.

Adoptante: Asociación de Productores Frutihortícolas, Granjeros de Producción no Tradicional y Afines de Corrientes. Convenio formal con esta ONG desde 2003.

Titular: Dr. Ángel J. V. Fusco, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales y Agrimensura, UNNE. Financiado por Secretaría de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva, Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología (\$ 82.170.00)

Fecha de iniciación: Agosto/2006. (En desarrollo).

Acuerdo de Trabajo entre FACENA y la Asociación de Frutihorticultores, Granjeros de Producción no tradicional y Afines, Res. 436/00 CD-FACENA.

9.5. Divulgación científica o pedagógica

1. Queso Artesanal de Corrientes. **Entrevista radial**. Radio Sudamericana. 15/12/06, hora 10.

2. Biología molecular para la identificación de bacterias. Experiencia en el exterior. **Programa televisivo Las puertas Abiertas-UNNE**. 2/12/06

3. Jornada de elaboración de Queso Artesanal de Corrientes. **Programa televisivo Las Puertas Abiertas-UNNE**. 12/2005.

4. Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Queso Artesanal de Corrientes. **Material didáctico impreso** entregado a productores. En el marco del proyecto de Extensión Universidad en el medio, 2005. Jorge S. Reimer, Marina C. Cardozo, **Olga M. Vasek** y Angel J. V. Fusco.

5. Higiene Alimentaria. **Material didáctico impreso**, en el marco del curso Higiene Alimentaria. Secretaría General de Extensión-UNNE. 2005. **Olga M. Vasek**

6. Quesos de Corrientes. Elaboración artesanal no es lo mismo que producción a

pequeña escala. **Revista virtual el universitario.** Disponible en <http://eluniversitario.unne.edu.ar/2005/91>, pág. ciencialaldia. 2005.

7. Cartilla N° 2. Higiene Alimentaria, **material impreso.** Programa de Educación Nutricional e Higiene Alimentaria. 2004. **Olga M. Vasek.**

8. Calidad microbiológica de leche cruda usada en queserías de la Provincia de Corrientes. Lancelle, Ma. V. y **O. M. Vasek.** **Revista virtual el universitario.** Disponible en <http://eluniversitario.unne.edu.ar/2003/09>, pág. ciencialaldia. 2003.

9. **Conferencia** “Control microbiológico de leche cruda”. Organizada y coordinada entre la Universidad de Murcia y la Asociación Española de Criadores de Cabra Murciano-Granadina. Sede de ACRIMUR. Jumilla, España. 2001. **Internacional.**

10. Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Quesos Artesanales. **Folleto de divulgación** (9 páginas), destinado a los asistentes a las charlas-taller correspondientes al proyecto extensión del mismo nombre. 1999.

11. Elaboración de quesos artesanales. **Exposición oral.** Municipalidad de San Cosme, Corrientes. 19/06/1999.

12. **Conferencia** “Elaboración de Quesos Artesanales”. En el marco de Reuniones científicas en la Feria Nacional del Algodón: FERICHACO'98. Pcia.R.Sáenz Peña, Chaco. 1998.

9.6. Servicios especiales y asistencia técnica acreditados formalmente

9.6.1. Pericias judiciales

Perito de parte. Causa N° 188/04, referente a Calidad de Arroz, Juzgado de Faltas de la Municipalidad de Resistencia, Chaco. 2004.

Perito designado por el Superior Tribunal de Justicia de la Provincia del Chaco, para entender en el Expte. 10879/97 referente a Calidad de Bebida sin alcohol, ante el Juzgado Civil y Comercial de la octava Nominación, Secretaría N° 8 de la ciudad de Resistencia, Chaco. 1998.

9.6.2. Informes Técnico-profesionales

Limpieza y desinfección de transporte y contenedores de sustancias alimenticias. Empresa Privada: Adolfina S.A., Rcia., Chaco. 1996.

Nociones básicas sobre Manipulación y Distribución de Alimentos perecederos. Introducción al Contexto Calidad Total. Empresa Privada: Adolfina S.A. Rcia., Chaco. 1994.

Microorganismos patógenos en aguas de bebida. Prevención, cuidado y tratamiento antimicrobiano para instalaciones industriales, maquinarias y cañerías. Empresa Privada: Seven-Up, José D.Calliera S.A., Resistencia, Chaco. 1984.

Bases y Fundamentos para el análisis físico-químico y microbiológico en una planta embotelladora de bebidas gaseosas analcohólicas. Empresa Privada: Seven-Up, José

D.Calliera S.A., Resistencia, Chaco. 1983.

Significado Empresarial de un Programa de Control de Calidad. Empresa Privada: Seven-Up, José D.Calliera S.A., Resistencia, Chaco. 1983.

9.6.3. Servicios especiales, Consultorías y Asistencia Técnica

2009. Análisis físico-químico de suplementos dietarios. Solicitante: DELLA SRL, Resistencia, Chaco, Marzo, 2009.

Análisis microbiológico de saborizante artificial Uva. Solicitante: DELLA SRL, Resistencia, Chaco, Marzo, 2009.

Análisis microbiológico de suplementos dietarios. Solicitante: DELLA SRL, Resistencia, Chaco, Marzo, 2009.

2008. Análisis físico-químico de alimento para ganado. Solicitante: ARGENINTA, Corzuela, Chaco, Diciembre, 2008.

Análisis microbiológico de suplementos dietarios con aloe y miel. Solicitante: ALOE-K, Corrientes, Agosto, 2008.

Análisis microbiológico de Aloe Vera desecado. Solicitante: ALOE-K, Corrientes, Agosto, 2008.

Análisis microbiológico de suplementos dietarios con aloe. Solicitante: ALOE-K, Corrientes, Julio, 2008.

2006. Capacitación en análisis físico-químico de almidón de mandioca. Solicitante: Marcelo Robledo, Mburucuyá, Corrientes (1 semana). Marzo, 2006.

2005. Análisis bacteriológico de agua red planta Cargill Puerto Vilelas. Solicitante: Labquiam, FACENA, UNNE. 2005.

Análisis bacteriológico de agua embotellada. Solicitante: Labquiam, FACENA, UNNE. 2005.

Análisis físico-químico de harina de maíz. Solicitante: A.L. s.r.l., Corrientes. 2005.

2004. Análisis microbiológico de aguas provenientes del Bañado La Estrella, Formosa. Solicitante: Unidad Central Administradora de Programas, Gobierno de la Provincia de Formosa. 2004.

Análisis microbiológico de aguas provenientes de Mercedes, Corrientes. Solicitante: Labquiam, FACENA, UNNE. 2004.

2002. Análisis físico-químico de carnes de diferentes especies. Solicitante: Raúl Berger. 2002.

2001. Análisis de aguas usadas en criaderos ictícolas del Nordeste. Solicitante: Instituto Nacional de ictiología. 2001.

Asesoramiento higiénico-sanitario y análisis microbiológico de diferentes insumos y producto final de fábrica de comidas rápidas. Solicitante: Empresa BOX, propiedad de Aguirre, Esteban R., Dónovan 46, Resistencia, Chaco. 2001.

Análisis microbiológico y físico-químico de concentrados cítricos. (Muestras warranted). Solicitante: Banco de Corrientes. 2001.

2000. Análisis microbiológico de peces de criadero. Solicitante: Empresa Aguas de Corrientes. 2000.

Asesoramiento conducente a la obtención de leche cruda de buena calidad higiénica. Acuerdo de Trabajo FACENA-Asociación de Frutihorticultores, Granjeros de Producción no tradicional y Afines. 2000.

1999. Análisis microbiológicos de materia prima y producto final a productores de derivados de origen lácteo. Solicitante: Porfirio Hermosilla. Laguna Brava, Corrientes. 1999.

1985-1984. Auditoría química ordenada por Seven-Up, en diez provincias dentro del Territorio Nacional. José D.Calliera S.A. 1984-1985.

10. FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

10.1. Dirección Tesis de posgrado

Subdirectora de Tesis Doctoral “Flora de Levaduras en Quesos Artesanales de Corrientes, su actividad bioquímica y su interacción con bacterias de starters” (Res. N° 008/06-CD-UNNE). Doctorando: Marina C. Cardozo (en desarrollo).

10.2. Dirección Becarios

Villafañe, Roxana N., Res.809/08-CS-UNNE. Agente coagulante tradicional para Quesos Artesanales de Corrientes. Optimización de su actividad y condiciones de uso. **Directora: Olga M. Vasek** (en desarrollo).

Yulán, Carolina B., Res.740/07. Expresión de proteínas de crioadaptación en *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, autóctonas de Corrientes. Director: Olga M. Vasek (en desarrollo).

Acevedo, Raúl M. Res.663/05-CS-UNNE. Elaboración tradicional de cuajo para Quesos Artesanales de Corrientes. Director: Angel J.V. Fusco. Co-director: Olga M. Vasek.

Marino, Gioia L. Res.663/05-CS-UNNE. Fermento autóctono para la elaboración de Queso Artesanal de Corrientes. Sensibilidad de sus cepas constituyentes a residuos de detergentes y desinfectantes. Director: Olga M. Vasek.

10.3. Dirección pasantes y adscriptos en investigación

1. Roxana N. Villafañe. Adscripción por concurso (Res. 2121/08-D-FACENA). Propiedades tecnológicas en bacterias lácticas autóctonas de Corrientes crio-adaptadas. **Directora: Olga M. Vasek** (en desarrollo).

2. Fernando A. Martínez. Adscripción por concurso (Res. 630/08-D-FACENA). Conservación por congelación de cepas de *Leuconostoc mesenteroides* y *Lactococcus lactis* subsp. *diacetylactis*. **Directora: Olga M. Vasek** (en desarrollo).

3. José A. Valenzuela Lopez. Adscripción por concurso (Res.1900/07), informe aprobado (Res. 740/08-CD-FACENA). Propiedades de interés tecnológico mediadas por

plásmidos en bacterias lácticas constituyentes del Fermento GAUCHO. **Directora: Olga M. Vasek.**

4. Martínez, Ramón A. Res. 1936/07 y 0954/07-D-FACENA-UNNE. Beca de prestación de servicios en laboratorio de Investigación. **Director: Olga M. Vasek.**

5. Ramón A. Martínez. Adscripción simple (Res. 2969/06), informe aprobado (Res 246/08-D-FACENA). Producción de sustancias antagonicas a microorganismos patógenos y oportunistas por bacterias lácticas. **Directora: Olga M. Vasek.**

6. Silvia A. Cazut. Adscripción por concurso (Res.1686/05-D-FACENA). Conservación bajo refrigeración de bacterias lácticas autóctonas de Corrientes. Viabilidad y propiedades tecnológicas. **Directora: Olga M. Vasek.**

7. Jorge S. Reimer. Adscripción por concurso (Res. 469/05, D-FACENA, informe aprobado por Res. N° 219/06-CD-FACENA). Determinación de proteína en leche cruda. **Directora: Olga M. Vasek.**

8. Mariana Cerrudo. Adscripción según Res. 2023/04, D-FACENA. Respuesta de la viabilidad y características tecnológicas de lactococos autóctonos de Corrientes, a la composición del sustrato de conservación bajo condiciones de refrigeración. **Directora: Olga M. Vasek.**

9. Ma. Gabriela Erro. Adscripción por concurso (Res. 1719/03, Prorrogado por 180 días, Res. 1754/04, D-FACENA). Diseño de un secadero para cuajares bovinos salados destinados a la elaboración de agente coagulante para Quesos Artesanales de Corrientes, y cinética de secado y destrucción de microorganismos contaminantes. **Directora: Olga M. Vasek.**

10. Ma Verónica Lancelle. Adscripción por concurso Res. 1718/03-D-FACENA. Conservación de cepas del fermento "GAUCHO" usado para la elaboración de queso artesanal de Corrientes. **Directora. Olga M. Vasek.**

11. Marina C. Cardozo. Adscripción Res. 107/02-D, informe aprobado por Res. 576/03 CD-FACENA. Calidad físico-química de leche cruda provenientes de distintas regiones de la Provincia de Corrientes, usada en la elaboración de Quesos Artesanales de Corrientes, variabilidad estacional. Confección de la guía de trabajos prácticos de aplicación docente para "Bromatología". **Directora: Olga M. Vasek.**

12. Ma. Verónica Lancelle. Adscripción Res.1561/02-D, informe aprobado por Res. 166/03, CD-FACENA. Calidad microbiológica de agente coagulante usado en la elaboración de quesos artesanales de Corrientes. Preparación de agente coagulante en proporciones: 40 y 60g de cuajo/litro de leche. Conservación del agente coagulante bajo refrigeración, cinética de la carga contaminante. **Directora: Olga M. Vasek.**

13. Ma. Verónica Lancelle. Adscripción Res.1038/01-D, informe aprobado por Res. 614/02 CD-FACENA. Calidad microbiológica de leche cruda proveniente de distintas

regiones de la Provincia de Corrientes, determinación de microorganismos contaminantes y bacterias lácticas, variaciones estacionales. Confección de la guía de trabajos prácticos de aplicación docente para "Bromatología". **Directora: Olga M. Vasek**

14. Ma. Gabriela Erro. Adscripción Res.492/01-D, informe aprobado por Res. 491/02, del 26/9/02 CD-FACENA. Optimización del secado de cuajares bovinos para su empleo en la elaboración de queso artesanal de Corrientes. **Supervisión: Olga M. Vasek.** Director: A.J.V.Fusco.

15. José R. Mariño. Adscripción según Res.493/01-D, informe aprobado por Res. 460/02 CD-FACENA. Puesta a punto de la técnica viscosimétrica de fuerza en agentes coagulantes, determinación de acidez y fuerza en agente coagulante artesanal empleado en la elaboración de Quesos Artesanal de Corrientes empleando cuajares bovinos de Corrientes secos y salados (1+2 y 1+4 masa cuajar/masa sal) y utilizando relaciones masa de cuajar/volumen de leche = 20, 40 y 60. **Supervisión: Olga M. Vasek.** Director: A. J. V. Fusco.

16. Carlos A. Palacio. FACENA-UNNE. Adscripción según Res.586/01 CD-FACENA. Efecto de la temperatura durante la coagulación y maduración de la cuajada durante la elaboración de quesos en Corrientes. **Supervisión: Olga M. Vasek.** Director: A.J.V.Fusco.

10.4. Dirección pasantes y adscriptos en Docencia

1. Marina C. Cardozo. Adscripción por concurso (Res. 629/08-D-FACENA). Tareas docentes en la asignatura Fundamentos de Biotecnología. **Directora: Olga M. Vasek** (en desarrollo).

2. Preparación conceptual teórico-práctica en referencia a los temas desarrollados en las prácticas de laboratorio de la asignatura Bromatología y Nutrición, de tres auxiliares que cumplen funciones docentes en las mismas. 2007.

3. Marina Cardozo. Adscripción por concurso (Res. 0686/06-D-FACENA), Tareas docentes en la asignatura Fundamentos de Biotecnología. **Directora: Olga M. Vasek.**

4. Marina Cardozo. Adscripción por concurso (Res. 1685/05-D-FACENA), aprobado por Res. 532/06-CD-FACENA). Tareas docentes en la asignatura Fundamentos de Biotecnología. **Directora: Olga M. Vasek.**

5. Supervisión de las tareas de tres becarias de postgrado que cumplen funciones auxiliares en las prácticas de laboratorio de la asignatura Bromatología como parte de sus becas. 2004-2005.

5. Cinthia P. Muchutti. Res. 981/02-D-FACENA-UNNE. Preparación de reactivos, medios de cultivo, material de T.P. y colaboración durante el desarrollo de los mismos. Director: O. M. Vasek. Cátedra de Microbiología-Parasitología e Higiene de la Carrera de Farmacia, Facultad de Agroindustrias, UNNE. 2002-2003.

6. Cinthia P. Muchutti. Res. 970/01-D, informe aprobado por Res. 949/02 D-FACENA-UNNE. Típo guías de T.P., actualización virtual bibliográfica referente a temas de T.P., preparación de reactivos, medios de cultivo, material de T.P. y colaboración durante el desarrollo de los mismos. Director: Olga M. Vasek. Cátedra de Microbiología-Parasitología e Higiene de la Carrera de Farmacia, Facultad de Agroindustrias-UNNE. 08/2001-08/2002.

11. ACTIVIDADES DE ACTUALIZACIÓN Y PERFECCIONAMIENTO

11.1. Expositor o conferencista

1. IV Congreso Internacional de la Red SIAL. Sistemas agroalimentarios Localizados. Mar del Plata, Argentina. 2008. **Expositor.**

2. VI Jornadas de Estudiantes de FaCENA. Res. 0787/08-CD-FaCENA. Bacteriófagos en la producción de alimentos fermentados. Corrientes, 25/09/08. **Conferencista.**

3. Conocimiento General de Áreas Optativas para estudiantes de FaCENA, UNNE, Carreras de Bioquímica y Lic. en Ciencias Químicas. Bromatología y Nutrición. 15/09/07, 9-11hs. **Integrante Mesa redonda.**

4. IV Jornadas Científicas de Estudiantes de Bioquímica. FACENA-UNNE. Experiencia laboral en el exterior. Corrientes. 2006. **Integrante Mesa redonda.**

5. Seminario "Virus bacterianos". Res 0848/06-CD-FACENA. Corrientes, 15/12/06. **Conferencista.**

6. II Simposio Internacional de bacterias lácticas. I Encuentro Red BAL. San Miguel de Tucumán. Argentina. 2006. **Expositor.**

7. Seminario "Métodos moleculares para la identificación de bacterias y virus bacterianos". Istituto Sperimentale Lattiero Caseario. Lodi, Italia. 13/07/06. **Conferencista.**

8. Seminario "Diseño de fermentos autóctonos para quesos de pasta blanda", en el marco del proyecto Conjunto de CONICET-CNR Italia. Santa Fe, 30/11/05. **Conferencista.**

9. X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Mar del Plata. Bs. As. 2005. **Expositor.**

10. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos. Efecto de un fermento en las características del Queso Artesanal de Corrientes. Organizado por la Agencia Córdoba Ciencia S.E., Córdoba, Argentina, 2004. **Integrante mesa redonda.**

11. II Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos. Santa Fe, Argentina. 2003. **Expositor.**

12. IX Congreso Argentina de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Bs. As., Argentina. 2002. **Expositor.**

13. XXIII Congreso Argentino de Química. Facultad d Ciencias Exactas y Naturales y Agrimensura (UNNE) Asociación Argentina de Química. Corrientes. Argentina. 2000. **Expositor.**

14. VI Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos / II Simposio Argentino de Conservación de Alimentos/I Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos/I Encuentro Hispano-Latinoamericano de Microbiólogos Alimentarios. Subcomité Latinoamericano Filial Argentina de la Comisión Internacional de especificaciones Microbiológicas de Alimentos. División Alimentos, Medicamentos y Cosméticos de la Asociación Argentina de Microbiología. Bs. As., Argentina. 2000. **Expositor.**

15. VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Rafaela (Santa Fe). Argentina. 1999. **Expositor.**

16. I Jornada Científica de Estudiantes de Bioquímica de la U.N.N.E. FACENA-UNNE. Alimentos de Elaboración Artesanal. Corrientes, 1998. **Conferencista.**

17. X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. VII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y I Simposio Internacional de Aditivos e Ingredientes Alimentarios. A.L.A.C.C.T.A. y A.A.T.A. Bs. As., Argentina. 1997. **Expositor.**

18. IV Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos y I Simposio Peruano de Conservación de Alimentos. Commission on Microbiological Specifications for Foods. Sub-comisión Latinoamericana.. Lima. Perú. 1996. **Expositor.**

19. Directivos de "Vyzkumny Ustav Mlekarensky" de la República Checa Elaboración de quesos artesanales. Praga. República Checa. 1996. **Conferencia.**

20. Directivos del "Departament of Dairy Research and Bakteriologie-Universitat fur Bodenkultur" de Austria. Elaboración de quesos artesanales. Viena. Austria. 1996. **Conferencista.**

21. VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Primer Encuentro de Técnicos de Alimentos del Cono Sur. A.A.T.A. Bs. As., Argentina. 1994. **Expositor.**

23. Reunión Regional de Redes de Laboratorios del Nordeste Argentino. Situación del Laboratorio de Bromatología. Resistencia, Chaco. 1993. **Conferencista.**

24. III Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos. (I.C.M.S.F. Sub-comisión Latinoamericana). Montevideo, Uruguay. 1992. **Expositor.**

25. Reunión de la Comisión de Estudio sobre Bromatología. Compromiso de Complementación Sanitaria. Provincias del NEA Argentino y República del Paraguay. Situación de la Provincia del Chaco en referencia a los riesgos de cólera. Resistencia, Chaco. 1991. **Conferencista.**

26. 54ª Reunión Plenaria de la Comisión del Código Alimentario Argentino. Situación de productos a base de jugos cítricos en la Provincia del Chaco. Buenos Aires, Argentina. 1987. **Conferencista.**

27. III Jornadas Regionales de Organismos Bromatológicos Oficiales. Representación de la Provincia del Chaco Comisión NEA. Situación de distintos productos alimenticios en la Provincia del Chaco. Ciudad de Colón. Entre Ríos, Argentina. 1986. **Conferencista.**

27. I Reunión Plenaria del PRONAPAL (Programa Nacional para la Protección de Alimentos). Bs. As., Argentina. 1985. **Conferencista.**

28. II Jornadas Regionales de Organismos Oficiales Bromatológicos. Representación de la Provincia del Chaco. Comisión NEA. Situación de distintos productos alimenticios en la Provincia del Chaco. A Carlos Paz. Córdoba. 1985. **Conferencista.**

11.2. Coordinador u organizador

1. Curso de Perfeccionamiento “Probióticos y Prebióticos. Dictado por Dra. Clara González de los Reyes Gavilán (Instituto de Productos Lácteos de Asturias, España, y Dr. Jorge Reinheimer, Dra. Ana Binetti, Dr. Gabriel Vinderola (Instituto de Lactología Industrial FIQ (UNL-CONICET), Santa Fe, Argentina). 8hs. (26/10/2007). Universidad Nacional del Nordeste. Facultad de Ciencias Exactas (Res. 2489/07-D, ratificada por Res 655/07-CD-FaCENA). **Coordinadora.**

2. XXIII Congreso Argentino de Química. Facultad d Ciencias Exactas y Naturales y Agrimensura (UNNE) Asociación Argentina de Química. Corrientes. Argentina. 2000.

3. III Simposio Argentino y VI Latinoamericano de Farmacobotánica. Corrientes, Argentina. 1990.

11.3. Asistente

1. Seminario Sabores lácteos y Productos Probióticos. Ings. Natalia Campos y Miguel Lombardo (Chr. Hansen Argentina SAIC). Main Process, Bella Vista, Corrientes 05/11/07.

2. Seminario Selezione e applicazione di batteri lattici probiotici. Esperienze nella realtà Argentina. Dr. J. Reinheimer. CRA-Istituto Sperimentale Lattiero-Caseario, Lodi, Italia. 23/05/06.

3. Seminario sobre Enfermedad Celíaca. Mecanismos de patogenia y análisis de alimentos. Asociación Celíaca de Corrientes-UNLP. 2004.

4. Jornada de Actualización en Microbiología de Alimentos. Facultad de Ingeniería Química. UNL Santa Fe, Argentina. 2004.

5. Jornada “Prioridades en la Agenda Regional de la Política Social”. UNNE, MECyT. Resistencia, Chaco, Argentina. 2003.

6. 1° Jornada de Posgrado de la Universidad Nacional del Nordeste. Rectorado de la UNNE. Resistencia, Chaco, Argentina. 2003.
7. Seminario de Sensibilización en Calidad de los Alimentos. Dirección Nacional de Alimentación, SAGPyA y el Mrio. de Producción Trabajo y Turismo de Corrientes. Corrientes, Argentina. 2002.
8. Seminario itinerante de la OMPI sobre la importancia de las patentes como fuentes de información tecnológica. OMPI-UNNE. Corrientes. Argentina. 2001.
9. Seminario “Alimentos, Legislación y Análisis Sensorial”. Rectorado de la Universidad Nacional del Nordeste. Corrientes. Argentina. 1998.
10. Seminario “Soluciones Instrumentales para el Análisis de Contaminantes”. Labquiam Hewlett Packard. Universidad Nacional del Nordeste. 1998.
11. Seminario “Química Analítica”. Departamento de Química de la FACENA. Universidad Nacional del Nordeste. 1998.
12. VI Jornada Técnico Lactocasearia. F.I.C. (Universidad Nacional del Litoral) Intec (CONICET-Universidad Nacional del Litoral). Santa Fe. Argentina. 1996.
13. Seminario de Seguridad en el Laboratorio. Cervecería del Río Paraná S.A. Corrientes. Argentina. 1995.
14. Workshop de Microbiología. Cervecería del Río Paraná. Corrientes. Argentina. 1994.
15. II Jornadas Veterinarias de Bromatología. Colegio de Médicos Veterinarios del Chaco. Resistencia, Chaco, Argentina. 1992.
16. Jornadas sobre Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo Rural y Plaguicidas. Pcia.Roque Sáenz Peña, Chaco, Argentina. 1991.
17. III Simposio Argentino y VI Latinoamericano de Farmacobotánica. Corrientes, Argentina. 1990.
18. XVIII Congreso Argentino de Química. Asociación Química Argentina.. Corrientes. Argentina. 1987.
19. I Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos y I Simposio Argentino sobre conservación de Alimentos. Asociación Argentina de Microbiología. Bs. As., Argentina. 1987.
20. Reunión Científica sobre Garantía de Calidad Microbiológica en la Industria de Alimentos. Bs. As., Argentina. 1987.

21. Conferencia Plenaria: Las bacterias lácticas y la leche fermentada: el caso del yoghurt. Dr.a A Loones (Director del Centro de Investigación y Desarrollo SODIMA-YOPLAIT (Francia). Asociación Argentina de Microbiología. División DAM.y C Bs. As., Argentina. 1987.

22. Primer Congreso Argentino sobre Control de Calidad en Alimentos. Fundación CECC. Mar del Plata, Argentina. 1986.

23. II Jornadas sobre Control de Calidad en el Laboratorio Bromatológico. Fundación CECC. Bs. As., Argentina. 1984.

24. XII Jornadas sobre Investigación en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada. Horco Molle. San Miguel de Tucumán. Argentina. 1983.

25. I Jornada sobre Higiene y Seguridad en el Trabajo. Resistencia. Chaco. Argentina. 1983.

26. III Congreso Latinoamericano y del Caribe sobre Contaminación del Medio Ambiente. Buenos Aires. Argentina. 1983.

27. XVI Congreso Argentino de Química. Asociación Argentina de Química. Ciudad Universitaria de Córdoba. Argentina. 1982.

12. PREMIOS Y DISTINCIONES

2006. 1° premio. Variación estacional de componentes nitrogenados en leche de uso quesero en Corrientes. Jorge S. Reimer y **Olga M. Vasek**. IV Jornadas de Estudiantes de Bioquímica. FACENA-UNNE. Argentina.

2005. Distinción especial ROTARY CLUB RÍO PARANÁ CORRIENTES. Reconocimiento por el trascendente aporte en beneficio de la comunidad.

2005. Premio Dr. Pedro Arata 2005 de la Asociación Química Argentina. Otorgado a la mejor Tesis Doctoral en el Área Química Industrial defendida en Universidades Públicas y privadas en 2003-2005.

1999. MENCIÓN ESPECIAL en el "AREA CIENCIAS DE LA SALUD" con la presentación Quesos Artesanales de Corrientes: Caracterización del agente coagulante. Coronel, G. J., O. M. Vasek, Ma. B. López Morales, y A. J. V. Fusco. Corrientes, Argentina. II Jornadas Científicas de Estudiantes de Bioquímica de la U.N.N.E.

1984. Premio Mundial en Calidad de Producto. SEVEN-UP INTERNATIONAL. MARTINICA.

13. ACTIVIDAD PROFESIONAL

Miembro Titular Comisión Ejecutora del Programa Interlingüístico y Pluricultural del Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología de la Provincia del Chaco. (Ley 5905-CDip-Prov. Chaco). 2008 (en desarrollo).

Miembro Titular en el Área Alimentos del Consejo Provincial de Bioética de la Provincia del Chaco (Ley 4781/00), Comisión Cuidados Paliativos (Ley 4780/00 de la Provincia del Chaco) dependiente del Ministerio de Salud Pública de la Provincia del Chaco. 2007 (en desarrollo).

Perito Químico del Superior Tribunal de Justicia, Cámara Federal de Apelaciones de Resistencia. Res. N° 072/94. Matrícula 138. 1994-2005.

Perito actuante (como personal de Bromatología de la Provincia del Chaco) en distintas actuaciones. 1985-1993.

Subrogancia de la Dirección de Bromatología de la Provincia del Chaco. Distintos períodos de tiempo. 1988-1993.

Responsable Área Microbiología de Aguas y Alimentos. Dirección de Bromatología de la Provincia del Chaco. 1988-1993.

Secretaria de la Fundación C.E.C.C. (Comité de Estandarización y Control de Calidad) Sede Resistencia. 1986-1994.

Responsable del Área de Inspección e Inscripción de Establecimientos y Productos Alimenticios. Dirección de Bromatología de la Provincia del Chaco. 1986-1988.

Jefatura del Departamento de Bromatología Provincial. A cargo de la misma en distintos períodos de tiempo. Resistencia. Chaco. 1985-1988.

Responsable de Calidad físico-química y microbiológica de bebidas sin alcohol. Seven-Up, José D. Calliera S.A., Resistencia, Chaco. 1983-1985.

Asesora de Control microbiológico y físico-químico de bebidas sin alcohol. Empresa J. D. Calliera S.A., embotelladores de Seven-Up. Resistencia, Chaco, Argentina. 1982-1983.

14. GESTIÓN

14.1. Consejero de Facultad

Facultad de Ciencias Exactas, Naturales y Agrimensura, Universidad Nacional del Nordeste. Claustro Docente, sub-claustro Auxiliares de Docencia. (Res. 277/04 del CD de FACENA-UNNE). Período: 2004-2006.

14.2. Miembro Comisiones Asesoras

Comisión de Apoyo a la Gestión de Acreditación de la carrera de grado de Bioquímica- FACENA-UNNE. Res. 402/01 CD-FACENA.2001-2003.

Comisión de pre-adjudicación de bienes de consumo de FACENA. Res. 676/98 D-FACENA.12/1998-12/2000.