

Angela Capece

Dal 2015 Angela Capece è professore associato presso la Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali (SAFE) dell'Università della Basilicata. Nel 2017 ha conseguito l'Abilitazione Scientifica Nazionale a Professore Ordinario in Microbiologia Agraria (07/II).

Si è laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi della Basilicata nel 1998 ed è iscritta all'Ordine dei Tecnologi Alimentari. Nel 2003 ha conseguito il dottorato di ricerca in Biotecnologie degli alimenti presso l'Università della Basilicata. Da aprile a giugno 2000 è stata Visiting Scholar presso il Department of Microbiology and Biotechnology, Szent Istvan University, Budapest, e da settembre a dicembre 2001 ha usufruito di una borsa di studio Socrates/Erasmus, presso l'Università Szent Istvan, Godollo, Ungheria. Nel 2003 ha partecipato al "van Uden International Advanced Course on "Molecular ecology, Taxonomy and Identification of Yeasts"", presso l'Universidade Nova de Lisboa Faculdade de Ciencias e Tecnologia (Portogallo). Dal 2003 al 2006 è stata titolare di due assegni di ricerca presso l'Università della Basilicata. Dal 2006 al 2015 è stata ricercatrice in Microbiologia Agraria, presso il Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-forestali dell'Università della Basilicata.

Ha ricoperto i seguenti ruoli istituzionali:

Dal 2015 è componente del Presidio di Qualità dell'Università degli Studi della Basilicata.

Dal 2014 è responsabile delle Relazioni Internazionali per il Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Alimentari, ricoprendo il ruolo di Delegato di Facoltà per i rapporti con gli studenti.

Dall'anno accademico 2002-2003 è docente presso la Facoltà di Agraria (attualmente Scuola SAFE) dell'Università degli Studi della Basilicata; attualmente insegna "Microbiologia generale e ambientale" (6 CFU) per il corso di studi in Scienze Forestali ed ambientali; "Metodi di controllo microbiologico degli alimenti" (6 CFU); "Microbiologia delle bevande fermentate" (6 CFU) per il corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari.

ATTIVITÀ SCIENTIFICA

È membro della Società Italiana di Microbiologia Agraria (SIMTREA).

A partire dal 2005 è componente della delegazione italiana del comitato di coordinamento OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin), come Esperto nel Gruppo di Microbiologia per la Commissione di Enologia.

A partire dal 2018 è Accademico ordinario dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino.

È membro dell'Assemblea Generale dell'Infrastruttura di Ricerca MIRRI-IT (Microbial Resource Research Infrastructure Italian Node).

È curatore pro-tempore della collezione di lieviti per le produzioni agroalimentari della Scuola SAFE dell'Università della Basilicata.

È co-inventrice di tre brevetti:

- "Ceppo di lievito della specie *Saccharomyces cerevisiae*", authors Angela Capece, Patrizia Romano, Gabriella Siesto, Patent N. ITPZ20120006 Data: 27-03-2014
- "COMPOSIÇÃO DE MEIO DE CULTURA SÓLIDO, PROCESSO PARA PREPARAÇÃO DO MESMO E PROCESSO PARA IDENTIFICAÇÃO DAS LINHAGENS DE LEVEDURA NO REFERIDO MEIO (SOLID**CULTURE MEDIUM COMPOSITION, PROCESS FOR PREPARATION THEREOF AND PROCESS FOR IDENTIFICATION OF

YEAST STRAINS IN SUCH MEDIUM)”, authors Maria Olívia Campos Masiero; Cecília Laluece; Capece Angela; Romano Patrizia. Patent N. BR 10 2015 005368-1. Data: 2015-03-11

- “Ceppo vinario di hanseniaspora uvarum resistente al processo di essiccamento”, authors Patrizia Romano, Angela Capece, Rossana Romaniello, Gabriella Siesto, Patent N. 102018000003203, data 17/05/2018.

Dal 2010 al 2013 è stata responsabile del Sistema di Gestione per la Qualità secondo la normativa UNI EN ISO 9001:2008 per il "Laboratorio di microbiologia dei lieviti" dell'Università degli Studi della Basilicata.

Da giugno 2016 è Amministratore unico dello Spin-off accademico StarFInn (Starter for Innovation) s.r.l.s.

Svolge il ruolo di revisore per riviste scientifiche internazionali, come ad esempio *Frontiers in Microbiology*, *Food Microbiology*, *International Journal of Food Microbiology*, *L.W.T. Food Science and Technology*, *Letters of Applied Microbiology*, *Annals of Microbiology*, *World Journal of Microbiology and Biotechnology*. È Associate Editor per *Fermentation*.

È stata membro di comitati organizzatori di convegni nazionali e internazionali.

Ha sviluppato collaborazioni con diversi gruppi di ricerca internazionali, come:

- Institute for Integrative Systems Biology, I2SysBio, University of Valencia-CSIC. Paterna, Spain, contact person: Prof. Agustín Aranda;
- School of Chemistry, Aristotle University of Thessaloniki, Thessaloniki, Greece, contact persons: Prof. Fani Mantzouridou and Prof. Adamantini Paraskevopoulou;
- Department of Genetics and Applied Microbiology, University of Debrecen, Debrecen, Hungary, contact person: Prof. Matthias Sipiczki;
- Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (CSIC), Universidad de La Rioja, Logroño, Spain, contact person: Dr. Teresa Garde-Cerdán;
- UR Oenologie EA 4577, USC 1366 INRA, Bordeaux INP, Université de Bordeaux, France, contact person: Prof. Marina Bely;
- Department of Food Engineering, Faculty of Agriculture, Bursa Uludag University, Bursa, Turkey, contact person: Prof. Sine Ozmen Togay.

PROGETTI FINANZIATI

È stata componente di unità operative in numerosi progetti di ricerca nazionali e internazionali. È stata coinvolta come membro del Management Committee del progetto COST FA0907 - Yeast flavour production - New biocatalysts and novel molecular mechanisms acronym (BIOFLAVOUR).

È stata responsabile scientifico o componente dell'unità di ricerca in diversi progetti di ricerca; attualmente è responsabile scientifico dei seguenti progetti di ricerca regionale:

- PRO.S.IT (PROduttività e Sostenibilità in vITi-vinicoltura), PSR Basilicata 2014/2020 Mis. 16.1 Progetto GO Vite&Vino
- IN.VINI.VE.RI.TA.S. (INnovare la viti-VINIcoltura lucana: VErso la RIgenerazione varieTAle, la Selezione di vitigni locali e proprietà antiossidanti dei vini), PSR Basilicata 2014-2020, Bando Misura 16, Sottomisura 16.2;

- NOBILAPIO- CONFRONTO FRA METODO NOBILE® E BIOLOGICO ED EFFETTO SUL CONTENUTO DI POLIFENOLI DI VINO, OLIO E MIELE, sottomisura 16.1 Azione 2 - PSR Campania 2014/2020.

ATTIVITÀ DI RICERCA

L'attività di ricerca è rivolta principalmente alla valorizzazione della biodiversità genetica e funzionale dei ceppi di lievito nelle bevande alcoliche, principalmente nel vino; in particolare le linee di ricerca si concentrano principalmente sui seguenti aspetti:

- isolamento e identificazione di lieviti autoctoni, presenti in fonti naturali, con l'obiettivo di studiare l'ecologia dei lieviti in ambienti naturali e l'evoluzione di diverse specie di lievito durante le fermentazioni spontanee;
- caratterizzazione di ceppi di lievito per parametri tecnologici e funzionali, come la valutazione delle performance fermentative, la resistenza ai composti antimicrobici, la produzione di composti secondari che influenzano le caratteristiche aromatiche dei prodotti, l'influenza sui caratteri salutistici dei prodotti fermentati;
- valutazione del polimorfismo genetico, per determinare la variabilità esistente tra lieviti naturali isolati dallo stesso ambiente e per seguire l'evoluzione dei lieviti inoculati durante il processo fermentativo;
- studio dell'espressione dei geni del lievito in diverse condizioni ambientali.

È autrice e coautrice di oltre cento pubblicazioni, tra cui capitoli di libri, pubblicazioni su riviste nazionali e internazionali, poster e presentazioni orali a congressi italiani e internazionali.

I valori degli indicatori bibliometrici relativi alle pubblicazioni e alle citazioni sulla banca dati Scopus sono i seguenti (aggiornati ad aprile 2023):

She is the author and co-author of more than one hundred publications, including book chapters, publications in national and international journals, posters and oral presentations at Italian and international congresses.

The values of the bibliometric indicators related to publications and citations on Scopus data-base are the following (updated in April 2023):

Numero di pubblicazioni: 64

Number of citations: 2119

H index: 25

ORCID: <http://orcid.org/0000-0002-2347-5880>

Potenza, 19/07/2023