

Curriculum vitae

Capece Angela



Nata a **Potenza** (Prov. **PZ**) il **30/09/72**

Residente **Potenza** Cap **85100** (**PZ**)

Viale **Marconi** n°**160**

Tel **0971-56391** Cell **3495847829**

e-mail: **capeceang@yahoo.it**

Indirizzi Ufficio

Via **dell'Ateneo Lucano**, n°**10**, **85100 Potenza**

Tel **0971-205686**

Cell **3204371246**

e-mail **angela.capece@unibas.it**

Titolo di studio **Laurea in Scienze e Tecnologie alimentari**

Settore attività **Ricerca** qualifica **Ricercatore confermato**

Ente di appartenenza **Università degli Studi della Basilicata, Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali**

Curriculum

Ricercatore confermato presso la Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi della Basilicata. Laureata in Scienze e Tecnologie alimentari presso l'Università degli Studi della Basilicata nel 1998; nel 2003 ha conseguito il dottorato di ricerca in Biotecnologie degli alimenti. È membro della Società Italiana di Microbiologia Agro- Alimentare ed Ambientale- (SIMTREA), e del gruppo di Microbiologia all'interno dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV), come esperto delegato dal Ministero italiano per il settore riguardante il ruolo dei lieviti vinari.

È autrice e co-autrice di circa 80 pubblicazioni, principalmente nel settore della microbiologia dei lieviti vinari, comprendenti capitoli di libri, pubblicazioni su riviste nazionali ed internazionali, poster e presentazioni orali a congressi italiani ed internazionali.

Ha fatto parte di Comitati organizzativi di convegni nazionali ed internazionali. Svolge attività di referaggio per diverse riviste internazionali, quali “International Journal of Food Microbiology”, “Journal of Industrial Microbiology & Biotechnology”, “LWT - Food Science and Technology”, “World Journal of Microbiology and Biotechnology”, “Annals of Microbiology”, “Australian Journal of Grape and Wine Research”, “Food Control”, “Molecules”, “New Biotechnology”.

A partire dall'anno accademico 2002-2003, è stata docente di diversi corsi presso la Facoltà di Agraria, Università degli Studi della Basilicata, afferenti ai corsi di Laurea in Tecnologie Agrarie, Tecnologie alimentari, Tecnologie delle Produzioni animali. Attualmente, è docente del corso di “Biotecnologie enologiche”, cdL in Scienze Viticole ed Enologiche. A partire dall'anno accademico 2002-2003, è stata correlatrice e relatrice di tesi di laurea triennale in Tecnologie Alimentari e in Scienze e Tecnologie Alimentari. Inoltre, ha svolto attività di tutor di tirocini formativi presso il corso di laurea in Tecnologie Alimentari, tutor e co-tutor di tesi di dottorato.

Ha preso parte come partecipante unità operativa dell'Università degli Studi della Basilicata a diversi progetti di carattere nazionale, a progetti di mobilità per lo scambio di ricercatori tra diversi Paesi, è componente unità di ricerca italiana coinvolta in un progetto Europeo COST dal titolo “BIOFLAVOUR”.

L'attività di ricerca nel settore dei lieviti fermentativi si è sviluppata in diverse linee, prevalentemente riguardanti lieviti vinari. In particolare, le principali attività di ricerca riguardano:

- valutazione della biodiversità di lieviti indigeni vinari per caratteristiche tecnologiche - La ricerca sui microrganismi dei vini ha riguardato studi sui lieviti vinari isolati dalle uve e nelle varie fasi fermentative e appartenenti a diverse specie, caratterizzandoli per attività e potere fermentativo, produzione di composti secondari che influenzano l'aroma finale del vino, attività enzimatiche.
- Impiego di tecniche di biologia molecolare per la caratterizzazione dei lieviti vinari – I temi seguiti in questo campo hanno riguardato l'applicazione di diverse tecniche molecolari per:
 - studiare la composizione della popolazione di lieviti isolati da diverse matrici alimentari, applicando tecniche molecolari per l'identificazione a livello di specie;
 - individuare metodiche utili alla differenziazione a livello di ceppo nell'ambito delle specie principali di lieviti vinari, quali *Saccharomyces cerevisiae*, *Hanseniaspora uvarum*.
 - controllare la fermentazione inoculata mediante utilizzo di tecniche di biologia molecolare, per verificare la capacità del ceppo di lievito starter di dominare tutto il processo fermentativo.