

Curriculum Vitae

Dati personali

Cognome	Capece
Nome	Angela
Luogo e data di nascita:	Potenza, 30/09/1972
Residenza:	Viale Marconi 160 - 85100 Potenza
Telefono cellulare:	349-5847829
Codice Fiscale:	CPCNGL72P70G942A

CONTATTI

Recapito di lavoro Scuola di Scienze Agrarie, Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali
Viale dell'Ateneo Lucano, 10 - 85100, Potenza

tel: +39 0971 205686
cell: 320-4371246

mail: angela.capece@unibas.it, capeceang@yahoo.it

QUALIFICA ATTUALE

Professore Associato nel settore disciplinare AGR/16- MICROBIOLOGIA AGRARIA- presso la Scuola di Scienze Agrarie, Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali dell'Università degli Studi della Basilicata

TITOLI E PERIODI DI STUDIO

1998: Diploma di Laurea in **Scienze e Tecnologie Alimentari**, presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi della Basilicata, con votazione 110/110 e lode. Tesi sperimentale dal titolo: "Analisi genetica di caratteri enologici come indice di selezione per colture starter di *Saccharomyces cerevisiae*"

1998: Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare

2003: titolo di **Dottore di ricerca** Biotecnologia degli Alimenti (XV ciclo) presso l'Università degli Studi della Basilicata con una tesi dal titolo "Identificazione e caratterizzazione di lieviti vinari mediante l'uso di tecniche di indagine molecolare";

2003: corso di specializzazione “**van Uden International Advanced Course on “Molecular ecology, Taxonomy and Identification of Yeasts”**”, presso la Universidade Nova de Lisboa Faculdade de Ciencias e Tecnologia (Portogallo).

ESPERIENZE DI LAVORO

2006-2015: Ricercatore universitario, SSD AGR16 (Microbiologia Agraria), Università degli Studi della Basilicata

2006: Assegno di ricerca presso l’Università degli Studi della Basilicata - Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-forestali, titolo della ricerca ***“Metodologie non convenzionali per la selezione di colture starter di Saccharomyces cerevisiae mirate ad esaltare la qualità salutistica del vino”*** (settore scientifico-disciplinare AGR/16 Microbiologia agraria);

2006: prestazione d’opera presso il Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-Forestali, riguardante la ***“Messa a punto di un protocollo per l’identificazione e la caratterizzazione molecolare di lieviti fermentativi isolati da diverse aziende produttrici di Pecorino di Filiano della Regione Basilicata”***;

2003-2005: Assegno di ricerca presso l’Università degli Studi della Basilicata - Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-forestali, titolo della ricerca ***“Applicazione di metodi molecolari per il monitoraggio di lieviti vinari non-Saccharomyces durante la fermentazione ”***;

2003: contratto di collaborazione presso il Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-Forestali, riguardante ***“Fermentazioni in purezza su scala di laboratorio ed analisi gascromatografiche sui campioni di vino ottenuti”***;

2001: borsa di studio nell’ambito del programma di mobilità Socrates/Erasmus, presso Szent Istvan University, Godollo, Ungheria.

2000: Visiting scholar presso il Department of Microbiology and Biotechnology Szent Istvan University, Faculty of Food Science, Budapest (Ungheria).

1999-2002 Dottorato di ricerca in Biotecnologia degli Alimenti (XV ciclo) presso l'Università degli Studi della Basilicata.

1999: Borsa di studio post-lauream, argomento ***“Il carattere resistenza al rame come strumento selettivo di colture starter per produzioni biologiche”***;

1999: contratto di ricerca presso il Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-Forestali, Università degli Studi della Basilicata, riguardante ***“Caratterizzazione tecnologica di lieviti isolati da mosti di diverse regioni meridionali”***.

ATTIVITÀ DI RICERCA

L’attività di ricerca si è sviluppata in diverse linee, prevalentemente indirizzate ai lieviti fermentativi di origine alimentare. In particolare, le principali attività di ricerca riguardano:

Biodiversità di lieviti fermentativi per caratteristiche tecnologiche. Questa linea di ricerca è mirata all’isolamento e caratterizzazione di lieviti indigeni provenienti da varie matrici alimentari, quali pane, birra, uve e mosto in fermentazione.

Impiego di tecniche di biologia molecolare per la caratterizzazione di lieviti di interesse agro-alimentare – 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 diverse specie di lieviti, quali *Saccharomyces cerevisiae*, *Hanseniaspora uvarum*, *Debaryomyces hansenii*;
- effettuare il monitoraggio microbiologico delle fermentazioni inoculate condotte su scala aziendale, valutando la capacità del ceppo di lievito starter di dominare tutto il processo fermentativo

Biotechnologie in lieviti vinari – Questa linea di ricerca è indirizzata alla valutazione della stabilità genetica in ceppi della specie *S. cerevisiae*, determinando il grado di omo/eterozigosi per i caratteri tecnologici di interesse.

Essiccamento di lieviti starter – Quest'attività di ricerca è stata indirizzata allo studio del livello di tolleranza all'essiccamento dei lieviti e alla messa a punto di un sistema di essiccamento in grado di produrre colture starter in forma facilmente conservabile e distribuibile.

Nell'ambito delle attività di ricerca su esposte sono state attivate numerose collaborazioni scientifiche, con università e centri di ricerca sia italiani che stranieri.

Ha preso parte, come componente dell'unità di ricerca, a numerosi Progetti di ricerca a carattere nazionale, a progetti bilaterali con Paesi esteri, è stato Componente del Management Committee del Progetto COST (European Cooperation in Science and Technology), Food and Agriculture COST Action FA0907, titolo “Yeast flavour production - New biocatalysts and novel molecular mechanisms” (Acronimo BIOFLAVOUR).

BREVETTI

“Ceppo di lievito della specie *Saccharomyces cerevisiae*”, autori Angela Capece, Patrizia Romano, Gabriella Siesto, Brevetto N. ITPZ20120006 Data concessione brevetto: 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)”, autori Maria Olívia Campos Masiero; Cecília Laluce; Capece Angela; Romano Patrizia. Brevetto N. BR 10 2015 005368-1. Data concessione brevetto: 2015-03-11

ATTIVITÀ DIDATTICA

DIDATTICA UNIVERSITARIA

Docente dei seguenti corsi, Facoltà di Agraria, Università degli Studi della Basilicata:

- a.a. 2002-2003, 2003-2004, 2004-2005, 2005-2006, 2006-2007, 2007-2008 docente di “Microbiologia applicata alle produzioni agrarie” (3 CFU) per il corso di laurea in Tecnologie Agrarie (sede di Matera).

- a.a 2007-2008 docente di “Laboratorio di microbiologia 2” (3 CFU) presso il corso di Laurea in Tecnologie alimentari.
- a.a 2008-2009 docente di “Laboratorio di microbiologia 1” (3 CFU) presso il corso di Laurea in Tecnologie alimentari.
- a.a 2008-2009 docente di “Microbiologia applicata alle produzioni animali” (9 CFU) presso il corso in Laurea di Tecnologie delle Produzioni animali.
- a.a 2009-2010 docente di “Microbiologia applicata alle produzioni animali” (9 CFU) presso il corso in Laurea in Tecnologie delle Produzioni animali e “Microbiologia degli alimenti 3” (6 CFU) presso il corso di Laurea in Tecnologie alimentari.
- a.a 2010-2011 docente di “Microbiologia applicata alle produzioni animali” (9 CFU) presso il corso di Laurea in Tecnologie delle Produzioni animali.
- a.a 2011-2012 docente di “Biotecnologie enologiche” (9 CFU) presso il corso di Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche.
- a.a 2012-2013 docente di “Biotecnologie enologiche” (9 CFU) presso il corso di Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche.
- a.a 2013-2014 docente di “Microbiologia delle bevande fermentate” (6 CFU) presso il corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.
- a.a 2014-2015 docente di “Microbiologia delle bevande fermentate” (6 CFU) e “Metodi per il controllo microbiologico negli alimenti” (6 CFU) presso il corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.
- a.a 2015-2016 docente di “Metodi per il controllo microbiologico negli alimenti” (6 CFU) presso il corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

A partire dall'anno accademico 2002-2003 è stata correlatrice di tesi di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e relatrice di tesi di laurea in Tecnologie Alimentari e in Scienze e Tecnologie Alimentari.

A partire dall'anno accademico 2008-2009 è stata *Tutor universitario* di tirocini formativi presso il corso di laurea in Tecnologie Alimentari e presso il corso di laurea in Viticoltura ed Enologia.

Luglio-novembre 2008 e Maggio-giugno 2009 ha svolto attività “e-forum” nell'ambito del progetto “Lorenz” – Iniziativa ORE– Orientamento in Entrata, per attività di orientamento inerente al SSD di appartenenza, presso Università della Basilicata, Centro Orientamento Studenti.

DIDATTICA EXTRAUNIVERSITARIA

Gennaio - marzo 2003, docente nell'ambito dell'Attività formativa di IFTS 200-01 “Esperto in produzione e trasformazione di prodotti di origine animale”, ha insegnato nel modulo di “Tecnica di trasformazione dei prodotti zootecnici I (carne)” e nel modulo di “Tecnica di trasformazione dei prodotti zootecnici II (latte)”.

Giugno-luglio 2012, docente nell'ambito del Programma Un Ponte per l'Occupazione – “Catalogo dei percorsi formativi settoriali e specialistici” – Percorso “Esperto nel settore Agroalimentare”.

Novembre 2012, attività di docenza nell'ambito del progetto “ Biotecnologie innovative per il miglioramento della qualità e sicurezza dei vini tipici pugliesi –INNOWINE - per Incarico dell'ISPA CNR di Lecce.

Settembre-ottobre 2013, docente nell'ambito del master “Esperto in National and International Food Marketing” – Percorso “Agro-qualità”.

ATTIVITÀ NELL'AMBITO DEL DOTTORATO DI RICERCA

Membro del Collegio dei Docenti del Dottorato di ricerca in “Biologia e Biotecnologie” (cicli XXIII, XXIV, XXV) sede Università degli Studi della Basilicata. Indirizzo di ricerca: “Biotecnologie degli alimenti”.

Membro del Collegio dei Docenti del Dottorato di ricerca internazionale in “Bioecosistemi e Biotecnologie” (ciclo XXVI) sede Università degli Studi della Basilicata.

Membro del Collegio dei Docenti del Dottorato di ricerca in “Scienze e Tecnologie Agrarie, Forestali e degli Alimenti” (a partire dal ciclo XXVIII) sede Università degli Studi della Basilicata.

Co-tutor di una tesi di dottorato dal titolo “Il patrimonio naturale dei vigneti antichi delle “Cinque Terre” come risorsa di ceppi di lievito in grado di esaltare le caratteristiche del vitigno di origine”, dottorato di ricerca in “Biologia e Biotecnologie” XXIII ciclo.

Tutor di una tesi di dottorato dal titolo “Fermentazioni multistarter per esaltare le caratteristiche aromatiche e nutraceutiche del vino”, dottorato di ricerca internazionale in “Bioecosistemi e Biotecnologie” dell'Università degli Studi della Basilicata.

Tutor di una tesi di dottorato dal titolo “Risposta di lieviti indigeni di *Saccharomyces cerevisiae* agli stress determinati dal trattamento di essiccamento”, Dottorato di ricerca in “Scienze e Tecnologie Agrarie, Forestali e degli Alimenti, ciclo XXIX.

TUTORAGGIO DI VISITING RESEARCHERS

Ha coadiuvato la Prof. Patrizia Romano nella supervisione dell'attività di ricerca svolta presso l'Università degli Studi della Basilicata da:

- Dr.ssa Teresa Garde-Cerdán-Dip. Cátedra de Química Agrícola, E.T.S.I. Agrónomos, Universidad de Castilla-La Mancha, Spagna (settembre-novembre 2006);
- Dr. Kumaraswamy JEYARAM, Scientist del Microbial Resources Division, Institute of Bioresources and Sustainable Development (IBSD), Imphal, India (ottobre 2006-gennaio 2007);
- Nora Zakany Department of Genetics and Applied Microbiology, University of Debrecen, Debrecen, Ungheria (settembre-dicembre 2007);
- Dr.ssa Nuria Barrajon Simancas (PhD) del Dipartimento “Analytical Chemistry and Food Technology”, Università Castilla La Mancha, Spagna (settembre-dicembre 2008);
- Dr.ssa Maria Olivia Campos Masiero (PhD) Universidade Estadual Paulista “Júlio De Mesquita Filho-UNESP, São Paulo, Brasile (settembre 2013-marzo 2014).
- Dr. Sine Özmen Toğay (Assistant Professor) at Istanbul Medipol University, Turchia (gennaio 2014).
-

In particolare, i risultati delle suddette attività di ricerca sono stati pubblicati (Pubblicazioni n. 25, 22, 34, 29, 33) o sono in corso di sottomissione per la pubblicazione.

È stata tutor della studentessa Veronika Bakrlíková, Faculty of Agronomy, Dept. of Food Technology, Mendel University, Brno (Repubblica Ceca) che svolgerà un periodo di *internship* nell'ambito del programma Erasmus+ (febbraio-maggio 2015)

ATTIVITA' DI VALUTATORE.

Commissioni per il conseguimento del titolo di Dottore di Ricerca in Italia e all'estero:

Ha partecipato come membro di commissioni giudicatrici per il conferimento del titolo di dottore di ricerca italiane ed estere. Più in particolare:

- nel 2009 è stato membro della commissione per il concorso per l'ammissione al corso di dottorato di ricerca in "Biologia e biotecnologie" dell'Università degli Studi della Basilicata - ciclo XXV;
- nel 2010 ha partecipato ad una commissione per la discussione finale della tesi di dottorato dal titolo "Competition between spontaneous and commercial yeasts in winemaking: study of possible factors involved", tenutasi il 12 febbraio 2010 presso Chemistry Faculty, Universidad de Castilla la Mancha, Spagna;
- nel 2011 è stato membro della commissione giudicatrice dell'esame finale del Dottorato di ricerca in "Biologia e Biotecnologie" (ciclo XXIII), presso l'Università degli Studi della Basilicata
- nel 2012 è stato componente della commissione dell'esame finale per il conferimento del titolo di Master in "Teorie e metodi della ricerca agro-ambientale".

Inoltre, è stato membro di commissioni giudicatrici di concorsi per assegni di ricerca, procedure comparative per il conferimento di contratti di collaborazione coordinata e continuativa, commissione istruttoria per la valutazione di domande per la copertura delle attività didattiche.

Referee di progetti di ricerca

È stato revisore per la valutazione di progetti Sir 2014 banditi dal MIUR.

Referee di articoli scientifici

Svolge un'intensa attività di referaggio per riviste di microbiologia alimentare, microbiologia applicata e biotecnologie e scienze degli alimenti, tra cui International Journal of Food Microbiology, Journal of Industrial Microbiology & Biotechnology, LWT - Food Science and Technology, World Journal of Microbiology and Biotechnology, Annals of Microbiology

RELAZIONI ORALI A CONVEGNI E WORKSHOP:

- 32° Congresso Nazionale Società Italiana di Microbiologia, Milano, Italia, 26-29 settembre 2004, con una relazione dal titolo "Tecniche molecolari per evidenziare il polimorfismo genetico di lieviti di origine alimentare".
- ISHS International Workshop on "Advances in Grapevine and Wine Research" – Venosa, Italy, 14-17 September 2005, con una relazione dal titolo "Molecular and technological biodiversity in apiculate yeasts of wine origin".

- Primo Congresso Internazionale sulla Viticoltura di montagna e in forte pendenza. St-Vincent, Italia, 17-18 marzo 2006, con una relazione dal titolo “The habitat vineyard influences the genetic patrimony of wild *Saccharomyces cerevisiae* strains”.
- 1° Convegno Nazionale - Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare e Ambientale. Bologna, 17 – 18 luglio 2006, con una relazione dal titolo “Analisi RAPD-PCR per valutare l’influenza dell’habitat sul polimorfismo genetico in lieviti di origine alimentare”.
- Scientific forum University of Basilicata – Ciatej (Centro de Invesitgación y Asistencia en Tecnologia y Diseño del Estado de Jalisco). Guadalajara (Mexico) 22 agosto 2006, con una relazione dal titolo “Identification and typing by molecular techniques of fermenting yeasts involved in food production”.
- 31° Congresso Mondiale della Vigna e del Vino. Verona, Italia, 15-20 giugno 2008, con una relazione dal titolo “Analysis of wild *Saccharomyces cerevisiae* populations from spontaneous fermentations of Sangiovese grapes from different vineyards in Tuscany region”.
- Workshop Tracciabilità del lievito starter inoculato. Rintracciabilità di un alimento per la salute del consumatore: il caso del vino. Potenza, Italia, 3 dicembre 2008, con una relazione dal titolo “Tracciabilità del lievito starter inoculato”.
- II International Symposium “Microsafetywine” Wine Microbiology and Safety: from the vineyard to the bottle. Martina Franca, Italy, 19-20 November 2009, con una relazione dal titolo “Control of inoculated fermentations in wine cellars by mitochondrial DNA analysis of starter yeast”.
- Terzo congresso internazionale sulla viticoltura di montagna e in forte pendenza. Castiglione di Sicilia (CT) 12-14 maggio 2010, con una relazione dal titolo “Variabilità genetica di ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* isolati da uve raccolte in vigneti in forte pendenza”.
- Congress of Hungarian Society for Microbiology. Keszthely (Hungary), 13-15 October 2010, con una relazione dal titolo “Monitoring of wine fermentation inoculated with indigenous starters of *Saccharomyces cerevisiae*”.
- XXXIV World Congress of Vine and Wine. Porto (Portugal), 20-27 giugno 2011, con una relazione dal titolo “Cinque Terre” vineyards as source of indigenous *Saccharomyces cerevisiae* starters”.
- 29th International Specialized Symposium on Yeasts, Guadalajara (Mexico), 29 August- 2 September 2011, con una relazione dal titolo “Characterization of *Saccharomyces cerevisiae* strains involved in spontaneous fermentation of traditional Georgian wines”.
- XXXV World Congress of Vine and Wine. Izmir (Turkey), 18-22 giugno 2012, con una relazione dal titolo “Mixed starter cultures as a tool to increase wine complexity”
- 13th International Congress on Yeast (13th ICY), Madison, WI (USA), 26-30 agosto 2012, con una relazione dal titolo “Improvement of survival of *Saccharomyces cerevisiae* cells to drying treatment”.
- Riunione Gruppo di Esperti Microbiologia dell’Organizzaizione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV). Parigi (Francia) 26 marzo 2014 con una relazione dal titolo “*Hanseniaspora uvarum* as suitable candidate for mixed starter cultures in winemaking”
- 5th European Yeast Flavour Workshop BIOTECHNOLOGY FOR NATURAL FLAVOURS PRODUCTION (Bioflavour) Montreux (Svizzera), 5-7 maggio 2014, con una relazione dal

titolo “Influence on wine aroma of co-inoculated fermentations using *Saccharomyces cerevisiae* strains”.

- XXXVII World Congress of Vine and Wine “Southern vitiviniculture, a confluence of knowledge and nature” Mendoza (Argentina), 9-14 novembre 2014, con una relazione dal titolo “Indigenous *Saccharomyces cerevisiae* yeasts as a source of biodiversity for the selection of starters for specific fermentations”.
- XXXVIII World Congress of Vine and Wine “Progress and Responsibility” Mainz (Germania), 5-10 luglio 2015, con una relazione dal titolo “Impact of *Saccharomyces cerevisiae* indigenous starters on fermentation management at cellar level”.

SEMINARI

- Nel giugno 2002 ha svolto un seminario presso il Department of Microbiology and Biotechnology Szent Istvan University, Faculty of Food Science, Budapest, dal titolo: "Molecular techniques as tool to differentiate wine yeast species".
- Nel maggio 2005 ha tenuto un corso intensivo (8 lectures) presso il Department of Genetics, University of Debrecen (Ungheria) su “Molecular methods of strain identification in food microbiology”.
- Nel luglio 2011, nell’ambito di un ciclo di seminari, aventi come tematica “Le nuove sfide delle biotecnologie alimentari” ed indirizzati a studenti del Dottorato di Ricerca in Biotecnologie dei Prodotti Alimentari, Università degli Studi di Foggia, ha tenuto un seminario dal titolo “Tecniche molecolari per l'identificazione e la caratterizzazione di lieviti di interesse alimentare”.

ATTIVITA' SOCRATES/ERASMUS

È responsabile di accordi bilaterali Erasmus+ con:

- Istanbul Medipol Universitesi (Turchia) per il periodo 2014-2020.
- University of Ljubljana (Slovenia), che sarà attivo a partire dall’anno accademico 2015-2016.

Nell’ambito del Programma SOCRATES/ERASMUS ha svolto seminari presso le seguenti istituzioni:

- luglio 2007, presso l’Istituto Superior de Agronomia, Lisbona (Portogallo), dove ha tenuto un seminario dal titolo: “Rapid methods for wine yeast identification/characterization”.
- settembre 2007, presso il Department of Genetics and Applied Microbiology, Università di Debrecen (Ungheria), dove ha tenuto un seminario dal titolo: “Identification and characterization of wine yeasts by rapid methods”.
- maggio 2009, presso il Department of Genetics and Applied Microbiology, Università di Debrecen (Ungheria), dove ha tenuto i seguenti seminari: “Spontaneous and inoculated fermentations: method to control the presence and evolution of starter cultures”; “Use of

advanced molecular techniques to study wine yeasts and their applicability to trace strain origin”.

ATTIVITA' ISTITUZIONALI

Nel 2014 è stato nominato componente del Consiglio dei PAS (Percorsi Abilitanti Speciali) nell'ambito del quale ha svolto funzione di coordinatore per la classi di abilitazione C500 Tecnica dei servizi ed esercitazioni pratiche di cucina, C510 Tecnica dei servizi ed esercitazioni pratiche di sala bar e C520 Tecnica dei servizi e pratica operativa.

A partire dal 2014 svolge la funzione di referente per la mobilità Erasmus per il corso di studi in Tecnologie alimentari/Scienze e Tecnologie alimentari.

Dal febbraio 2015 è componente del Presidio della Qualità dell'Università degli Studi della Basilicata per lo scorcio del triennio 2013-2016.

COMITATI ORGANIZZATIVI

1. Segreteria organizzativa Tornata dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino dal titolo “Territorio lucano e tipicità della produzione vitivinicola”. Rionero in Vulture (PZ), 28-30 maggio 2004.
2. Local Organizing Committee XXVIth International Specialized Symposium on Yeasts. From Alcoholic Beverages to Bioethanol for Transportation: a New Challenge for Fermenting Yeast. Sorrento, Italy, 3-7 giugno 2007. Ha inoltre, curato la redazione degli atti del suddetto convegno.
3. Segreteria organizzativa WORKSHOP Rintracciabilità di un alimento per la salute del consumatore: il caso del vino. Potenza, 3 dicembre 2008. Ha inoltre, curato la redazione degli atti del suddetto convegno.
4. Segreteria organizzativa WORKSHOP “Validazione su scala pilota del protocollo di rintracciabilità dei microrganismi vinari”, Roma, 5 giugno 2009. Ha inoltre, curato la redazione degli atti del suddetto convegno.
5. Local Organizing Committee II International Symposium “Microsafetywine” Wine Microbiology and Safety: from the vineyard to the bottle. Martina Franca, Italy, 19-20 November 2009. Ha inoltre, curato la redazione degli atti del suddetto convegno.
6. Italian Organizing Committee XXXIIInd International Specialized Symposium on Yeasts. Yeast biodiversity and biotechnology in the twenty-first century. Perugia, Italy, 13-17 settembre 2015.

ALTRE ATTIVITÀ

- Dal 2003 è membro della Società Italiana di Microbiologia Agraria (SIMTREA)
- Dal 2005 è componente della delegazione italiana del comitato di coordinamento OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin), nominato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, come Esperto nel Gruppo di Microbiologia per la Commissione di Enologia.

- Dal 2010 al 2013 ha partecipato all'istituzione e alla coordinazione del Sistema Gestione Qualità del "Laboratorio di Microbiologia dei lieviti" dell'Università degli Studi della Basilicata, conformemente alla Norma UNI EN ISO 9001:2008, divenendo Responsabile Sistema Gestione Qualità.
- Dal 2011 al 2014 è stato Componente Comitato di Certificazione DOP IGP presso la Camera di Commercio di Potenza.
- Dal 2013 è Accademico Aggregato dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino.
- Da giugno 2016 è Amministratore unico dello spin-off accademico StarFInn (Starter For Innovation) s.r.l.s.