

Angela Capece è nata a Potenza il 30 Settembre 1972. Ha ricevuto la *Laurea* in Scienze e Tecnologie Alimentari ed il *Dottorato di Ricerca* in Biotecnologia degli Alimenti, entrambi presso l'Università degli Studi della Basilicata, nel 1998 e 2003, rispettivamente.

Da aprile a giugno 2000 è stato Visiting scholar presso il Department of Microbiology and Biotechnology, Szent Istvan University, Faculty of Food Science, Budapest (Ungheria), mentre da settembre a dicembre 2001 ha fruito di una borsa di studio nell'ambito del programma di mobilità Socrates/Erasmus, presso Szent Istvan University, Godollo, Ungheria.

Dal 2003 al 2006 è stata titolare di due Assegni di ricerca, presso l'Università degli Studi della Basilicata - Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-forestali, titolo "Applicazione di metodi molecolari per il monitoraggio di lieviti vinari non-*Saccharomyces* durante la fermentazione" e "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).

Dal 2006 al 2015 è stato *Ricercatore universitario*, in servizio presso il Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-forestali, Università degli Studi della Basilicata.

Dal 2015 è *Professore Associato* in servizio presso la Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali dell'Università degli Studi della Basilicata.

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 2013 è Accademico Aggregato dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino.

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".

L'attività di ricerca riguarda studi nel settore dei lieviti fermentativi. In particolare, le principali linee di ricerca riguardano la valutazione della biodiversità di lieviti indigeni vinari per caratteristiche tecnologiche, l'impiego di tecniche di biologia molecolare per la caratterizzazione dei lieviti, l'essiccamento di lieviti starter.

È autrice e co-autrice di circa 80 pubblicazioni, comprendenti capitoli di libri, pubblicazioni su riviste nazionali ed internazionali, poster e presentazioni orali a congressi italiani ed internazionali.

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

È co-inventore del brevetto nazionale, depositato col numero PZ2012A000006 il 27-03-2014 dal titolo "Ceppo di lievito della specie *Saccharomyces cerevisiae*", che si riferisce ad un nuovo ceppo di *S. cerevisiae* ed ai suoi usi, in particolare, ma non limitativamente, nella panificazione, e del brevetto brasiliano, N° BR 10 2015 005368 1 depositato il 11-03-2015, che si riferisce a "Solid culture medium composition, process for preparation thereof and process for identification of yeast strains in such medium".