



Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Nome / Cognome **Cesare Lotti**
Indirizzo Passo Cimirlo 12 - Trento - 38123 - Italia
Telefono +39 3496188535
E-mail cesare17.08@gmail.com
Cittadinanza Italiana
Data di nascita 17/08/1992
Sesso Maschile

Esperienza professionale

Date Dal 16 agosto 2011 a tutt'oggi
Lavoro o posizione ricoperti Tecnico di laboratorio
Principali attività e responsabilità Durante questi anni presso il laboratorio di Metabolomica ho maturato una buona esperienza per quanto riguarda l'analisi chimica strumentale mediante GC-MS ed attualmente mi occupo principalmente dell'analisi di composti volatili nel vino ed altre matrici alimentari, dell'analisi di SCFA (Short Chain Fatty Acids) in matrici biologiche (plasma, acque fecali), dello sviluppo di nuovi metodi strumentali e protocolli di preparazione dei campioni.
Ho sviluppato un'ottima conoscenza delle strumentazioni analitiche, in particolare quelle gascromatografiche delle quali curo il settaggio e la manutenzione. Nello specifico ho avuto modo di utilizzare ed affinare le mie conoscenze con le seguenti strumentazioni e tecniche analitiche: GC-MS a triplo quadrupolo con sorgente EI, autocampionatori robotizzati di tipo PAL, GC-MS a singolo quadrupolo con abbinato un olfattometro, GCxGC-MS. I software strumentali che utilizzo regolarmente sono: MassHunter (Agilent), Xcalibur (Thermo), TraceFinder (Thermo), ChromaTOF (LECO).
Ho sviluppato un'ottima esperienza nella preparazione di campioni di matrice alimentare-vegetale e biologica per analisi cromatografiche-spettrometriche (sia per HPLC che per GC) mediante l'utilizzo di tecniche di estrazione liquido-liquido, solido-liquido; di purificazione mediante SPE (Solid Phase Extraction); SPME (Solid Phase Micro Extraction); di concentrazione mediante distillazione.
Grazie a queste competenze ho avuto diverse volte occasione di seguire o aiutare tesisti, tirocinanti o dottorandi per quanto riguarda la parte di preparazione dei campioni e l'analisi strumentale.
Sono una persona molto precisa, ordinata e puntigliosa: negli anni ho cercato di apportare dei miglioramenti per rendere a tutti la vita più semplice in laboratorio soprattutto dal punto di vista dell'organizzazione e dell'ordine (database standard di laboratorio; cassetta utensili; organizzazione spazi; ordini vetreria, consumabili e piccola attrezzatura). Sono inoltre addetto al bombolaio dei gas tecnici e gestisco la raccolta ed il conferimento dei rifiuti speciali prodotti in laboratorio presso l'apposito magazzino.

Nome e indirizzo del datore di lavoro Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario San Michele all'Adige, Via E. Mach, 1 - 38098 S. Michele all'Adige (TN) Italia
Tipo di attività o settore Centro di Ricerca
Date Luglio 2009
Lavoro o posizione ricoperti Stage formativo
Principali attività e responsabilità Collaborazione nello svolgimento di alcune analisi chimiche sulla qualità dell'acqua potabile e degli impianti di depurazione.
Nome e indirizzo del datore di lavoro SEA s.r.l., Via Brennero, 169/9 - 38100 Trento (TN) Italia
Tipo di attività o settore Analisi chimiche ambientali

Istruzione e formazione

Date	Da maggio 2021 a (in corso)
Titolo della qualifica rilasciata	Aspirante Guida Alpina
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Corso formativo volto ad insegnare le tecniche e le nozioni necessarie per l'attività di accompagnamento in ascensioni alpinistiche su tutti i terreni (roccia, ghiaccio, sci-alpinismo), in attività di canyoning ed escursioni in montagna.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Collegio delle guide alpine Trentino
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	U.I.A.G.M.
Date	Dal 27/09/2013 al 29/09/2013
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di partecipazione al campus di formazione "Job Trainer"
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Percorso intensivo di formazione (32 ore) di empowerment e bilancio di competenze per lo sviluppo di capacità relazionali di comunicazione e team working, decision making e orientamento ai risultati, di un progetto di azione individuale. Sviluppo di competenze trasversali.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Job Trainer Motylab
Date	Dal 20/05/2013 al 24/05/2013
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di partecipazione alla Scuola Nazionale "Metodologie Analitiche e Bioanalitiche in Spettrometria di Massa"
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Principali tipologie di spettrometro di massa e relative caratteristiche, principi di funzionamento, prestazioni, impieghi. Principali tecniche cromatografiche abbinate alla spettrometria di massa e relative tecniche di ionizzazione. Metodi di acquisizione del segnale con spettrometri di massa a triplo quadripolo ed a trappola ionica. Spettrometria di massa in chimica inorganica: principi e funzionamento di un ICP-MS. Tecniche di preparazione del campione.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università di Parma Società Chimica Italiana
Date	Dal 16/04/2013 al 18/04/2013
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di partecipazione
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Corso sull'utilizzo del software "ChromaTOF" per il processamento dei dati e la gestione dello strumento Pegasus 4D GCxGC-TOFMS (LECO Corporation).
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	LECO Corporation
Date	Da settembre 2006 a luglio 2011
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma di perito chimico industriale
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Studio della chimica analitica, chimica-fisica, chimica organica, chimica industriale, matematica. Attività di laboratorio ed uso di alcune apparecchiature analitiche come HPLC; GC; spettrofotometro ad assorbimento atomico in fiamma, UV-VIS ed IR. Tesina sperimentale "Analisi dei metalli in piercing, bigiotteria e monete. Sono davvero innocui oggetti di uso comune?".
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Istituto Tecnico Industriale "Michelangelo Buonarroti", Via Brigata Acqui, 15 – 38100 Trento (TN) Italia
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Diploma di scuola secondaria superiore conseguito con il punteggio di 100/100.

Competenze personali

Lingua madre

Italiano

Altre lingue

Livello europeo ()*

Inglese

Comprensione		Parlato		Scritto
Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale	
B2	B2	B1	B1	B1
Preliminary English Test (PET) B1 certified by University of Cambridge in 2010				

() Quadro comune europeo di riferimento per le lingue*

Competenze comunicative

Durante la mia esperienza da collaboratore ho migliorato il mio livello di comprensione e di comunicazione in inglese, mi rapporto agevolmente con persone di altre nazionalità.

Competenze professionali

Ho una buona capacità nella comprensione di testi in inglese di natura tecnico-scientifica (manuali strumentazione, articoli), possiedo un'ottima manualità e sono abituato a lavorare sia in gruppo che in completa autonomia.

Competenze informatiche

Ottima conoscenza dei sistemi operativi Windows XP, Windows 7, Windows 10 e dimestichezza informatica in generale.
Buona conoscenza del pacchetto di programmi Microsoft Office, in particolare ho un'ottima conoscenza del programma Microsoft Office Excel abbinata a una buona conoscenza del linguaggio VBA che consente la creazione e la gestione di macro per i fogli di lavoro Excel.
Certificato "ECDL" (European Computer Driving Licence), rilasciato nel luglio 2008.

Altre competenze

Sono una persona sincera, puntuale, affidabile, precisa ed ordinata.

Patente

Patente B, A2 ed automunito.

Ulteriori informazioni

Pubblicazioni

Carlin, S.; Lotti, C.; Correggi, L.; Mattivi, F.; Arapitsas, P.; Vrhovšek, U. (2022). Measurement of the effect of accelerated aging on the aromatic compounds of Gewürztraminer and Teroldego wines, using a SPE-GC-MS/MS protocol. *METABOLITES*, 12 (2): 180

Diotallevi, C.; Fontana, M.; Latimer, C.; Ternan, N.G.; Pourshahidi, L.K.; Lawther, R.; O'Connor, G.; Conterno, L.; Gasperotti, M.; Angeli, A.; Lotti, C.; Bianchi, M.; Vrhovsek, U.; Fava, F.; Gobbetti, M.; Gill, C.I.R.; Tuohy, K.M. (2022). Ex vivo fecal fermentation of human ileal fluid collected after wild strawberry consumption modulates human microbiome community structure and metabolic output and protects against DNA damage in colonic epithelial cells. *MOLECULAR NUTRITION & FOOD RESEARCH*, 66 (3): 2100405

Diotallevi, C.; Gaudioso, G.; Fava, F.; Angeli, A.; Lotti, C.; Vrhovsek, U.; Rinott, E.; Shai, I.; Gobbetti, M.; Tuohy, K. (2021). Measuring the effect of Mankai® (*Wolffia globosa*) on the gut microbiota and its metabolic output using an in vitro colon model. *JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS*, 84: 104597

Corneo, P.E.; Nesler, A.; Lotti, C.; Chahed, A.; Vrhovsek, U.; Pertot, I.; Perazzolli, M. (2021). Interactions of tagatose with the sugar metabolism are responsible for *Phytophthora infestans* growth inhibition. *MICROBIOLOGICAL RESEARCH*, 247: 126724

Weil, T.; Ometto, L.; Esteve-Codina, A.; Gómez-Garrido, J.; Oppedisano, T.; Lotti, C.; Dabad, M.; Alioto, T.; Vrhovsek, U.; Hogenhout, S.; Anfora, G. (2020). Linking omics and ecology to dissect interactions between the apple proliferation phytoplasma and its psyllid vector *Cacopsylla melanoneura*. *INSECT BIOCHEMISTRY AND MOLECULAR BIOLOGY*, 127: 103474

Savoi, S.; Herrera, J.C.; Carlin, S.; Lotti, C.; Bucchetti, B.; Peterlunger, E.; Castellarin, S.D.; Mattivi, F. (2020). From grape berries to wines: drought impacts on key secondary metabolites. *OENO ONE*, 54 (3): 569-582

Zhang, P.; Carlin, S.; Lotti, C.; Mattivi, F.; Vrhovsek, U. (2020). On sample preparation methods for fermented beverage VOCs profiling by GCxGC-TOFMS. *METABOLOMICS*, 16: 102

Lukic, I.; Lotti, C.; Vrhovsek, U. (2017). Evolution of free and bound volatile aroma compounds and phenols during fermentation of Muscat blanc grape juice with and without skins. *FOOD CHEMISTRY*, 232: 25-35

Carlin, S.; Vrhovsek, U.; Franceschi, P.; Lotti, C.; Bontempo, L.; Camin, F.; Toubiana, D.; Zottele, F.; Toller, G.; Fait, A.; Mattivi, F. (2016). Regional features of northern Italian sparkling wines, identified using solid-phase micro extraction and comprehensive two-dimensional gas chromatography coupled with time-of-flight mass spectrometry. *FOOD CHEMISTRY*, 208: 68-80

Vrhovsek, U.; Lotti, C.; Masuero, D.; Carlin, S.; Weingart, G.; Mattivi, F. (2014). Quantitative metabolic profiling of grape, apple and raspberry volatiles compounds (VOCs) using a GC/MS/MS method. *JOURNAL OF CHROMATOGRAPHY. B*, 966: 132-139

Poster e conferenze

Sternad Lemut, M.; Lotti, C.; Delsart, C.; Vrhovsek, U. (2016). Comprehensive exploration of wine aroma-related compounds as promoted by alternative vinification procedures in case of Zelen (*Vitis vinifera* L.) grapes processing. In: 6th International Conference on macromolecules and secondary metabolites of grapevine and wine (Macrowine 2016), Changins, Nyon, Switzerland, June 27-30, 2016: 138 [Conference object]

Carlin, S.; Vrhovsek, U.; Franceschi, P.; Lotti, C.; Camin, F.; Toubiana, D.; Zottele, F.; Toller, G.; Fait, A.; Mattivi, F. (2016). Regional features of Northern Italian sparkling wines, identified using solid-phase micro extraction and comprehensive two-dimensional gas chromatography coupled with time-of-flight mass spectrometry. In: Fiori, M.; Giorgi, G.; Civitareale, C.; Patriarca, V.; Gregori, E. (eds) International conference MASSA 2016, Rome, September, 6-8, 2016. Roma: Istituto Superiore di Sanità: 71 [Conference object]

Sternad Lemut, M.; Lotti, C.; Vrhovsek, U. (2016). Comparison of aroma-related compounds of carbonic maceration and traditional young red winemaking in case of Merlot by means of targeted metabolomic approach. In: 6th International Conference on macromolecules and secondary metabolites of grapevine and wine (Macrowine 2016), Changins, Nyon, Switzerland, June 27-30, 2016: 139 [Conference object]

Carlin, S.; Vrhovsek, U.; Franceschi, P.; Lotti, C.; Bontempo, L.; Camin, F.; Toubiana, D.; Zottele, F.; Toller, G.; Fait, A.; Mattivi, F. (2016). Regional features of northern Italian sparkling wines, identified using solid-phase micro extraction and comprehensive two-dimensional gas chromatography coupled with time-of-flight mass spectrometry. In: Massa 2016, Roma, 6-8 settembre 2016 [Conference object]

Carlin, S.; Lotti, C.; Vrhovsek, U.; Mattivi, F.; Boscaini, A.; Dalcin, A.; Zandonà, V. (2014). Analysis of the effect of grape withering on aroma profile of wine using HS-SPME and GCxGC TOF-MS. In: The 38th International Symposium on Capillary Chromatography (ISCC) and 11th GCxGC Symposium, Riva del Garda, 18-23 May, 2014: 401 (K72) [Conference object]

Carlin, S.; Lotti, C.; Vrhovsek, U.; Bontempo, L.; Mattivi, F. (2014). Analysis of Trento DOC sparkling wines using comprehensive two-dimensional gas chromatography ToF-MS with HS-SPME. In: The 38th International Symposium on Capillary Chromatography (ISCC) and 11th GCxGC Symposium, Riva del Garda, 18-23 May, 2014: 374 (K45) [Conference object]

Lotti, C.; Masuero, D.; Mattivi, F.; Vrhovsek, U. (2013). Quantitative metabolic profiling of grape, apple and raspberry volatiles using aGC/MS/MS method. In: F. Biasioli (editor), 3rd MS Food day, October 9-11, 2013, Trento. San Michele all'Adige (TN): Fondazione Edmund Mach: 178-179 (P.41) [Poster]

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Trento, 01/04/2022

Cesare Lotti