

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome

**Lonati Cinzia**

Indirizzo

Telefono

Fax

E-mail

Nazionalità

Data di nascita

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

Ottobre 2023-marzo 2024- dicembre 2024

Relatore del progetto "Pillole di agricoltura" presso ITAS PASTORI (BS) nell'ambito "coltivazione dello zafferano"

Giugno 2023- attuale

Elezione alla carica di Presidente di sezione Coldiretti nei comuni di Botticino e Rezzato.

Da ottobre 2022 – attuale

Servizio volontario di insegnamento e formazione base di "apicoltura: introduzione al mondo dell'api" nelle scuole primarie della provincia di Brescia, con intermediazione di Coldiretti Brescia

Da marzo 2021- attuale

IAP-Imprenditore agricolo professionale / titolare presso Azienda agricola "El Ciosèt" di Lonati Cinzia, Via San Gallo, 163 Botticino (BS). Produzione e vendita diretta di ortaggi, piccoli frutti, miele, zafferano, confetture e conserve.

Gennaio 2020 – Febbraio 2020

Servizio come cameriera presso "Ristorante la Betulla", Via Castello , Serle

Maggio 2019- marzo 2021

Consegne a domicilio presso "La Bottegabar", Via San Gallo 48

Aprile 2017-Ottobre 2019

Mansione in reparto zootecnico dell' azienda agricola Bodei Lucia- Via Carnevale, Serle- gestione bestiame, pulizia locali,foraggiamento animali, trasformazione del latte, accoglienza e presentazione dei locali ai visitatori.

Giugno 2016-marzo 2017

Stage d alternanza scuola-lavoro presso azienda agricola Bodei Lucia – Via Carnevale, Serle

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Febbraio 2025- Corso di aggiornamento "Formazione per responsabili e addetti alla manipolazione degli alimenti", svolto in maniera e-learning sincrona il 21/02/2025.

Maggio 2022- Corso di abilitazione all'utilizzo dei prodotti fitosanitari- Utilizzatore professionale corso base, rilasciato da Istituto sperimentale Italiano " Spallanzani" tramite Regione Lombardia.  
Qualifica: attestato abilitante (patentino dei prodotti fitosanitari).

Novembre 2021- Corso per personale alimentarista HACCP  
Argomenti del corso: Normativa in campo alimentare (Pacchetto Igiene), microbiologia degli alimenti, principi di igiene, sicurezza alimentare e malattie trasmesse dagli alimenti, igiene delle lavorazioni e pulizia, igiene del personale, applicazione dei principi del sistema HACCP.  
Qualifica: attestato di frequenza

Giugno 2018- Diploma di maturità presso Istituto Tecnico Agrario "G. Pastori" di Brescia- Settore agraria, agroalimentare e agroindustria- indirizzi produzioni e trasformazioni animali e vegetali  
Voto di diploma: 78/100

Febbraio 2017- Aprile 2017  
Corso Base di apicoltura tenuto da APAB- Associazione Provinciale Apicoltori Brescia- presso "ITAS G. PASTORI"  
Qualifica: attestato di partecipazione

### CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.*

Capacità di pianificazione di piano alimentare per bovini da latte, gestione in stalla di bovini da latte, pulizia e igiene dei locali di trasformazione, trasformazione del latte nel caseificio aziendale.  
Competenza nella gestione agronomica ed economica di un'azienda agricola a indirizzo ortofrutticolo in zona svantaggiata, ambiente montano, e relativa trasformazione e commercializzazione dei prodotti aziendali; gestione di un piccolo zafferaneto e Commercializzazione; capacità di comunicazione e divulgazione di informazioni tecniche inerenti all'attività agricola a bambini e ragazzi in età scolastica.  
Gestione dell'apiario aziendale in alta collina, trasformazione e commercializzazione del miele prodotto; competenze nella gestione di equini, sia in scuderia, sia in stabulazione libera (paddock esterni allo stato semibrado).

### PRIMA LINGUA

Italiana

### ALTRE LINGUE

Inglese

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Buono  
Buono  
Buono

### CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

*Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.*

Buone capacità relazionali e di lavoro in gruppo, maturate soprattutto nell'ambito scolastico. Capacità di espressione, comunicazione e divulgazione delle conoscenze tecniche del proprio Ambito lavorativo e di studio a ragazzi in età scolastica, maturata durante le esperienze di Incontri e corsi di formazione nelle scuole primarie di 1° grado e secondaria di 1° grado

### CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

*Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.*

Competenza nella gestione, organizzazione e pianificazione dei lavori, progetti e investimenti in una piccola azienda agricola a indirizzo ortofrutticolo in ambiente montano, con coltivazione di zafferano e allevamento di api. Capacità di stipulare dei piani di fertilizzazione, impianti di irrigazione e rotazione colturale in campo aperto e in coltivazione in serra, grazie agli studi in istituto agrario e esperienza lavorativa.  
Gestione del bilancio economico aziendale e investimenti per la produzione

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE**

*Con computer, attrezzature specifiche,  
macchinari, ecc.*

Competenze nell'utilizzo di mezzi agricoli di piccole e medie dimensioni, progettazione e installazione di impianti d'irrigazione a microgoccia, impianti di copertura e protezione delle coltivazioni, gestire un impianto di fertirrigazione con soluzione fertilizzante specifica, coltivazione di ortaggi di diverse varietà e cultivar in ambiente svantaggiato e con carenza idrica. Capacità di gestione di bovini in stabulazione libera e dell'alimentazione volta alla produzione lattiero casearia e governo di equini in stabulazione libera, acquisite tramite esperienza lavorativa e personale. Generale utilizzo del computer e principali sistemi informatici, esperienza acquisita tramite studi.

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
ARTISTICHE**

*Musica, scrittura, disegno ecc.*

Buone capacità nella realizzazione di ritratti e disegno paesaggistico realistico a pastelli, maturata tramite esperienza personale.

**PATENTE O PATENTI**

Patente B

Il sottoscritto, ai sensi e per gli effetti delle disposizioni contenute negli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 e consapevole delle conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci ai sensi dell'articolo 76 del predetto D.P.R. n. 445/2000, sotto la propria responsabilità dichiara che le informazioni contenute nel presente curriculum corrispondono a verità"

Firma

"Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)".

Firma

Luogo, data

08/09/2025