

4^a PROVA

1. Il candidato illustri le pratiche agronomiche e burocratiche da seguire per la conversione di un'azienda cerealicola tradizionale avente SAU di ha 30, in una zona a scelta del Candidato, ad azienda a basso impatto ambientale con produzione di cereali, colture proteiche e/o oleaginose e foraggere.
2. Un'azienda cerealicola convenzionale avente SAU di ha 20 in zona di pianura, a scelta del Candidato, vuole convertirsi all'agricoltura biologica, mantenendo l'attuale ordinamento colturale su 15 ha e realizzando un frutteto sulla parte rimanente. Il candidato illustri tutte le pratiche agronomiche e le normative di legge da ottemperare per effettuare tale trasformazione. Si faccia riferimento inoltre alle tecniche agronomiche utili all'ottimizzazione quali-quantitativa della produzione nonché al contenimento dei costi di gestione una volta che si sia terminato il periodo di conversione.
3. Il Candidato descriva le formazioni forestali presenti in una zona di sua conoscenza e indichi le principali linee di gestione selvicolturale in base alle funzioni prevalenti dei boschi descritti.
4. Il candidato illustri l'organizzazione strutturale, dotazionale e tecnico-gestionale che ritiene più idonea per la conduzione economicamente sostenibile di un'azienda zootecnica sita in territorio montano con disponibilità di terreni (seminativo, prato e pascolo) pari a circa 50 ha. Scelga liberamente la specie zootecnica che intende allevare (bovini, ovi-caprini, suini, altro) e ne prefiguri la tipologia dei ricoveri e degli stoccaggi, tenuto conto che: a) l'unico limite posto dal piano regolatore comunale viene individuato nella caratterizzazione dell'allevamento che non deve essere di tipo industriale; b) la disponibilità effettiva di manodopera della famiglia coltivatrice è di due unità lavorative.
5. Il candidato, scelga una specie ed una produzione zootecnica, ne tratti i metodi di allevamento più indicati per il benessere animale, descrivendo nello specifico:
 - il carico di bestiame in funzione della superficie aziendale;
 - le scelte colturali e le pratiche agronomiche adottate;
 - il piano di razionamento previsto.



ESAMI DI STATO DOTT. AGRONOMO
1° SESSIONE ANNO 2017
SECONDA PROVA

1 - Nell'ambito di una divisione ereditaria l'agronomo è chiamato a determinare il valore della nuda proprietà di un fondo agricolo di 50 ettari, con ordinamento produttivo a seminativo, che è gravato da un diritto di usufrutto dalla durata residua di anni 10.

2 - Nell'ambito del bilancio di riconsegna per cessato affitto, il perito è chiamato a determinare l'indennizzo che dovrà oggi pagare all'affittuario, il proprietario di un fondo di 10 ettari. Il terreno alla consegna era condotto a seminativo e l'affittuario, debitamente autorizzato dal proprietario, nell'anno 2002 eseguì un miglioramento fondiario consistente nell'impianto di un meleto della superficie di un ettaro.

3 - Un dottore agronomo è incaricato nell'ambito di un progetto di divisione patrimoniale di stimare a cancello aperto un compendio rurale costituito: da 40 ettari a seminativo, da 30 ettari a prosecco, due fabbricati ad uso deposito della superficie coperta complessiva di m² 700.

4 - La Valutazione di Impatto Ambientale (VIA), la Valutazione ambientale strategica (VAS), sono delle procedure tecnico-amministrative volte alla formulazione di un giudizio di compatibilità sugli effetti che una determinata attività di pianificazione o di progetto di un'opera avrà sull'ambiente globale inteso come l'insieme della componente umana e delle risorse naturali.

Illustri il candidato le procedure citate, la loro applicazione in riferimento alla normativa vigente, le differenze tra le due procedure e ipotizzi un esempio per entrambe.

5 - Il candidato determini il valore attuale di una azienda agricola della dimensione di 14 ha ad indirizzo suinicolo, avente 80 scrofe a ciclo aperto (produzione di lattinzoli). I beni immobili consistono in:

- abitazione del titolare con costo di costruzione pari a 120.000 € (anno 1995);
- fabbricato adibito ad allevamento con costo di costruzione pari a 200.000 € (anno 2000);
- parco macchine con un valore a nuovo di 80.000 €.

Il candidato consideri poi che l'assorbimento di manodopera è pari a 3.000 h/anno.

6 - Il candidato, facendo riferimento ad una superficie boscata posta in un luogo di sua conoscenza di 4 ettari di superficie e di 50 anni di età, determini il più probabile valore di macchiatico degli assortimenti legnosi ritraibili.





Prova CAD

1. Un'azienda cerealicola convenzionale della superficie di circa 50 ha in zona di pianura a conoscenza del candidato deve costruire un ricovero per le proprie macchine ed attrezzature con annesso un piccolo deposito per concimi e sementi e per prodotti fitosanitari secondo le normative in vigore.

Il candidato progetti e disegni una soluzione tenendo conto che la raccolta viene effettuata in conto terzi.

Il candidato proceda quindi alla stesura del computo metrico estimativo della soluzione progettata.

2. Una azienda viticola con circa 30 ha di vigneto in zona di pianura a conoscenza del candidato ha scelto di costruire una cantina e di dotarsi anche di un punto vendita.

Il candidato progetti e disegni una cantina per tale dimensione con particolare attenzione al plant layout.

Il candidato proceda quindi alla stesura del computo metrico estimativo della soluzione progettata.

3. Il candidato progetti una stalla per 80 capi in mungitura, con rimonta interna. Decida il sistema di stabulazione e di mungitura; dimensioni correttamente i locali di stoccaggio dei prodotti aziendali e delle macchine ed attrezzature.

Il candidato proceda quindi alla stesura del computo metrico estimativo della soluzione progettata.

4. Il Candidato progetti e disegni, con l'ausilio del programma CAD, un rimboschimento di conifere con relativo sesto di impianto e le infrastrutture necessarie per la sua realizzazione e futura gestione.



NOME DEL CANDIDATO



Domande chiuse (1 punto a risposta)

1. Le prime metodologie del controllo qualità adottate a livello industriale poggiavano sul concetto di:

- Controllo statistico dei processi.
- Collaudo finale dei prodotti.
- Controllo di tutti gli elementi importanti ai fini della qualità desiderata.

2. secondo la norma ISO 9001:2000, il monitoraggio della soddisfazione del cliente:

- E' opportuno per avere idee sui miglioramenti da apportare.
- E' indispensabile per la corretta gestione della qualità.
- Non è necessario, in quanto l'azienda deve avere già acquisiti i propri criteri di qualità.

3. In un sistema di rintracciabilità è necessario:

- Individuare il fornitore di ogni materia prima
- Individuare i lotti di fornitura di ogni materia prima, ingrediente e materiale accessorio
- Individuare i lotti di fornitura di ogni materia prima

4. La norma ISO 9001 in merito alla gestione delle attrezzature richiede:

- La messa a punto di un piano di manutenzione preventiva
- La prontezza di intervento in caso di guasto
- Mantenere le apparecchiature in condizioni tali da garantire la conformità dei prodotti

5. Per Azione Correttiva si intende:

- La rimozione delle cause che hanno generato una Non Conformità.
- La rimozione delle cause di una possibile Non Conformità.
- Il trattamento di una Non Conformità.

6. La definizione corretta di certificazione secondo la norma è:

- Modalità con cui un ente attesta la competenza di una persona a svolgere funzioni specifiche
- Modalità per attestare il rispetto di requisiti impliciti
- Procedura con cui una terza parte dà assicurazione scritta che un prodotto, processo o servizio è conforme ai requisiti specificati



NOME DEL CANDIDATO

Domande aperte (max 1,5 punti a risposta)

1. La identificazione e rintracciabilità del prodotto è un requisito importante in tutte le certificazioni di prodotto o solo nelle certificazioni “di filiera”?

E' importante in tutte le forme di certificazione, nella misura in cui esso sia o richiesto da norme legislative o dal cliente o sia comunque importante ai fini di dare garanzie in merito alla qualità del prodotto finale.

Nel caso dei prodotti alimentari tutte queste condizioni sono presenti.

2. L'igiene e la pulizia sono requisiti legali ma non richiesti dalla norma ISO 9001. Dovendo applicare la norma al settore alimentare quali considerazioni si possono fare.

La norma, essendo applicabile a tutti i settori, non parla specificatamente di queste tematiche, ma nel settore alimentare igiene e pulizia possono compromettere anche in modo determinante i requisiti di conformità e di legalità del prodotto, per cui questi due aspetti rientrano appieno nella applicazione del sistema qualità.

3. Spiegare con proprie parole ed in forma succinta quali sono gli elementi da tenere in considerazione per la creazione di un sistema di “Garanzia della Qualità”

La teoria della Garanzia della qualità nasce negli anni 50 negli Stati Uniti a seguito della constatazione che il controllo del processo produttivo non era in grado da solo di dare adeguate garanzie relativamente alla qualità finale di un prodotto e soprattutto alla sua affidabilità in termini di durata e prestazione. Per questo motivo si cominciò a gestire secondo i concetti della qualità anche altri aspetti “collaterali” al processo produttivo vero e proprio:

- Organizzazione dell'azienda
- Progettazione
- Documentazione aziendale e di prodotto
- Formazione ed addestramento del personale
- Verifiche interne al sistema