

ESAME DI STATO PER DOTTORE AGRONOMO E FORESTALE SEZ. A II<sup>o</sup> SESSIONE 2018

**TEMA N. 1**

Si consideri un'azienda agricola convenzionale con SAU di Ha 15 in una zona a scelta del Friuli Venezia Giulia, avente una superficie vitata pari a Ha 5 che attualmente attui il conferimento dell'uva presso una cantina sociale e che volesse trasformarsi in azienda vitivinicola con trasformazione in proprio (sia vinificazione che imbottigliamento) con conversione all'agricoltura biologica per una superficie vitata finale pari a 10 Ha ed utilizzando le nuove varietà resistenti. Il candidato illustri tutte le pratiche agronomiche e le normative di legge da ottemperare per effettuare tale trasformazione, comprese le realizzazioni dei fabbricati aziendali e l'acquisto dei macchinari necessari. Si faccia riferimento inoltre alle tecniche agronomiche utili all'ottimizzazione quali-quantitativa della produzione nonché al contenimento dei costi di gestione una volta che sia terminato il periodo di conversione.

**TEMA 2**

La 'frutta secca' in guscio (mandorlo, noce, nocciolo e castagno) sta suscitando da alcuni anni interesse presso gli agricoltori. Il candidato, scelta una specie di suo interesse, ne descriva in sintesi la coltivazione (scelta dei materiali di moltiplicazione, gestione agronomica e fitopatologica, raccolta, conservazione ed eventuale trasformazione del prodotto). Il candidato aggiunga infine qualche considerazione economica sulla coltura.

**TEMA 3**

Alcune specie annuali di recente introduzione (o re-introduzione) in Friuli assumono importanza sempre maggiore per il reddito che riescono a dare rispetto a colture tradizionali come il mais. Il candidato, scelta una specie di suo interesse, ne descriva in sintesi la coltivazione, aggiungendo qualche considerazione relativa ad una possibile filiera per arrivare sul mercato con un prodotto finito.

**TEMA 4**

La sostenibilità ambientale delle produzioni agricole rappresenta ormai un obiettivo imposto dalle direttive comunitarie. Il candidato commenti alcune tecniche agronomiche su cui può contare un'azienda agricola, con indirizzo produttivo a scelta dello stesso candidato, per orientare l'azienda verso la sostenibilità.

**TEMA 5**

Le produzioni biologiche sono in aumento in Italia e nel resto del mondo. Il candidato descriva i vantaggi di tali coltivazioni rispetto a quelle tradizionali e i problemi che incontrano gli agricoltori nel mantenere l'indirizzo biologico nelle proprie aziende, considerando le crescenti difficoltà nel controllo di patogeni e parassiti con i prodotti ammessi dalle direttive europee.



*[Handwritten signature]*

ESAME DI STATO PER DOTTORE AGRONOMO E FORESTALE SEZ. A II° SESSIONE 2018 – 2° prova

### TEMA N. 1

Un'azienda viticola di 50 ettari in pianura attualmente vende le uve e richiede ad un dott. Agronomo la valutazione della convenienza alla realizzazione di una cantina per la trasformazione delle uve con commercializzazione del vino.

Si valuti la convenienza del miglioramento fondiario in termini reddituali.

### TEMA N. 2

Si determini il valore di mercato di un'azienda agraria costituita da 30 ettari a seminativo, 70 a vigneto in zona DOC con cantina di trasformazione oltre magazzino uso deposito attrezzi e macchinari.

### TEMA N. 3

L'oggetto della stima è un'azienda agricola la cui superficie totale è pari a 45 Ha. Ipotizzando un indirizzo produttivo a scelta il candidato analizzi la convenienza di impostare un allevamento biologico con pezzata rossa, descrivendo i possibili vantaggi economici procedendo alla valutazione dell'azienda a cancello chiuso.

### TEMA N. 4

Un'azienda a seminativo di 100 ettari in un unico corpo fondiario viene espropriata per una superficie complessiva di 10.000 m<sup>2</sup>, per la realizzazione di una strada.

Al momento di immissione in possesso del fondo, fine agosto, la coltura in atto è a mais.

Si determini l'indennità di asservimento.

### TEMA N. 5

Nell'ambito di una vertenza giudiziaria il Giudice assegna ad un dott. Agronomo il compito di stimare il valore della nuda proprietà di 100 ettari a seminativo, concessi in diritto di usufrutto vita naturale durante al sig. Rossi nato nel 1956.

Il consulente del Giudice abbia cura in relazione a riferire in merito alla destinazione urbanistica, alla situazione catastale e alle risultanze sulla proprietà ed eventuali ulteriori diritti di terzi.



*Handwritten signature in blue ink, appearing to read 'M. De...'*

**TEMA N. 1**

Il candidato sviluppi con strumenti CAD la progettazione di massima di un fabbricato ad uso magazzino e rimessa per le macchine e attrezzature utilizzate in un'azienda agricola irrigua di 50 ha con indirizzo colturale a scelta. Venga predisposta una relazione sintetica descrittiva dell'intervento, corredata di computo metrico estimativo dei costi di realizzazione.

**TEMA N.2**

Il candidato esegua la progettazione di una stalla a stabulazione libera con utilizzo di robot di mungitura per una mandria di 50 capi in produzione, oltre alla rimonta; aggiunga anche il locale per il deposito dei foraggi, sapendo che l'azienda non utilizza insilati.

**TEMA N. 3**

Il candidato, utilizzando strumenti CAD, esegua la progettazione di massima di una cantina per un'azienda viti-vinicola di 12 ha che imbottiglia e vende direttamente il 40% della produzione, la parte restante verrà commercializzata come vino sfuso. L'elaborato venga corredato da una relazione sintetica descrittiva e da un computo metrico estimativo dei costi di realizzazione relativi ai soli interventi di edilizia.

**NOTE:**

La discussione della prova pratica consisterà nell'esposizione degli elaborati da PC con software tipo AutoCAD. I candidati presenteranno gli elaborati anche su supporto cartaceo e questi verranno trattenuti dalla Commissione come atti della prova.



*[Handwritten signature]*

NOME DEL CANDIDATO



Domande chiuse (1 punto a risposta)

1. La certificazione di prodotto è finalizzata a:

- dare garanzie sulla gestione del sistema qualità
- garantire l'affidabilità finanziaria dell'organizzazione
- fornire garanzie di qualità del prodotto

2. Le norme ISO 9000 sono:

- Direttive dell'Unione Europea cui le aziende dovranno adeguarsi.
- Norme tecniche volontarie riconosciute a livello internazionale.
- Disposizioni per il commercio internazionale

3. 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.

4. Un ente di certificazione dei sistemi di gestione per la qualità è:

- una società istituita secondo la legge 155/92
- un ente che opera in accordo alla norma ISO 9001
- un ente che opera in accordo alla norma UNI EN 45012

5. La norma ISO 9001 specifica:

- i requisiti per un sistema di gestione per la qualità
- i processi che una organizzazione deve gestire
- gli 8 principi di gestione per la qualità

6. Quale di questi è uno degli 8 principi della qualità?

- Il reciproco beneficio con i fornitori
- Il controllo dei costi
- La rintracciabilità dei prodotti

**NOME DEL CANDIDATO**



**Domande aperte (max 1,5 punti a risposta)**

- 1. Spiegare in forma succinta quali sono le certificazioni di qualità attualmente previste in Italia per il settore alimentare**

**HACCP, ISO, DOP, IGP, Biologico, ecc.**

- 2. Spiegare brevemente cosa si intende per Qualità Totale**

**Per qualità totale si intende l'applicazione dei concetti di qualità all'intera organizzazione aziendale al fine di determinare un forte vantaggio competitivo rispetto ai concorrenti.**

**Il "controllo di qualità esteso all'intera azienda" (Company Wide Quality Control) nacque in Giappone negli anni 60 e divenne presto noto in occidente con la locuzione "Qualità Totale".**

**Il concetto di fondo che sottende a questo approccio è che la qualità consiste nel realizzare e mantenere la soddisfazione del cliente e che tutte le funzioni aziendali, ognuna per la propria parte, hanno delle responsabilità in tal senso.**

**Ben presto il concetto di cliente si estese a quello di "parti interessate": il cliente stesso, i dipendenti, i fornitori, gli azionisti e la collettività.**

- 3. L'igiene e la pulizia sono requisiti legali ma non richiesti dalla norma ISO 9001. Ripercussioni nel settore alimentare.**

**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.**