

Testi delle prove
Esame di stato professione AGRONOMO SEZ.A
2^ SESSIONE 2016

1^ PROVA SCRITTA (8 ore)

Svolgimento di un tema a scelta del candidato fra i temi della busta sorteggiata in sede d'esame.

Materiale ammesso: Manuale dell'agronomo

BUSTA 2 (estratta)

- Il candidato discuta le attuali tendenze della lavorazione principale del terreno.
- Il candidato discuta sulle possibili epoche di diserbo chimico.
- Il candidato illustri il ciclo produttivo di una coltivazione erbacea a piacere, specificando esigenze ambientali, operazioni colturali ed eventuali avversità.
- Il candidato descriva il ruolo dei microrganismi nel processo di produzione di insaccati fermentati.
- Il candidato individui una specie di interesse zootecnico; analizzi criticamente le varie tecniche di allevamento.

2^ PROVA SCRITTA (8 ore)

Svolgimento di un tema a scelta del candidato fra i temi della busta sorteggiata in sede d'esame.

Materiale ammesso: Manuale dell'agronomo

BUSTA 2 (estratta)

1. Il candidato, con riferimento a una zona di produzione a sua scelta, illustri le caratteristiche e le opportunità offerte dalle certificazioni di produzione, nella prospettiva della valorizzazione delle produzioni agro-alimentari e del perseguimento della sicurezza alimentare.
2. Il candidato descriva le principali linee ispiratrici dei Piani di Sviluppo Rurale.
3. In una divisione extra-giudiziale tra coniuge e 2 figli superstiti, a seguito di successione legittima, con asse ereditario composto da un'azienda agricola e da un appartamento ad uso abitativo, il candidato, dopo aver descritto i beni, ne stimi il valore, definisca le quote spettanti agli eredi e rediga una proposta di assegnazione dei beni e delle eventuali compensazioni.

PROVA PRATICA (6 ore)

Materiale ammesso: Manuale dell'agronomo, Prezziario ufficiale delle opere edili della Regione Emilia-Romagna o della Camera di Commercio.

BUSTA 2 (estratta)

1. Il candidato esegua la progettazione di un mini caseificio aziendale idoneo a trasformare quotidianamente il latte prodotto da 30 vacche di razza bruna alpina in lattazione. Il candidato dovrà definire almeno due tipologie di prodotti caseari per la cui realizzazione viene progettato il caseificio e dovrà quindi prevedere le conseguenti linee di produzione. La rappresentazione degli elaborati grafici dovrà essere prodotta con tecnica di disegno CAD e dovrà comprendere almeno la pianta dell'edificio e delle aree esterne di immediata pertinenza con uno schema del sistema di allontanamento dei reflui, nonché una sezione e un prospetto dell'edificio stesso. Il livello di dettaglio degli elaborati grafici deve corrispondere a quello del progetto di massima. Detti elaborati devono essere corredati da una relazione tecnica sulle scelte progettuali effettuate, comprendente

Testi delle prove
Esame di stato professione AGRONOMO SEZ.A
2^A SESSIONE 2016

la descrizione delle lavorazioni e dei materiali necessari alla realizzazione dell'opera e delle corrispondenti analisi economico-estimative.

2. Il candidato assuma a riferimento un'azienda agricola avente i vertici del confine identificati dalle seguenti coordinate cartesiane (Est, Nord) espresse in metri rispetto ad un'origine locale coincidente con lo spigolo Nord-Est dell'edificio di abitazione del centro aziendale:

(111,255); (323,-29); (50,-308); (-264,-174); (-174,139).

Considerando un territorio collinare a propria scelta, il candidato ipotizzi un indirizzo produttivo plausibile di tale azienda e produca i seguenti elaborati:

- Cartografia dell'azienda con indicazione del perimetro aziendale, delimitazione dei vari appezzamenti con indicazione delle colture in essi praticate, viabilità poderale, sistema di regimazione idraulica, centro aziendale, fabbricati e relativa destinazione d'uso, adottando opportune simbologie e predisponendo la relativa legenda.
- Computo della Superficie Agricola Totale (SAT) dell'azienda e computo della Superficie Agricola Utilizzata (SAU) aziendale distinta per ciascuna coltura.

Assumendo a riferimento un indice urbanistico di massima densità fondiaria (riferita quindi alla SAU) pari a $0.0085 \text{ m}^3/\text{m}^2$ per le abitazioni, il candidato calcoli la massima superficie coperta edificabile per un edificio abitativo di altezza pari a 6,20 m, ipotizzando che nella corte già esista una abitazione di altezza pari a 6 m con superficie coperta di 120 m^2 . Il candidato rappresenti quindi il fabbricato di nuova costruzione nella cartografia precedentemente realizzata, con un contorno di spessore doppio rispetto a quello degli edifici esistenti. La rappresentazione degli elaborati grafici dovrà essere prodotta con tecnica di disegno CAD.

Il candidato completi lo svolgimento della traccia del tema redigendo una relazione tecnica contenente la valutazione e i calcoli effettuati.

3. Il candidato esegua la progettazione di un stalla a stabulazione libera per bovine da latte per produzione di Parmigiano Reggiano, per un allevamento con 90 capi in lattazione. A discrezione del candidato, per la mungitura può essere progettata una sala di mungitura dalle caratteristiche opportune, oppure un numero adeguato di robot di mungitura (AMS, automatic milking system). La rappresentazione degli elaborati grafici dovrà essere prodotta con tecnica di disegno CAD e dovrà comprendere almeno la planimetria del centro aziendale (comprendente anche un ricovero attrezzi, un fienile e idonee strutture per lo stoccaggio dei reflui zootecnici), nonché la pianta, una sezione e un prospetto dell'edificio progettato. Il livello di dettaglio della pianta e della sezione deve corrispondere a quello del progetto di massa. Detti elaborati devono essere corredati da una relazione tecnica sulle scelte progettuali effettuate, comprendente la descrizione delle lavorazioni e dei materiali necessari alla realizzazione dell'opera e le corrispondenti analisi economico-estimative.
4. Il candidato scelto un allevamento a piacere calcoli il fabbisogno totale di alimenti e considerando un approvvigionamento aziendale del 70% rediga un piano di riparto colturale.

Testi delle prove
Esame di stato professione AGRONOMO SEZ.A
2^ SESSIONE 2016

5. Al candidato è richiesto di eseguire analisi qualitative sul presente campione di mele 'Cripps Pink' fornito dalla Commissione. Il candidato rediga poi una relazione, in cui dà conto delle analisi effettuate e delle migliori modalità di prelievo del campione, in vista di una possibile commercializzazione del prodotto presso la GDO e della necessità di fornire le relative garanzie

Calibro

Durezza

Tenore di zuccheri (Gradi Brix)

Degradazione dell'amido

Colore

Difetti gravi

PROVA ORALE

Esempi di domande: Normativa professionale/ Consorzio sanità/ Catasto/ Particella definizione/ Professione adempimenti/ Compilazione parcella/ Iscrizione Albo/ Sanzioni disciplinari/ Qualità dei frutti/ Coltivazioni zafferano

CRITERI DI VALUTAZIONE

Prova 1: tecnologie nei settori delle produzioni vegetali, produzioni animali, gestione silviculture, trasformazioni agroalimentari e biotecnologie agrarie.

Prova 2: materie caratterizzanti il corso di laurea e il relativo percorso formativo.

Prova pratica:

- Laureati in ambito corrispondente al settore Agronomo Forestale/ Agronomico: elaborato di pianificazione territoriale ambientale ovvero un progetto di un'opera semplice di edilizia rurale, corredati ad analisi economico estimative ed eseguiti con CAD e analisi e certificazione di qualità di prodotti agroalimentari.

- Laureati in ambito corrispondente al Settore Biotecnologico Agrario: analisi di acidi nucleici o di proteine cdi organismi vegetali o animali o di prodotti derivati e interpretazione dei risultati anche con impiego dello strumento informatico.

Prova orale: conoscenza della legge e della deontologia professionale. Inoltre: per i laureati in ambito corrispondente al settore Agronomo Forestale/ Agronomico: conoscenza dell'agronomia generale, delle coltivazioni erbacee e arboree, della loro difesa dagli agenti infettivi e dai parassiti microbici, vegetali e animali, delle produzioni animali, dell'economia aziendale, dell'estimo rurale e del catasto, delle principali tecnologie delle trasformazioni alimentari, delle scienze del territorio dell'idraulica agraria, della meccanizzazione agraria, dell'edilizia rurale, del diritto agrario e della principale legislazione nazionale ed europea relativa al settore agro-alimentare.