

Concorso pubblico per titoli ed esami per la copertura i n. 1 posto di Istruttore tecnico amministrativo, perito agrario o agrotecnico, categoria giuridica C, a tempo pieno e indeterminato – prova orale

La prova orale si è articolata in due parti successive, che hanno avuto un egual peso nella valutazione conclusiva. Ogni candidato ha affrontato prima la parte dialogativa ed interattiva e – immediatamente a seguire – quella strutturata.

PARTE DIALOGATIVA ED INTERATTIVA

In apertura di esame, tutti i candidati sono stati chiamati a proporre un personale excursus espositivo sui temi più generali oggetto del concorso, come specificamente richiesto dal Bando. Nell'approfondimento dialogativo ed interattivo, la Commissione ha tenuto a richiedere ad ognuno proprie considerazioni sulla figura professionale del perito agrario (o agrotecnico) nella conduzione di un'azienda agricola di un'area protetta, con la descrizione delle mansioni, dell'organizzazione del lavoro, dell'alternanza ufficio/azienda, dell'integrazione gestionale pubblico/privato, del ruolo della stessa figura nelle attività produttive e nelle iniziative di promozione e conservazione agricolo-naturalistica.

PARTE STRUTTURATA

Sei diverse domande, poste a ciascun candidato, ha costituito la parte strutturata dell'esame orale. Ogni quesito è stato riferito a sei diversi ambiti disciplinari, in modo che ciascuna prova fosse analoga e confrontabile con le altre. In particolare, la Commissione ha predisposto preventivamente quattro domande per ogni ambito disciplinare, avendo cura di proporre lo stesso livello di difficoltà. I candidati hanno dunque estratto a sorte un solo quesito per ciascuno dei sei gruppi, tra loro distinti, di argomento comune.

L'insieme delle domande poste è di seguito riportato ed articolato per blocchi di discipline:

Blocco disciplinare 1)

Quali vantaggi e svantaggi sono attesi e quali caratteristiche sono ipotizzabili (specie, attrezzature, ore lavoro, competenze, ecc.) per l'impianto ex-novo di un allevamento di animali in un'azienda agricola di un Ente Parco, posta in area montana?

Quali azioni ed interventi bisogna porre in essere e qual è il possibile utilizzo finale di un intervento di recupero di mezzo ettaro di terreno incolto e abbandonato da tempo all'interno di un'azienda agricola di un Ente Parco, posta in area montana?

Quali sono le principali azioni per migliorare un modello aziendale tradizionale di un'azienda agricola di un Ente Parco, posta in area montana, con l'obiettivo di garantire la biodiversità agraria e la salvaguardia di organismi utili, comprendendo i possibili interventi di difesa fitosanitaria delle colture presenti secondo i disciplinari dell'agricoltura biologica?

Quali colture è possibile praticare e quali cultivar è opportuno selezionare per una produzione agricola economicamente sostenibile all'interno di un'azienda agricola di un Ente Parco, posta in area montana, che voglia attuare progetti di custodia della biodiversità in applicazione di disciplinari di agricoltura biologica?

Blocco disciplinare 2)

Si descriva un progetto di recupero e coltivazione di specie erbacee d'interesse agronomico del territorio della Toscana nord-occidentale, da realizzarsi in un'azienda agricola di un Ente Parco, posta in area montana, facendo riferimento anche al repertorio regionale di razze e varietà locali.

Si descriva l'organizzazione dell'attività di raccolta dell'uva e la sua trasformazione in vino, specificando i tempi, i materiali occorrenti, il personale necessario e le relative competenze, le strutture interne o esterne ad un'azienda agricola di un Ente Parco, posta in area montana.

Si descriva l'organizzazione dell'attività di raccolta del mais e la sua trasformazione in farina, specificando i tempi, i materiali occorrenti, il personale necessario e le relative competenze, le strutture interne o esterne ad un'azienda agricola di un Ente Parco, posta in area montana.

Si descriva l'organizzazione dell'attività di raccolta di frutta e la sua trasformazione in conserve alimentari, specificando i tempi, i materiali occorrenti, il personale necessario e le relative competenze, le strutture interne o esterne ad un'azienda agricola di un Ente Parco, posta in area montana.

Blocco disciplinare 3)

Quali sono e quali caratteristiche ambientali e paesaggistiche presentano i Siti della Rete Natura 2000 localizzati all'interno del territorio delle Alpi Apuane, con riferimento anche alle specie d'interesse comunitario della direttiva Habitat (92/43/CEE)?

Quali sono e quali caratteristiche presentano gli habitat naturali e semi-naturali d'interesse comunitario, distribuiti all'interno dei Siti della Rete Natura 2000 delle Alpi Apuane, con riferimento anche agli allegati della direttiva Habitat (92/43/CEE)?

Come si articola in Toscana il "sistema della biodiversità" e come si relaziona con il "sistema delle aree protette"?

Quali sono i contenuti, le modalità e i termini del procedimento di Valutazione d'incidenza ambientale, sia di piani e programmi, sia di interventi e progetti?

Blocco disciplinare 4)

Quali sono i principali caratteri ambientali, naturalistici e paesaggistici delle aree del Parco Regionale delle Alpi Apuane caratterizzate da forme carsiche di superficie?

Quali sono i principali caratteri ambientali, naturalistici e paesaggistici delle aree del Parco Regionale delle Alpi Apuane caratterizzate da forme e depositi glaciali?

Quali sono i principali caratteri ambientali, naturalistici e paesaggistici delle aree del Parco Regionale delle Alpi Apuane caratterizzate da forme e depositi dovuti allo scorrimento delle acque superficiali?

Quali sono i principali caratteri ambientali, naturalistici e paesaggistici delle aree del Parco Regionale delle Alpi Apuane caratterizzate da forme e depositi dovuti a movimenti gravitativi lungo i versanti?

Blocco disciplinare 5)

Su quali principi si basa l'elaborazione di un piano HCCP e quali sono i loro significati e le finalità?

In che cosa consistono e quali differenze ci sono negli interventi di pulizia, igienizzazione, sanificazione, disinfezione e disinfestazione?

Nella raccolta, trasporto e stoccaggio di frutta deperibile, prodotta in azienda per una successiva trasformazione, quali sono i potenziali pericoli, le misure preventive, i limiti critici e quale monitoraggio ed eventuali azioni correttive bisogna attuare?

Nella preparazione, cottura e invasettamento di conserve alimentari di frutta, quali sono i potenziali pericoli, le misure preventive, i limiti critici e quale monitoraggio ed eventuali azioni correttive bisogna attuare?

Blocco disciplinare 6)

Come possono essere esercitate le attività di somministrazione di pasti, alimenti e bevande nelle strutture agrituristiche, compresa l'organizzazione di eventi promozionali eno-gastronomici, secondo la normativa della Regione Toscana?

Come possono essere esercitate le attività di fattoria didattica nelle strutture agrituristiche secondo la normativa della Regione Toscana?

Come possono essere esercitate le attività di enoturismo nelle strutture agrituristiche secondo la normativa della Regione Toscana?

Come possono essere esercitate le attività di ricezione e di ospitalità nelle strutture agrituristiche, nonché le attività sociali e di servizio per le comunità locali, secondo la normativa della Regione Toscana?