

IL TERRITORIO COME LABORATORIO COMPETENZE FUTURO E LAVORO

LUNEDÌ 22 GIUGNO 2026 ORE 14 UNIVERSITÀ DI FOGGIA

SALUTI ISTITUZIONALI 14-14.30

Prof. **Agostino Sevi** | Direttore del DAFNE
Prof.ssa **Barbara De Serio** | Direttrice del DISTUM
Dott.ssa **Sara Shokry** | Salesiani per il sociale

ICEBREAKING 14.30-14.45

Visione del filmato di follow up/racconto dell'esperienza realizzata nei due percorsi pilota - a cura della Dott.ssa **Anna Martini** | Salesiani per il sociale

INTERVENTI 15-17

Prof.ssa **Daniela Dato**, NEET e occupabilità: le ragioni di un progetto
Prof.ssa **Mariangela Caroprese**, Progettare saperi tecnico scientifici tra vocazioni e risorse territoriali
Dott. **Severo Cardone**, Progettare soft skills tra consapevolezza e futuri
Dott. **Pietro Fragrasso**, Presidente di Pietra di Scarto
Dott. **Vincenzo Pugliese**, Presidente della Coop. Soc. Altereco
Dott. **Giovanni Papagni**, il CNOS FAP e la supervisione pedagogica
Dott.ssa **Cristina Romano**, l'esperienza della formazione dei formatori
Prof.ssa **Valentina Biancardi**, Prof.ssa **Mariele Montingelli**, Prof.ssa **Raffaella Monopoli**, La formazione disciplinare tra sfide e desideri
Dott.ssa **Novella Rosania**, un percorso d'aula per lo sviluppo delle competenze trasversali: storie di vita, emozioni e progetti
Feedback di alcuni corsisti, **Luigi Russo** e **Marisa Balzano**

CONSEGNA ATTESTATI DI FINE CORSO 17-17.30

A cura del CNOS FAP di Cerignola e di Salesiani per il sociale

SPRITZ & SKILLS 17.30

CV check a cura dei PCA di Unifg

NETWORKING APERITIF CON GLI STAKEHOLDERS 17.30-19

A cura di Lievi'Tante Pizzeria

PARTECIPANO ALL'EVENTO: IFUN, FONDAZIONE EMMAUS SOC. COOP. SOC., CONSORZIO OLTRE, LA CUCINA DEL FUORISEDE, GELATERIA PERRUCCI 2.0 E ALTRE REALTÀ DEL TERRITORIO

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA (DAFNE)
AULA N. 5, VIA NAPOLI, 25 - 71122 FOGGIA (FG)