I° GIORNATA				
Tempi	Contenuti ed esercitazioni	Metodologia didattica	Obiettivi	
8.30 – 9.00	Registrazione dei partecipanti			
9.00 – 10.00	Il Progetto FED – obiettivi e strategie per la prevenzione primaria delle patologie metaboliche , cronico degenerative e dei tumori	Lezione frontale	Conoscenza delle aspettative del corso	
10.00 - 11.00	Dieta Mediterranea e prevenzione primaria : caratteristiche- Esempi pratici	Lezione frontale	La dieta mediterranea strumento di prevenzione primaria	
11.00-12.00	Cenni su sana alimentazione(piramide alimentare , linee guida INRAN, nuovi LARN	Lezione frontale- Lavoro di gruppo	Associazione dei gruppi di alimenti nella preparazione di un menù salutare – valenze nutrizionali	
12.00 – 13.00	Linee guida , Piano di Prevenzione e programmi nazionali per la promozione della sana alimentazione e dell'attività fisica	Lezione frontale	Conoscenza del quadro comunitario, nazionale e regionale	
13.00 – 14.00	Pausa pranzo			
14.00 -15.00	La rete territoriale del progetto FED ed esempi di reti territoriali	Lezione frontale	Sviluppare il concetto di rete integrata tra i vari soggetti istituzionalmente preposti per la promozione della dieta mediterranea	
15.00 – 17.00	Come strutturare una rete territoriale	Lavoro di gruppo	Elaborazione di un progetto di rete territoriale	

II° GIORNATA				
Tempi	Contenuti ed esercitazioni	Metodologia didattica	Obiettivi	
8.30 – 9.00	Registrazione dei partecipanti			
9.00 – 11.00	Criteri di riferimento per menù salutari e strumenti didattici disponibili	Lezione frontale-Lavoro di gruppo	Conoscere le modalità come elaborare dei menù salutari , valorizzare i piatti tipici regionali – elaborare delle proposte di menù salutari basati sulla dieta mediterranea	
11.00 - 13.00	Quali strumenti per la comunicazione efficace in ambito della promozione della dieta mediterranea. Esempi pratici	Lezione frontale-Lavoro di gruppo	Fornire gli strumenti per sapere comunicare i principi della dieta mediterranea nell'ambito dell'educazione alimentare	
13.00-14.00	Pausa pranzo			
14.00 – 15.00	Progetti operativi : cucine didattiche, merenda della salute	Lavoro in gruppo	Elaborare un progetto di cucina didattica	
15.00 – 16.00	Progetti operativi : l'orto scolastico e fattorie didattiche	Lavoro in gruppo	Elaborazione di un progetto	
16.00 -17.00	Progetti operativi : piedibus, gruppi di cammino con anziani	Lavoro in gruppo	Elaborazione di un progetto	

III GIORNATA				
Tempi	Contenuti ed esercitazioni	Metodologia didattica	Obiettivi	
8.30 – 9.00	Registrazione dei partecipanti			
9.00 – 10.00	I prodotti titpici regionali : DOP, IGP,DOC,IGT e BIO e i prodotti tradizionali regionali	Lezione frontale	I sistemi agricoli come ecosistemi : lo sviluppo delle produzioni locali mediterranee	
10.00 – 11.00	GAS, farmer market, aree mercatali e gruppi di azione locale e nuovi modelli di rete di cooperazione territoriale	Lezione frontale	La sostenibilità nell'acquisto	
11.00 – 13.00	Quali contenuti veicolare attraverso la rete territoriale	Lavoro in gruppo	Elaborazione di un progetto di rete territoriale	
13.00 – 14.00	Pausa pranzo			
14.00-16.00	Impostazione di interventi didattici in materia di educazione alimentare nell'ambito del FED	Lavoro in gruppo	Elaborazione di un progetto	
16.00 – 17.00	Valutazione di apprendimento e di gradimento	Somministrazione Questionari di apprendimento		