

BIJSCHOLING
**“VOEDSELALLERGIE EN INTOLERANTIE BINNEN
DE DIËTISTENPRAKTIJK, UPGRADE JOUW KENNIS”**

Programma voedselallergie 10 februari 2020

08.30 – 09.00 u	Ontvangst en inschrijving
09.00 – 09.15 u	Welkomstwoord en voorstelling “Allergiediëtisten” <i>AllergieDiëtist</i>
09.15 – 10.15 u	Voedselallergie bij kinderen <i>Prof. Dr. M. Hagendorens UZA Senior stafid pediatrie, allergologie</i>
10.15 – 10.35 u	Diëtistisch onderzoek a.h.v. casussen (kinderen) <i>AllergieDiëtist</i>
10.35 – 10.50 u	Pauze
10.50 – 11.50 u	Voedselallergie bij volwassenen: kruisallergie en co-factoren <i>Dr. S. Tuyls, pneumoloog – allergoloog UZ Leuven en GZA St. Augustinus Wilrijk</i>
11.50 – 12.45 u	Diëtistisch onderzoek a.h.v. casussen (volwassenen) <i>AllergieDiëtist</i>
12.45 – 13.30 u	Middagpauze met lunch
13.30 – 14.30 u	Component georiënteerde allergiediagnostiek <i>Inge De Decker Thermofisher</i>
14.30 – 15.15 u	Behandelplan deel 1 <i>AllergieDiëtist</i>
15.15 – 15.30 u	Pauze
15.30 – 16.15 u	Behandelplan deel 2 <i>AllergieDiëtist</i>
16.15 - 16.30 u	Afsluitmoment

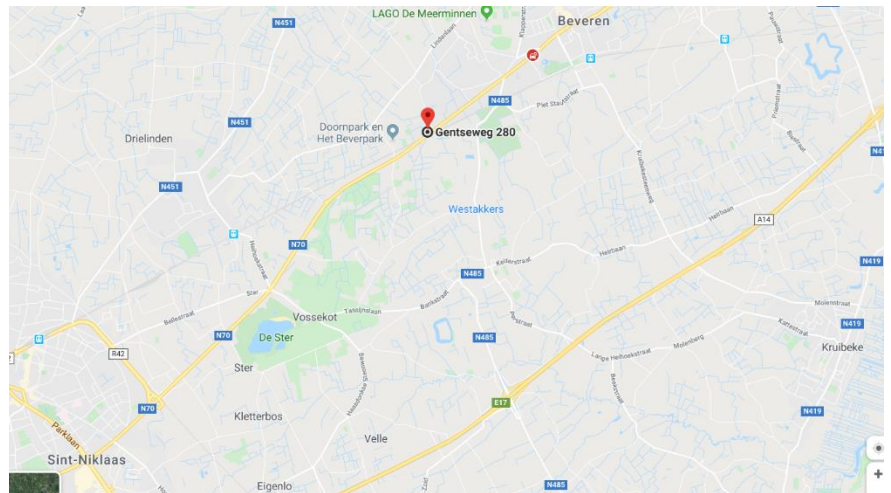
Programma voedselintolerantie 11 februari 2020

08.30 – 09.00 u	Ontvangst en inschrijving
09.00 – 09.05 u	Welkomstwoord <i>AllergieDiëtist</i>
09.05 – 10.05 u	PDS en voedselintoleranties <i>Prof. Dr. Tim Vanuytsel Gastro-enteroloog – UZ Leuven</i>
10.05 – 10.55 u	Coeliakie, glutensensitiviteit, tarwe-allergie <i>Dr. De Preter Vicky UCL Leuven</i>
10.55 – 11.15 u	Pauze
11.15 – 12.15 u	Diëtistisch onderzoek en behandelplan a.h.v. casussen (intoleranties) <i>AllergieDiëtist</i>
12.15 – 13.00 u	Middagpauze met lunch
13.00 – 14.00 u	Intolerance to food additives and natural food components – what is the evidence? <i>Dr Isabel Skypala PhD RD FBDA Consultant Allergy Dietitian – Royal Brompton & Harefield NHS Foundation Trust London</i>
14.00 – 14.45 u	Diëtistisch onderzoek a.h.v. casussen (pseudo-allergie) <i>AllergieDiëtist</i>
14.45 – 15.05 u	Pauze
15.05 – 16.15 u	Behandelplan a.h.v. casussen (pseudo-allergie) <i>AllergieDiëtist</i>
16.15 - 16.30 u	Voorstelling intervisies, lidmaatschap en afsluitmoment <i>AllergieDiëtist</i>

PLAATS

Van der Valk Hotel Beveren

Gentseweg 280
9120 Beveren-Waas



Inschrijven voor bijscholing: (prijzen zijn excl. Btw)

Vanaf 1 januari 2020:	€ 395 voor 2 dagen (10 en 11 februari)
	€ 210 voor 1 dag (10 of 11 februari)
Studenten (max. 25 personen):	€ 280 voor 2 dagen (10 en 11 februari)
	€ 140 voor 1 dag (10 of 11 februari)
Lid Allergiedietisten:	€ 75 voor ½ dag

Inschrijven voor overnachting:

We bieden de mogelijkheid om op 10 februari te overnachten in het hotel waar de bijscholing doorgaat.

Er is keuze voor een éénpersoonskamer of een tweepersoonskamer. Avondmaaltijd (2 gangenmenu + drank), ontbijt en overnachting zijn inbegrepen in de prijs. Kies je een tweepersoonskamer, gelieve dan bij inschrijving door te geven met wie je de kamer deelt. De prijzen zijn per persoon.

Avondmaaltijd + ontbijt + overnachting in éénpersoonskamer: 161,0 euro (incl. BTW)

Avondmaaltijd + ontbijt + overnachting in tweepersoonskamer: 111,0 euro (incl. BTW)

Annuleren voor 1 februari, administratie-onkosten 25 euro. Vanaf 1 februari is er geen annulering meer mogelijk, er kan wel een collega in jouw plaats deelnemen.

Annuleren van de hotelkamer is niet mogelijk. Zoek dan een collega die ze kan overnemen.

Je ontvangt een e-mail ter bevestiging van je inschrijving. Inschrijving is enkel geldig na betaling van het verschuldigde bedrag.

AllergieDietisten Slootwede 3 9050 Gentbrugge IBAN: BE16 8902 4416 3074 BIC: VDSPBE91

Vermelding: naam + voornaam + data deelname bijscholing + overnachting (indien van toepassing)

Onze sponsors

ThermoFisher
SCIENTIFIC



ALK

Allergologisch Laboratorium Kopenhagen

<https://www.fishersci.be/>



alpro



TRAINDEVIE
GLUTEN FREE FOOD



DAOSin[®]



REVOGAN
special foods & supplements