**KOEMELKALLERGIE, samenspel eerste en tweede lijn**Contactsessie KENNIS en KOKEN voor genodigden

Woensdag 13 november KeukenVuur Utrecht

De diagnose Koemelkallergie is niet altijd eenvoudig en ook bij de behandeling is de keuze van voeding niet voor iedereen helder. Vaak zijn er al verschillende voedingen uitgetest al dan niet conform de JGZ richtlijn Voedselovergevoeligheid (2014). Daarnaast is er veel veranderd met het advies rondom actief introduceren wegens de nieuwe NVK richtlijnen (2017) omtrent hoog allergene voeding.
Aan de begeleidende artsen en verpleegkundigen de uitdaging om twijfels weg te nemen en het kind de juiste voeding aan te bieden. De juiste voeding is ook een voeding die rekening houdt met het opbouwen van tolerantie, waardoor er geen beperkingen meer zijn voor een gezond en gevarieerd voedingspatroon.

Deze contactsessie is bestemd voor artsen en verpleegkundigen die ouders van kinderen met KMA met raad en daad bijstaan. In deze kleinschalige bijeenkomst bediscussieert u de afwegingen en keuzes bij KMA voor een eenduidige begeleiding van deze groep patiënten.
Na het kennisdeel gaat u in kleine groepjes aan de slag met de bereiding van KMA vrije recepten.

PROGRAMMA

17:30 uur Ontvangst met kleine maaltijd

18:00 uur **Introductie**
*Rozemarijn van Sonsbeek, gezondheidswetenschapper, avondvoorzitter*

18:15 uur KENNISDEEL
**Allergisch aangelegd (n)iets aan te doen?** | PRESENTATIE
met aandacht voor nieuwe inzichten, tolerantieopbouw, introductie bijvoeding

*Marike Stadermann, kinderarts-allergologisch expert, Diakonessen ziekenhuis, Utrecht*

**Koemelkallergie in de praktijk** | DISCUSSIE

Bespreken leerdoelen en vragen van deelnemers, conclusies

Tessa Dijksman, Huisarts, Utrecht

19:00 uur KOOKDEEL
**Introductie**
*Gees van Asperen, culinair specialist, initiatiefnemer Babycooking*

**Zelf aan de slag met receptuur babyvoeding** | KOOKSESSIE
De aanwezigen bereiden in kleine groepjes enkele recepten voor kinderen met KMA

Proeven en nabespreking kooksessie

20.30 uur Wel thuis