Bekijk deze mail in je browser

UITNODIGING

voor unieke geaccrediteerde allergie-workshop
13 november 2019
(geen kosten aan verbonden)

De benadering van voedsel allergieën bij kinderen is de afgelopen jaren drastisch veranderd. Werd tot voor kort nog aangeraden om hoog-allergene voedingsmiddelen zo lang mogelijk te vermijden, tegenwoordig wordt dit bij kinderen at risk, al tussen de 4 en 6 maanden geadviseerd. De evidence over vroege introductie van allergenen is indrukwekkend en kan veel ellende in de toekomst voorkomen. De meeste consultatiebureau's en jeugd artsen zijn inmiddels op de hoogte. Wat moet u als huisarts weten over deze nieuwe inzichten? Welke vragen kunt u krijgen in de praktijk? Op welke complicaties moet u letten? U komt het te weten tijdens deze praktische nascholing én kookworkshop ineen!

Geaccrediteerde workshop

Wilt u zich op een leuke en snelle manier nascholen op het gebied van voedselallergieën, vroege introductie, FPIES en gezond eten voor jonge kinderen? Dan is deze geaccrediteerde workshop iets voor u. Wees er vlug bij, want vol = vol! De inhoud is niet gesponsord en volledig onafhankelijk van Mead Johnson.

De sprekers

Huisarts Tessa Dijksman is tevens docent aan de huisartsopleiding Utrecht en bekend van www.huisartspodcast.nl. Zij zal na een interactieve quiz, aan de hand van casuïstiek uitleggen hoe vroege introductie bij baby's in zijn werk gaat en wat je hier als huisarts over moet weten.

Kinderarts-allergoloog Marike Stadermann, heeft samen met collega's het multidisciplinaire allergologie centrum in het Diakonessenhuis opgezet en is tevens bekend van het tv-programma "Dokters van morgen". Zij zal uitleg geven over het zeldzamere ziektebeeld Food protein induced enterocolitis (FPIES). Kinderen met FPIES hebben vaak dringend medisch hulp nodig en vertonen hypotensie en neurologische klachten. Het is van belang dat huisartsen dit herkennen. Daarnaast zal zij als expert pogen alle vragen uit de zaal te beantwoorden.

Bedenker van Onwijs Lekker IJs, Matthijs Maassen, gaat door het leven als IJsprofessor, een mooie titel voor een receptontwikkelaar en foodstylist die naast het produceren van verantwoord ijs ook workshops geeft voor aanstaande en kersverse ouders en hun kinderen. Hij vertelt meer over zijn concept, zijn ervaringen met koken en ijs maken voor kinderen en neemt u mee in keuken om zelf allergie-proof ijs te maken dat ook nog eens onwijs lekker is.

Programma

Tijdens de nascholing kunt u genieten van een heerlijke maaltijd. Daarna gaat u de keuken in en oefent met lekkere, haalbare recepten voor thuis. Kortom een praktische workshop voor werk & privé!

Schrijf u nu in

Vol is vol!

VOOR UW AGENDA

Datum: woensdag 13 november

Plaatsen: er zijn 40 plaatsen beschikbaar. Vol = vol.

Accreditatie: deze workshop is geaccrediteerd voor 1 punt.
Mead Johnson heeft geen invloed op de inhoud van de nascholing.

Tijdstip: inloop vanaf 17.15 uur.
De nascholing start om 18.00 uur. Koken vanaf 20.00 uur tot 21.00 uur.

Locatie: Maarssen aan de Kook, Nassaustraat 18, 3601 BG Maarssen
https://maarssenaandekook.nl/

Mead Johnson Nutrition (Netherlands) BV

Rozemarijn van Sonsbeek
Gezondheidswetenschapper en Territory Manager, regio Midden Nederland

Copyright © 2019 Mead Johnson Nutrition, All rights reserved.
U ontvangt deze mail omdat u in onze contactenlijst staat.

Mead Johnson Nutrition
WTC toren H, 17e verd.
Zuidplein 142
Amsterdam, Nh 1077 XV
Nederland

Wilt u geen mail van ons ontvangen?
U kunt uw voorkeuren bijwerken of uitschrijven uit deze lijst

mailchimp