



โครงการประชุมวิชาการสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทยประจำปี 2563

“นักกำหนดอาหารกับการเปลี่ยนแปลงในยุคนวัตกรรมพลิกผัน”

Dietitian in a Disruptive Innovation Era

วันที่ 27 - 29 เมษายน พ.ศ. 2563

ณ Mayfair Grand Ballroom ชั้น 11 โรงแรม เดอะเบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ กรุงเทพมหานคร

หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันคงไม่สามารถปฏิเสธได้ว่า พวกเรากำลังก้าวเข้าสู่ยุคนวัตกรรมพลิกผัน (Disruptive Innovation) อย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ ผลจากการวิจัย ชี้ให้เห็นว่า ประมาณ 1 ใน 3 ของชีวิตประจำวันของคนไทยอยู่กับอินเทอร์เน็ต ซึ่งไม่ได้จำกัดอยู่แค่กลุ่ม Gen Y ที่เป็นกลุ่มคนรุ่นใหม่เท่านั้น แต่ยังรวมถึงกลุ่มผู้สูงอายุที่ใช้เวลากับการท่องโลกอินเทอร์เน็ตไม่น้อยกว่า 8 ชั่วโมงต่อวัน จากปรากฏการณ์ดังกล่าวส่งผลกระทบต่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงต่อการดำเนินชีวิตของคนเราอย่างยิ่ง หรืออาจกล่าวได้ว่า โลกยุคดิจิทัลเปรียบเสมือนคลื่นลูกใหญ่ที่พร้อมจะทำลายล้างทุกสิ่งที่ยังวางหน้า ตัวอย่างที่เป็นหลักฐานเชิงประจักษ์ที่เราได้พบเห็นมาแล้วอย่างชัดเจน คือ หลายธุรกิจที่เคยโด่งดังในอดีตกลับต้องสูญหาย และล้มละลายไปจากผลของการเปลี่ยนแปลงแบบก้าวกระโดดของนวัตกรรมและเทคโนโลยี เช่น โทรศัพท์มือถือเข้ามาทดแทนโทรศัพท์บ้าน การดาวน์โหลดข้อมูลจากอินเทอร์เน็ตเข้ามาแทนที่วีดีโอ เทป ซีดี หรือแม้แต่หนังสือ เป็นต้น หลายธุรกิจหันไปใช้สื่อดิจิทัล และเทคโนโลยีเข้ามาแทนที่แรงงานคน ก่อให้เกิดผลกระทบต่อทั้งเศรษฐกิจ และสังคมอย่างมาก ดังนั้น ผู้ที่จะอยู่รอดได้ในยุคนวัตกรรมพลิกผันจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องพัฒนาตัวเองอย่างต่อเนื่อง และต้องฝึกฝนทักษะที่สูงขึ้น เพื่อให้ยากในการทดแทนกำลังคนด้วยระบบดิจิทัล การเปลี่ยนแปลงนี้ เกิดขึ้นไม่เว้นแม้แต่ ในวงการอาหารและโภชนาการ ซึ่งในปัจจุบันเราจะพบว่า มีการพัฒนาแอปพลิเคชัน หรือ ซอฟแวร์ที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหารและโภชนาการอย่างหลากหลาย และมีเพิ่มมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้ ยังมีการพัฒนาเทคโนโลยีด้านการผลิตอาหารในอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อให้รองรับความต้องการของผู้บริโภคทั้งที่เป็นผู้มีสุขภาพแข็งแรง และผู้ป่วยโรคเรื้อรังต่าง ๆ และเพื่อตอบสนองต่อความต้องการรับรองการก้าวเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ ดังนั้น คำถามที่สำคัญ คือ นักกำหนดอาหารจะอยู่รอดได้อย่างไรในยุคนวัตกรรมพลิกผัน ?

สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทยซึ่งเป็นองค์กรวิชาชีพด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร มีเครือข่ายเกือบทุกจังหวัดในประเทศ มีศักยภาพในการเป็นจุดศูนย์กลางในการสร้าง-เผยแพร่องค์ความรู้ และนวัตกรรมต่างๆ ประสานความร่วมมือระหว่างเครือข่ายนักกำหนดอาหารและกลุ่มสหวิชาชีพในการพัฒนาศักยภาพคน สนับสนุนเครือข่ายในการสร้างและเผยแพร่องค์ความรู้เรื่องอาหารบำบัดโรค และอาหารป้องกัน

โรคต่างๆ รวมทั้งภาคเอกชนและกลุ่มธุรกิจอาหารสุขภาพ อาหารทางการแพทย์ได้อย่างครอบคลุม อันเป็นปัจจัยสำคัญที่จะช่วยสร้างเสริมศักยภาพให้กับนักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการ/โภชนาการ ให้พร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงอย่างก้าวกระโดดของยุคนวัตกรรมพลิกผัน ซึ่งแน่นอนว่า เราไม่สามารถที่จะหยุดยั้งการเปลี่ยนแปลงของระบบดิจิทัลและเทคโนโลยีที่เกิดขึ้นได้ แต่เราสามารถที่จะเรียนรู้และปรับตัวให้สามารถนำระบบดิจิทัลและเทคโนโลยีต่าง ๆ มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานในฐานะวิชาชีพนักกำหนดอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ ดังนั้น สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย จึงถือเป็นศูนย์กลางที่จะเสริมศักยภาพให้กับนักกำหนดอาหาร/ นักโภชนาการ และโภชนาการ ให้มีทั้งองค์ความรู้ด้านอาหาร โภชนาการและโภชนบำบัดที่ถูกต้อง ทันสมัย และมีการฝึกฝนเพิ่มพูนทักษะด้านต่าง ๆ เพื่อให้พร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทุกรูปแบบ สมาคมฯจึงได้จัดให้มีการประชุมวิชาการประจำปี พ.ศ. 2563 เป็นครั้งที่ 40 ในหัวข้อเรื่อง “นักกำหนดอาหารกับการเปลี่ยนแปลงในยุคนวัตกรรมพลิกผัน”

วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้เข้าประชุม-และสมาชิกในเครือข่าย

1. ได้นำมาตรฐานงานโภชนาการทั้งในการป้องกัน ฟื้นฟู และรักษาโรคไปใช้ในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและทันสมัย
2. ได้รับความรู้ ข้อมูลเกี่ยวกับนวัตกรรมอาหารสุขภาพ และอาหารทางการแพทย์ที่ทันสมัย
3. เข้าใจการบริหารจัดการอาหารในบริบทต่างๆ
4. นำข้อมูลในเครือข่ายวิชาชีพและสหสาขาวิชาชีพ มาศึกษาวิเคราะห์ วิจัย เป็นนวัตกรรมด้านอาหาร โภชนาการและโภชนบำบัด
5. มีโอกาสพบปะ แลกเปลี่ยนความรู้ ความคิดเห็น ประสบการณ์ต่างๆในสหสาขาวิชาชีพ

หัวข้อการประชุมวิชาการ ประกอบด้วยการนำเสนอสาระสำคัญต่างๆ ดังนี้

- บรรยายพิเศษ “การเตรียมความพร้อมนักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการ/โภชนาการ ในโรงพยาบาลสู่การเป็นนักกำหนดอาหารวิชาชีพ”
- Competency standard for dietitians
- Update Guideline: Nutrition and diet therapy
 - Thai clinical practice recommendations for nutritional management in adult hospitalized patients 2017: Enteral nutrition
 - Thai kidney guideline 2019
 - Summary of DM guideline in 2020
- Beyond The Obesity, Adipocyte and Inflammation
 - Adipose and the nexus of Inflammation
 - Obesity paradox

- Experience in bariatric surgery in Thailand
 - Does bariatric surgery work?
 - Pre & Post diet prescription for bariatric surgery
- Functional foods in health and disease
 - Common herb Using: Efficacy and safety concerns
 - Irritable bowel syndrome and FODMAPs diet
 - Probiotics, prebiotics and synbiotics & human health
- Important clinical resources in cancer for dietitian
- Plant-based diet and health benefits: What dietitian should know?
- Save the earth by textured soybean protein
- IDDSI in clinical practice
- Disruptive innovation in hospital food service: Outsourcing
- Disruptive innovation in food and nutrition
- Disruptive innovation in hospital food service: Outsourcing
 - ประสบการณ์จากการปฏิบัติของโรงพยาบาล
- Sharing innovative tools from TDA award
 - สื่อแนะนำกลุ่มอาหารสำหรับผู้ป่วยจิตเวชที่ใช้อย่างมีความเสี่ยงสูง
 - Protein card
 - Application "diet caring for heart"
 - Application สำหรับการประเมิน calcium ในคนไทยอายุ 35 ปี
- Adding Value to local food/ingredients
 - อาหารพื้นถิ่น กิน อยู่ เป็น สบายใจ ไร้โรค
 - อาหารพื้นบ้านสำหรับผู้ป่วยกลุ่มโรค NCDs
 - เมนูกระเจี๊ยบน้อย
 - อาหารฝึกกลืน

วิธีการประชุมวิชาการ การบรรยาย การอภิปราย และการประชุมเชิงปฏิบัติการ

วิทยากร แพทย์ อาจารย์ นักกำหนดอาหาร นักโภชนาการ โภชนากร และผู้ชำนาญการ
ในสหสาขาวิชาชีพ

จำนวนผู้เข้าประชุม ประมาณ 700-800 คน

คุณสมบัติของผู้เข้าประชุม

1. นักกำหนดอาหาร นักโภชนาการ โภชนากรที่ปฏิบัติงานด้านโภชนาการในโรงพยาบาล
2. อาจารย์ที่สอนด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหาร (Nutrition and Dietetics)
3. นิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหาร

ระยะเวลาในการประชุมวิชาการ วันที่ 27 – 29 เมษายน พ.ศ. 2563 รวม 3 วัน

สถานที่จัดประชุมวิชาการ โรงแรมเดอะ เบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ กรุงเทพมหานคร

ประโยชน์ที่ได้รับ เมื่อจบการประชุมวิชาการ ผู้เข้าประชุม

1. มีความรู้ความเข้าใจต่อแนวทางปฏิบัติเฉพาะโรคต่าง ๆ ที่ทันสมัย และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการให้โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค
2. สามารถนำนวัตกรรมอาหารสุขภาพ อาหารเฉพาะโรค อาหารทางการแพทย์ ไปใช้ในการปฏิบัติงาน และเผยแพร่ทั้งในการป้องกันและรักษาโรคได้อย่างเป็นระบบ
3. มีแนวทางมาตรฐานงานโภชนาการ ในการรับรองกระบวนการคุณภาพ Healthcare Accreditation
4. มีความรู้ความเข้าใจในการจัดการอาหารในบริบทต่างๆได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีการประสานงาน ร่วมมือ ร่วมใจ ในการขยายเครือข่ายวิชาชีพนักกำหนดอาหาร
6. ได้พบปะสังสรรค์ แลกเปลี่ยนความคิดเห็นและประสบการณ์ มีคุณธรรม จริยธรรม ในการประกอบวิชาชีพ

ผู้รับผิดชอบโครงการ สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

อัตราค่าลงทะเบียน

สถานะภาพ	กำหนด	ค่าลงทะเบียน (บาท)
สมาชิกสมาคมฯ	ภายในวันที่ 19 เมษายน พ.ศ. 2563	3,000
	วันที่ 20– 24 เมษายน พ.ศ. 2563	3,200
ไม่ใช่สมาชิกสมาคมฯ	ภายในวันที่ 19 เมษายน พ.ศ. 2563	3,300
	วันที่ 20 – 24 เมษายน พ.ศ. 2563	3,500
นิสิต นักศึกษา*	ภายในวันที่ 19 เมษายน พ.ศ. 2563	800
	วันที่ 20 – 24 เมษายน พ.ศ. 2563	1,000

*หมายเหตุ นิสิต/นักศึกษา ให้แนบสำเนาบัตรประจำตัวนิสิต/นักศึกษาในการสมัครด้วย จะได้รับเอกสารการประชุม กระเป๋า อาหารว่างและอาหารกลางวันแบบกล่อง

การชำระค่าลงทะเบียน

โอนเงินเข้าบัญชี ออมทรัพย์เลขที่ 405-791942-4 ธนาคารไทยพาณิชย์ สาขาอเวนิว รัชโยธิน

ชื่อบัญชี สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

การลงทะเบียนจะถือว่าสมบูรณ์เมื่อสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทยได้รับค่าลงทะเบียนพร้อมใบสมัครและสำเนาการโอนเงินเรียบร้อยแล้ว โดยส่งไปที่

บริษัท วายด์บลู จำกัด

19/2 เอกมัย ซอย10, สุขุมวิท 63, แขวงคลองตันเหนือ, เขตวัฒนา, กรุงเทพฯ, 10110

E-mail: thaidietetics.conference@gmail.com

Tel: 02-714-2590-1 #12

Fax: 02-714-2656

หมดเขตรับสมัคร วันที่ 24 เมษายน พ.ศ. 2563 งดรับการลงทะเบียนและชำระเงินในวันประชุม

Download ข้อมูลได้จาก www.tdaconference.com

โรงแรมและที่พัก

โรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ กรุงเทพฯ

คุณศิริพร พิณจทรัพย์ แผนกสำรองห้องพัก

Tel 0-2309-9999 # 3011

Fax 0-23091-9900

E-mail: rsvn@berkeleyhotel.co.th

Government Rate:	Premier room	ห้องพักเดี่ยวและห้องพักคู่	1,800 บาทต่อคืน/ห้อง (รวมอาหารเช้า)
	Luxury room	ห้องพักเดี่ยวและห้องพักคู่	2,100 บาทต่อคืน/ห้อง (รวมอาหารเช้า)
	Extra bed	เตียงเสริม	1,000 บาทต่อคืน/ห้อง (รวมอาหารเช้า)
Corporate Rate:	Premier room	ห้องพักเดี่ยวและห้องพักคู่	2,700 บาทต่อคืน/ห้อง (รวมอาหารเช้า)
	Luxury room	ห้องพักเดี่ยวและห้องพักคู่	3,000 บาทต่อคืน/ห้อง (รวมอาหารเช้า)
	Extra bed	เตียงเสริม	1,000 บาทต่อคืน/ห้อง (รวมอาหารเช้า)

ภายในวันที่ 15 เมษายน พ.ศ. 2563 หรือจนกว่าห้องพักเต็ม หากลงทะเบียนหลังกำหนดตามที่แจ้งไว้ และห้องจองเต็มแล้วท่านอาจไม่ได้ราคาห้องดังกล่าว ถ้ามีการเปลี่ยนแปลงกำหนดการเข้าพัก กรุณาแจ้งกับทางโรงแรมล่วงหน้าอย่างน้อย 7 วัน ก่อนเข้าพักและให้ขึ้นกับห้องพักว่าง ณ ขณะนั้น Check in ตั้งแต่เวลา 15.00 น. เป็นต้นไป, Check out ไม่เกินเวลา 12.00 น. เชื้อคประเภทห้องว่างและสำรองห้องพักโดยตรงที่ คุณศิริพร พิณจทรัพย์