

IDDSI（国際嚥下食標準化構想）から学ぶ！

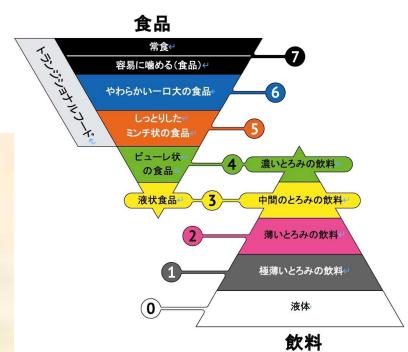
厨房やベッドサイドができる 嚥下調整食の物性評価方法



IDDSI（国際嚥下食標準化構想）は、嚥下調整食に関わる用語や評価法の世界的な標準化を目指して作成されました。本セミナーでは、IDDSIを元に“スプーンやフォーク1本あれば可能”な物性評価法などを解説いただきます。
この機会に関連職種をお誘いあわせの上、ぜひご参加ください。

こんな方におすすめ

- 嚥下調整食の適切な物性について、より詳細に学びたい
- 多職種や患者に対し、物性の説明ができず困っている
- 測定機器がなくても物性を評価できる方法が知りたい



講師

東北生活文化大学
家政学部 家政学科 健康栄養学専攻
教授 中尾 真理 先生



ライブ配信

【開催日時】11月27日（木）19：00～20：00

＼ライブ配信申込者 限定特典／
物性評価実演で用いる製品サンプルをプレゼント！
解説を聞きながら一緒に実習ができます。



内容は写真と異なる
可能性があります

オンデマンド
配信

【配信期間】12月1日（月）～25日（木）

参加費

無料

申込方法

以下のURLあるいは右の二次元コードより
申込ページにアクセスしてお申し込みください。

<https://enge.jp/seminar/detail/?id=idssi>



セミナーに関する
お問い合わせ先

NUTRI: ニュートリー株式会社 東京本社 嚥下チーム
TEL : 03-3206-0107 E-mail : enge@nutri.co.jp