

大反響のWEBセミナー再配信決定！

IDDSI（国際嚥下食標準化構想）から学ぶ！

厨房やベッドサイドでできる 嚥下調整食の物性評価方法

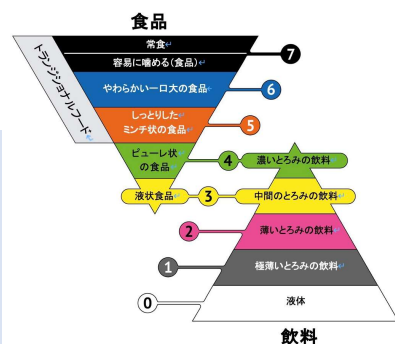


昨年開催し、1,400名以上のお申込みをいただいた大好評のWEBセミナーの再配信が決定しました！多くのお客様からの「再配信はありませんか？」とのご要望にお応えします。「こんなセミナーあったの？」「見逃してしまった」という方は、ぜひこの機会をお見逃しなく！

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**



配信期間

2月9日（月）～3月27日（金）

参加費

無料

視聴時間

約60分

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://questant.jp/q/U0BKXENO>



＼視聴後アンケートよりご依頼ください／

セミナー内の**物性評価実演**で使用している
製品サンプルをお試しいただけます！



セミナーに関する
お問い合わせ先

NÜTRI: 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