

Nutritee



¿Qué somos?

ODS: Salud y Bienestar (ODS 3)

Población objetivo:
Personas que sufren problemas
de alimentación en México

75% de Adultos Mexicanos con Sobrepeso/Obesidad.

- 1. Dificultad para mantener la Disciplina diaria.
- 2. Ausencia de Retroalimentación Inmediata sobre decisiones de comida.
- 3. Guías de nutrición que no son prácticas ni constantes.

"Nutritec: Facilitar la toma de decisiones conscientes para la Salud Adulta".

Nutritec

Crea una cuenta

Ingresa tu correo electrónico para registrarte en esta aplicación

correolectrónico@dominio.com

Continuar

0

Continuar con Google

Continuar con Apple

¿Qué enfrentamos?

Enfrentamos la obesidad donde detrás de eso existen ultraprocesados baratos, bebidas azucaradas y baja motivación. Sus consecuencias enfermedades como diabetes, colesterol etc.





Nutritec

Crea una cuenta

Ingresa tu correo electrónico para registrarte en esta aplicación

correolectrónico@dominio.com

Continuar

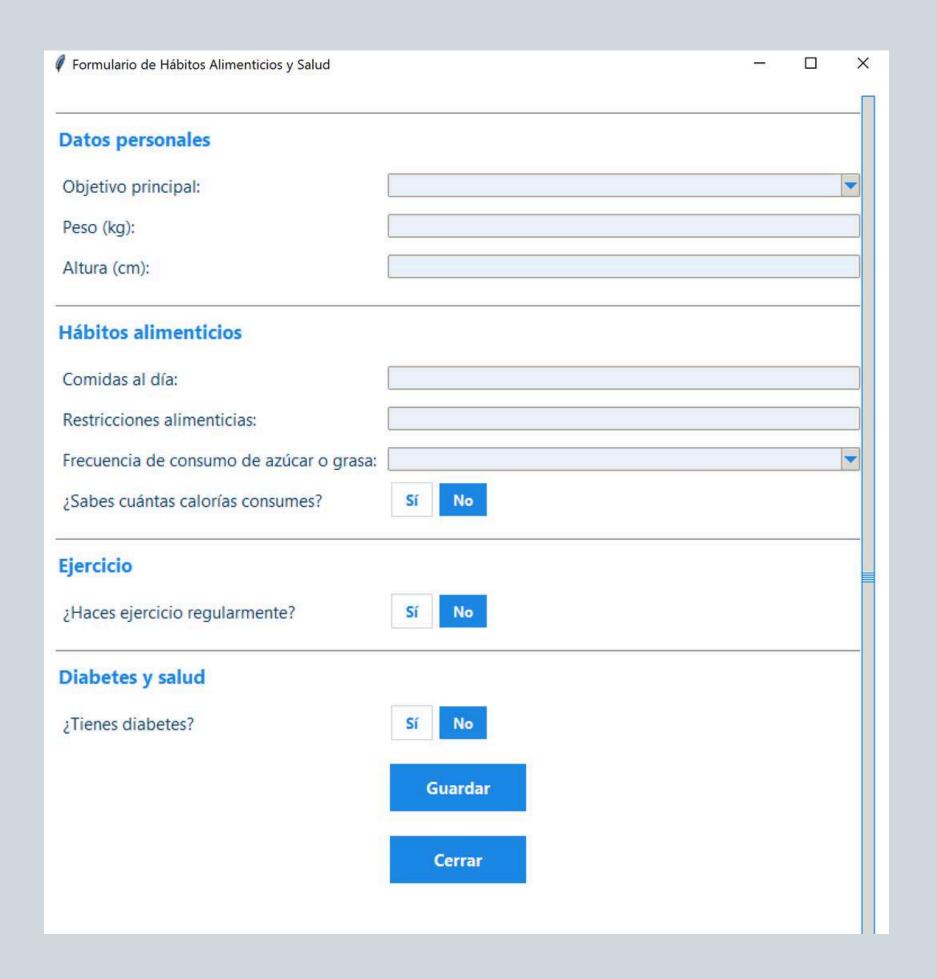
(

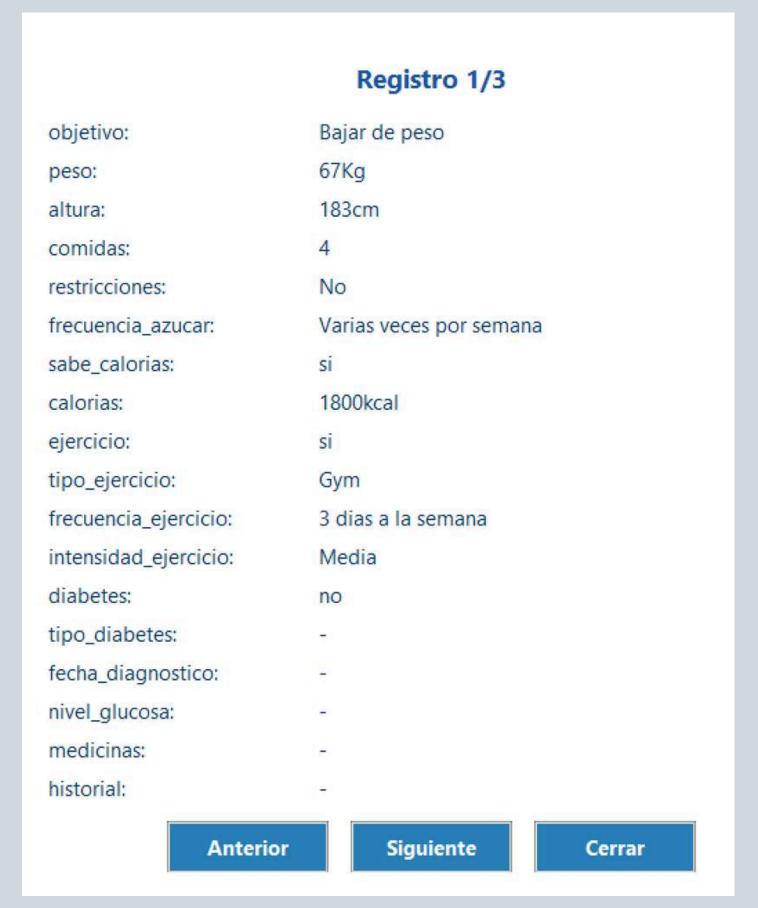
Continuar con Google

Continuar con Apple

¿Cómo quieres que te llamemos? Esto aparecerá en tu perfil. Paulina





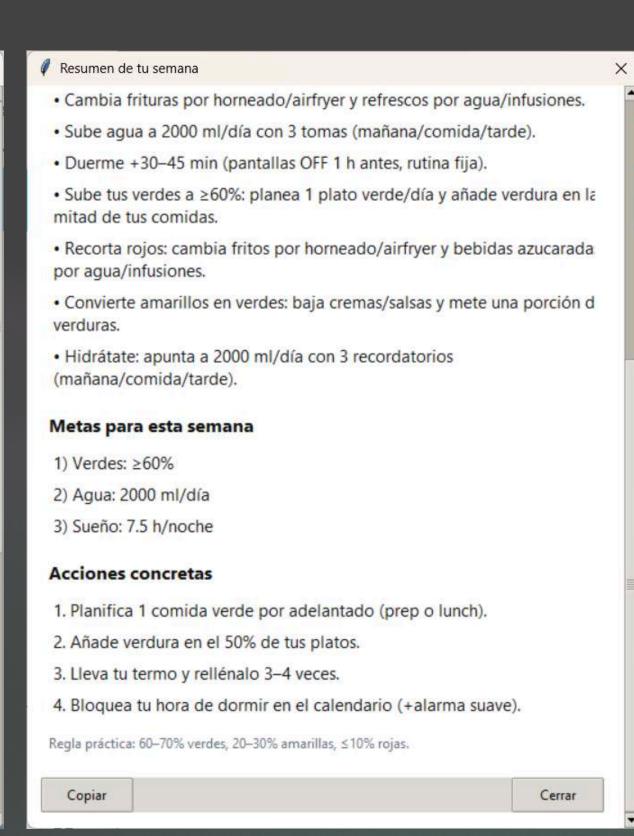


♦ NutriTec

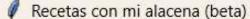




(mañana/comida/tarde).







Sube una foto de tu alacena

Luz buena, foto de frente y que se vean etiquetas/verduras.

Sin resultados aún. Sube una foto y presiona Analizar.



Elegir foto

Analizar con IA

Exportar TXT

Cerrar

1) Fusilli al limón y mostaza (caliente)

Tiempo: 15 min · Rinde: 2

Ingredientes: fusilli, aceite, jugo de limón, mostaza, chives secos, sal/pimienta, (opcional) una lata de guisantes/legumbres.

Pasos:

- 1. Cocina el fusilli en agua con sal. Guarda 1/2 taza de agua de cocción.
- En sartén: 2 cdas aceite + 1 cda mostaza + 1-2 cdas jugo de limón + 2-3 cdas agua de cocción → bate hasta emulsionar.
- 3. Agrega pasta (y legumbres si quieres), sal/pimienta y chives. Mezcla 1 min.
- 4. Termina con un chorrito de limón.

2) Ensalada fría de pasta (estilo deli)

Tiempo: 20 min (y enfriar) · Rinde: 3-4

Ingredientes: fusilli, mayonesa, mostaza, vinagre (malta o blanco), chives, lata de legumbres o guisantes, sal/pimienta.

Pasos:

- 1. Cuece y enjuaga el fusilli en frío.
- 2. Mezcla aderezo: 4 cdas mayo + 1 cda mostaza + 1 cda vinagre + chives + sal/pimienta.
- 3. Une pasta + legumbres escurridas. Ajusta acidez con limón o vinagre.

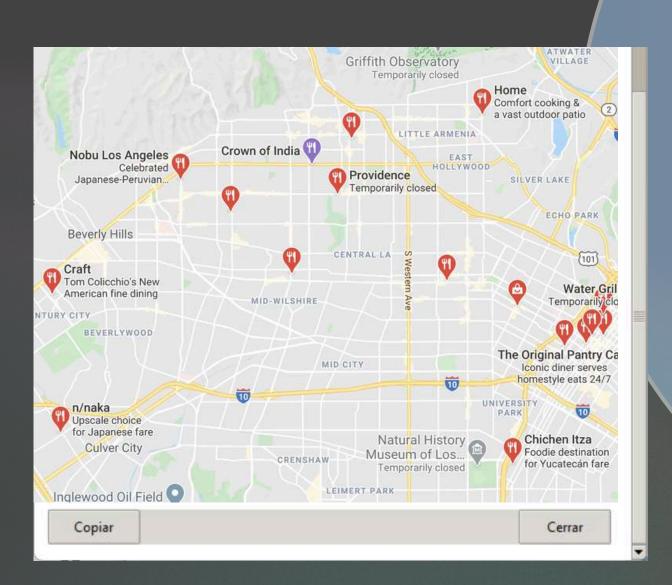
3) Wraps de ensalada de legumbres (sin cocinar)

Tiempo: 10 min · Rinde: 2–3 wraps

Ingredientes: tortillas de harina, lata de legumbres (garbanzo/frijol/mixta), mayo, mostaza, limón, chives, sal/pimienta.

Pasos:

Pregunta lo que quier



for your time and attention