

# Cómo ayudar al futbolista a través de la nutrición

#### PAULA CRESPO

NUTRICIONISTA HOSPITAL RECOLETAS CAMPO GRANDE, PROFESORA DE LA UNIVERSIDAD EUROPEA MIGUEL DE CERVANTES.

#### GUILLERMO CASAS

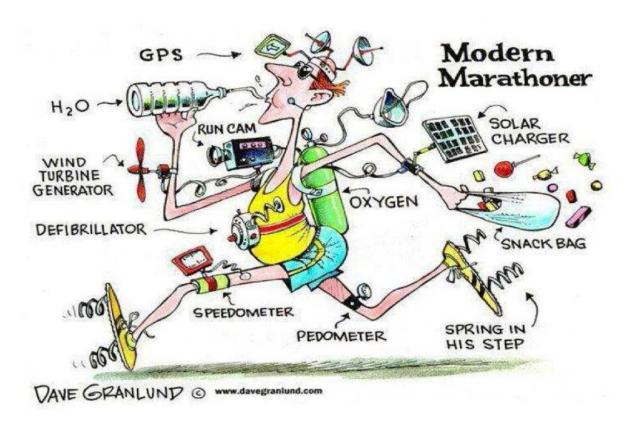
DIETISTA-NUTRICIONISTA SELECCIONES FCYLF DE CASTILLA Y LEÓN











- Necesidades energéticas
- Necesidades de macronutrientes
- Necesidades de micronutrientes
- Necesidades hídricas







"Después de la genética y el entrenamiento la alimentación, es el parámetro más relevante para el rendimiento deportivo". Costill D. L.

Energía para entrenar y rendir a buen nivel

Óptimos resultados del programa de entrenamiento

Mejor recuperación durante y entre los ejercicios y pruebas

Consecución y mantenimiento del peso y de las condiciones físicas



Reducción del riesgo de lesiones y fatiga por exceso de entrenamiento





- Independientemente del tipo de deporte, la alimentación de cualquier deportista, debe ser sana, equilibrada, variada y adaptada a las condiciones individuales de cada uno.
- Siempre y cuando no exista alguna patología diagnosticada, deben incluirse todos los grupos de alimentos. Las dietas restrictivas tienen «efectos secundarios»
- La distribución de los macronutrientes, además de equilibrada, tiene que adaptarse al tipo, duración y momento de ejercicio.
- Una correcta planificación alimentaria ayuda en la prevención de lesiones, además de contribuir a su recuperación una vez sufridas.
- No olvidar la hidratación, forma parte de la alimentación. Y es clave en el deporte.





#### **Hidratos de Carbono**

#### **Proteínas**

**Grasas** 

# **Vitaminas y minerales**









## Necesidades energéticas

Las necesidades de energía de cualquier ser vivo se calcula como la suma de varios componentes.



**Gasto Energético Basal (GEB)** 

#### Hombre:

GEB =  $66 + (13.7 \times Peso en Kg.) + (5 \times Talla en cm) - (6.8 \times edad)$ 

#### Mujer:

GEB = 65,5 + (9.6 x Peso en Kg.) + (1,7 x Talla en cm) - (4,7 x edad)



Edad

Peso

Altura

Sexo

% Masa Grasa

% Masa Magra

Patologías

Medicación



Nivel de Actividad Física



Gasto Energético TOTAL (GEB)

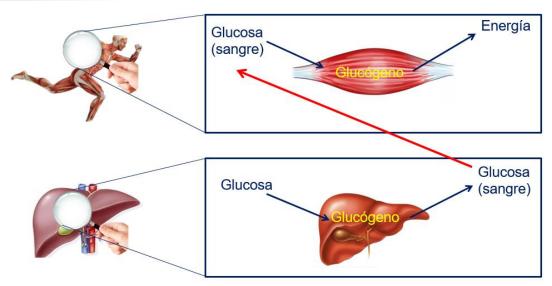






#### Hidratos de Carbono

- Su ppal función es aportar energía al organismo.
- Se almacenan en forma de glucógeno



- Son los encargados de mantener los niveles de glucosa en sangre adecuados
- Fuente de energía con alta rentabilidad: se obtiene mucha energía del glucógeno. No ocurre lo mismo con lípidos y proteínas.
- Se clasifican según su estructura (complejidad):
- Almidones (o féculas): Más costosos de digerir
- Azúcares: Fuente muy rápida de energía





#### **Hidratos de Carbono**

#### ¿Cuándo? ¿Cuánto? ¿Cómo? y ¿Por qué?

Ejercicio	Duración ¿Cuándo?	Objetivo de H d C ¿Cuánto y Cómo?	POR QUÉ
Breve, baja intensidad	< 45 min	No es necesario	<ul> <li>Tenemos suficientes reservas de glucógeno</li> <li>(si hemos comido bien!!)</li> </ul>
Sostenido, alta intensidad	45 – 75 min	Pequeñas cantidades, enjuagues bucales	- Evitar la pérdida total de las reservas de glucógeno
Sostenido, alta intensidad	1 – 2 horas	Bebidas o geles	- Evitar la pérdida total de las reservas de glucógeno
Sostenido, alta intensidad	2 – 3 horas	Bebidas o geles	- Evitar la pérdida total de las reservas de glucógeno
Sostenido, alta intensidad	> 2.5 h	Geles o barritas	<ul><li>Evitar la pérdida total de las reservas de glucógeno</li><li>Facilitar la recarga</li></ul>





#### **Proteínas**

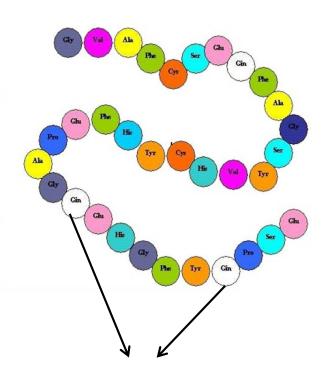
- Su contribución a la producción de energía es mínima (no supera el 5%).
- El cuerpo las utiliza para producir energía cuando no tiene reservas de hidratos de carbono o grasas.
- En condiciones normales, las proteínas se utilizan para formar la estructura de las células y para mantener la masa magra y los músculos.
- Proporcionan resistencia y flexibilidad a los músculos. Evitan degradación muscular.
- Se clasifican: O Según su origen: Animal / Vegetal
  - Según su valor: Completas (alto valor biológico) / Incompletas (bajo valor biológico)





#### **Proteínas**

Según su valor: Completas / Incompletas



Aminoácidos (AA) 20 diferentes

FUENTES	VB
Leche humana	100
Leche de vaca	75 - 95
Huevo	94
Pescado	76
Carne	75
Avena	60-65
Arroz	60
Soja	60
Frutos secos (cacahuetes)	55
Trigo	50
Guisantes	50
Maíz	35

**Animal** 

¡COMPLEMENTACIÓN PROTEICA!

Vegetal





#### Grasas

- La grasa es la mayor fuente de energía almacenada en el cuerpo.
- Se almacena principalmente en el tejido adiposo en forma de triglicéridos, que se descomponen y viajan por la sangre hasta los músculos, donde se utilizan para producir energía.
- Utilización de grasas como fuente de energía principalmente en ejercicios de larga duración (a partir de 35-40 minutos)

Se clasifican:

Saturados

Insaturadas
 Poliinsaturadas: Omega-3 y Omega-6
 Monoinsaturadas: Acido oléico





#### **Grasas**

#### ¿Cuándo? ¿Cuánto? ¿Cómo? y ¿Por qué?

CUÁNDO	CUÁNTO	СОМО	POR QUÉ
Antes, durante y después del ejercicio (disminuir o mantener % MG, según objetivo)	25 – 35 % de la ingesta calórica total	Pescado azul Derivados lácteos Frutos secos Frutas grasas	<ul> <li>Mantener la función hormonal</li> <li>Mantener las reservas de E</li> <li>Reducir O MANTENER % de MG</li> </ul>
Recuperación diaria tras el ejercicio	1 – 2 raciones	AG Omegas (3 y 6)  - Pescado azul  - Aguacate  - Frutos secos  - Aceite	<ul><li>AG «antiinflamatorios»</li><li>Reducir el estrés oxidativo</li></ul>





#### Vitaminas y minerales

- Los micronutrientes son sustancias ESENCIALES, que ayudan al organismo a funcionar correctamente.
- No aportan energía, pero ayudan a la formación y regeneración de tejido.
- Desempeñan una función importante como **antioxidantes**, absorbiendo radicales libres producidos por el estrés oxidativo producido por el ejercicio físico.
- Cualquier persona (incluyendo deportistas), pueden obtener la ingesta recomendada de vitaminas y minerales mediante **ALIMENTOS NATURALES.**



Una alimentación bien elegida, basada en una ingesta adecuada de energía, y variada puede cubrir fácilmente todas las necesidades nutricionales, y las demandas del ejercicio físico





#### Vitaminas y deporte

IMPORTANTE: Se pierden fácilmente durante el cocinado (cocción, fritura). Comer al menos 1R CRUDA!!

Se clasifican

Se disuelven en grasa, se acumulan en tejido adiposo

Consumo excesivo: (x 10) → Efecto tóxico

Hidrosolubles • Se disuelven en agua, no se acumulan. Se eliminan por orina

Vitamina C y Vitaminas del complejo B





- Vitaminas grupo B: obtención de energía, metabolismo de proteínas, reducción de fatiga
- Vitamina D: mejora la absorción del calcio
- Vitamina K: coagulación de la sangre









#### Minerales y deporte

- En conjunto representan aproximadamente un 5% del peso corporal.
- ¡Se pierden durante la sudoración!
- Se clasifican según requerimientos:

- Macrominerales: Calcio, fósforo, magnesio, sodio, potasio y cloruro (se necesitan más)
- Oligoelementos: Hierro, zinc, manganeso, flúor, cromo, selenio (se necesitan menos)

- Claves en el deporte:
- Muchos minerales se pierden con el sudor
- Osteoporosis: ¡CALCIO! → AUMENTO DE LESIONES
- Pérdidas mensuales de ¡HIERRO!

- Vitamina C y Hierro: AMIGOS
- Vitamina D y Calcio: AMIGOS



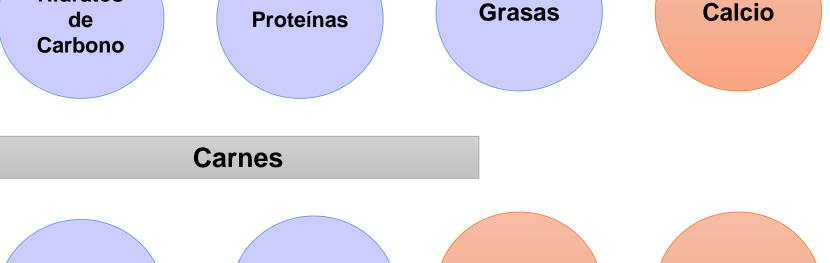




#### ¿Qué aporta cada grupo de alimentos?

# Lácteos y derivados Hidratos de Proteínas Grasas C





Proteínas animales Grasas

Hierro

Vit. B







# ¿Qué aporta cada grupo de alimentos?

#### Pescado y derivados

Proteínas animales

Grasas (AGMP, AGPI)

Fósforo

Vit. D



#### Huevos

Proteínas animales

Grasas (AGMI)

Hierro

Vit. A y D







#### ¿Qué aporta cada grupo de alimentos?

#### **Frutas**

Hidratos de Carbono (simples)

Fibra

Vitaminas

Minerales



#### Verduras y hortalizas

Hidratos de Carbono (complej os)

Fibra

Vitaminas

**Minerales** 







#### ¿Qué aporta cada grupo de alimentos?

#### **Grasas y aceites**

Grasas saturadas

**Grasas** monoins

Grasas poliins



#### Frutos secos y semillas

Grasas (AGMI y AGPI)

**Fibra** 

Proteínas (vegetales)

Vitaminas y minerales







#### ¿Qué aporta cada grupo de alimentos?



#### Legumbres

Hidratos de Carbono

**Fibra** 

Proteínas (vegetales)

Vitaminas

Minerales

#### **Cereales y derivados**

Hidratos de Carbono complejos

**Fibra** 

Vitaminas

**Minerales** 







# ¿Qué aporta cada grupo de alimentos?

Dulces, refrescos y embutidos de baja calidad

Hidratos de Carbono simples

**Grasas** saturadas















#### Hidratación

- Deshidratación: Una vez aparecida, los problemas ya son independientes de la intensidad y del tipo de ejercicio
- Sed: ALERTA! deshidratación de entre 1-2% y ahí ya hay problemas del rendimiento (disminuye).
- Ingesta con sed ya se hace que el reemplazo sea incompleto. Tampoco hay que hacer hidratación forzada.
- Hay que reponer líquido y ELECTROLITOS (sudor blanco)
- · La composición de la bebida dependerá de la intensidad y duración del ejercicio







#### Hidratación

#### SÍNTOMAS de DESHIDRATACIÓN

- Mareos
- Fatiga
- Aumento del ritmo cardiaco
- Dolor de cabeza
- Ganas de vomitar
- Disminución del rendimiento
- Acumulación de ácido láctico
- Disminución de fuerza









#### <u>Hidratación ANTES DEL EJERCICIO</u>

- 4 HORAS ANTES DEL EJERCICIO → Pequeños sorbos hasta un poco antes del ejercicio
- Agua + alimentos salados

#### Hidratación DURANTE EL EJERCICIO

- Ejercicios < 1h con poca sudoración, agua es suficiente y comida salada previa
- Ejercicios > 1h de intensidad media-alta: Agua + Electrolitos (sodio y potasio)

#### Hidratación DESPUÉS DEL EJERCICIO

- Reposición de todo lo perdido: electrolitos y líquido
- Las pérdidas basales permanecen hasta 2 horas tras el esfuerzo
- Reponer el 150-200% del peso perdido







- Para conocer las necesidades nutricionales en deportes de equipo debemos tener en cuenta los requerimientos nutricionales, tanto a nivel del deportista individual como el colectivo.
- Teniendo en cuenta también las diferentes modalidades y los perfiles con los que nos podemos encontrar (niños, mujeres, veteranos). Ya que sus necesidades serán totalmente diferentes y deben ser adaptadas de forma individual.
- Por lo tanto, aunque es difícil establecer unas pautas nutricionales específicas que valgan para todo un equipo, si que se pueden hacer unas recomendaciones generales e importantes para mejorar el rendimiento de todo el equipo.





- Alta intensidad intercalada con baja intensidad: caminar, sprint, trotar, saltar... lo que implica diferentes exigencias en cuanto al uso de **energía**.
- **Descansos** de diferentes tipos: entre tiempos, cambios de jugador, etc. (Se pueden aprovechar para beber o recuperar energía).
- Las distintas posiciones de juego hacen que los requerimientos entre jugadores varíen.
- Cada partido es diferente: presión emocional, contrario, horario, climatología, etc. Por lo que las necesidades pueden variar sustancialmente.





- Los hidratos de carbono serán la principal fuente de energía. Ya que el glucógeno muscular es el sustrato más importante en este tipo de deportes.
- Aumentar y mantener la masa magra para mejorar fuerza y potencia y mantener niveles moderados de masa grasa para mejorar agilidad y velocidad.
- Periodos de entrenamiento:
  - Ingesta suficiente de energía
  - Aumentar hidratos entre competiciones para favorecer la recuperación
  - Ingesta suficiente de proteínas
  - Controlar la carencia de hierro
  - Motivar a la ingesta de líquidos
  - Planificación nutricional semanal por objetivos (ajustándose al calendario)





#### Recomendaciones generales pero importantes

- Periodos de competición:
  - Ingesta antes del partido importante para rellenar las reservas de glucógeno
  - Ingesta de líquidos e hidratos de carbono en los descansos o durante el partido
  - Rehidratación tras la competición
  - Controlar la alimentación durante los viajes y desplazamientos.
  - Moderar el consumo de alcohol, especialmente en las celebraciones
- CONSIDERACIONES <u>PREVIAS</u> AL PARTIDO:
  - La ingesta se realizará al menos 3-4h antes del partido: Hidratos de Carbono de fácil asimilación (pasta, arroz).
  - 30 min antes: ingesta de bebidas (hidratos y electrolitos).

Una buena ingesta previa no compensa una mala alimentación continuada...





#### Recomendaciones generales pero importantes

#### CONSIDERACIONES <u>DURANTE</u> AL PARTIDO:

 La pauta principal será intentar beber en la medida de lo posible, por lo que se debe facilitar el alcance de bebidas a los deportistas en el terreno de juego. Aprovechar las paradas en el juego, descansos, etc.

 Alternar el agua con bebida deportiva (electrolitos + CHO).

 Aprovechar los descansos para incluir diferentes bebidas y alimentos sólidos.

NUNCA INNOVAR / PROBAR EN UN PARTIDO







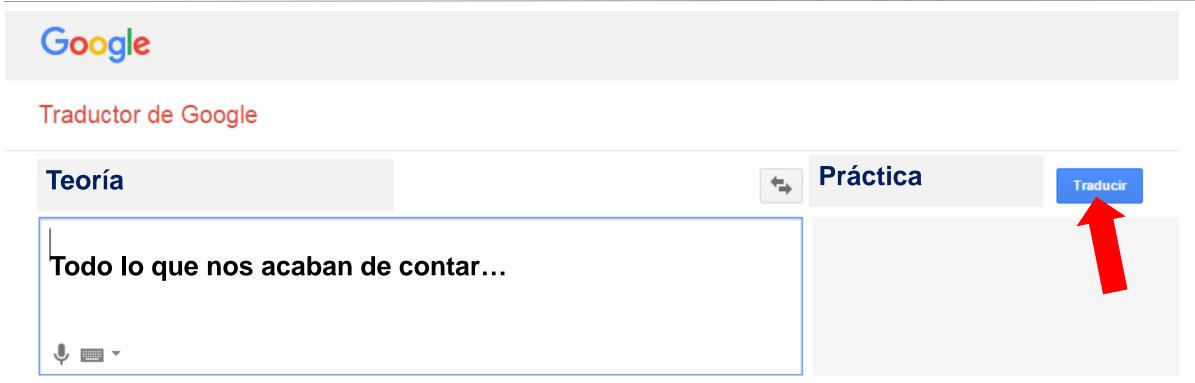
- CONSIDERACIONES <u>AL ACABAR</u> EL PARTIDO:
  - Recuperación de líquido: bebida con aporte de sodio y potasio
  - Hidratos de carbono (simples y complejos) + proteínas
  - Hasta 6 horas después de haber acabado
  - Importante alimentos con proteínas de alto valor biológico











Escribe texto o la dirección de un sitio web, o bien, traduce un documento.

# Cómo ayudar al futbolista a través de la nutrición GUILLERMO CASAS

DIETISTA-NUTRICIONISTA SELECCIONES FCYLF DE CASTILLA Y LEÓN