

# REFACERE SI NUTRITIE

in tenisul de performanta



# REFACEREA





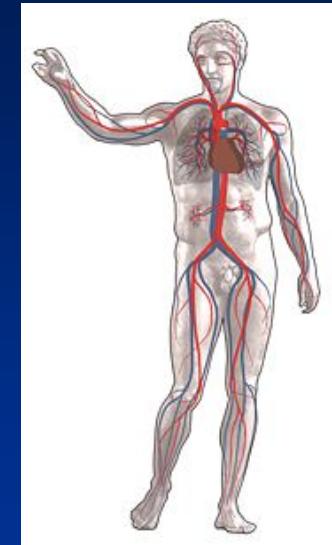
**REFACEREA**  
este o componentă importantă a  
antrenamentului sportiv deoarece  
este o *etapa a procesului de  
adaptare a organismului la efort*



# PRINCIPIUL SUPRACOMPENSARII

## Selye

- STIMUL
- OBOSEALA
- REFACERE (parametrii revin la valorile initiale aplicarii stimулului)
- ADAPTARE (SUPRACOMPENSATIE)



(parametrii au valori mai bune ca cele initiale)



# ROLUL REFACERII

- Este esentiala in obtinerea performantei sportive

*Timpul alocat refacerii este esential pentru realizarea supracompensarii*

- Rol important in prevenirea traumatismelor si a supraantrenamentului

*Oboseala produsa de o refacere incompleta este inalt corelata cu riscul de traumatisme si cu supraantrenamentul*





# Ce se intampla in timpul efortului

- Microlezuni musculo-ligamentare
- Depletia surselor energetice
- Creare de produsi de metabolism (acid lactic, radicali liberi etc)
- Pierderi lichidiene
- Consum de vitamine si minerale



# In timpul refacerii se realizeaza adaptarea la stresul efortului

- Refacerea **rezervelor energetice** consumate de efort si chiar supracompenarea lor
- Refacerea **pierderilor lichidiene**
- Repararea **leziunilor tisulare** si chiar supracompenare prin dezvoltarea fibrei musculare
- Inlaturarea **produsilor de metabolism**



# REFACEREA ASISTATA

- Imbunatatestă și acceleră refacerea naturală a organismului
- Folosește procedee specifice din diferite domenii (balneo-fizio-terapeutice, dietetice, medicamentoase, etc)





# TIPURI DE REFACERE

- **REFACERE PE TERMEN SCURT**  
refacerea imediata dupa un antrenament sau o competitie
- **REFACERE PE TERMEN LUNG**  
refacerea dupa o saptamana sau etapa de antrenament



# MJLOACE DE REFACERE IMEDIATA

- REFACERE ACTIVA
- REHIDRATARE
- DUS CALD
- NUTRITIA POST-EFORT
- MEDICATIA DE REFACERE
- MASAJ
- SOMN



# REFACEREA ACTIVA

- Consta in exercitii de intensitate scazuta la sfarsitul sedintei de antrenament
- Determina inlaturarea mai rapida a lactatului produs de efort
- Intensitatea exercitiilor este la 30% din cea din antrenament pe o perioada de 10-15 min





# REHIDRATAREA

## de ce este importantă?

- Pierderea unui procent de numai 2 % din fluidele organismului determină scăderea capacitatii aerobe de efort cu 10-15%
- Deshidratarea este înalt corelată cu apariția oboselii
- Setea nu este un indicator fidel al stării de hidratare a organismului



# SOLUTII DE REHIDRATARE

- Cantitatea de lichide administrata trebuie sa fie egala cu 1.5 litri pentru fiecare kilogram pierdut in antrenament (cel putin 500 ml)
- Solutia de rehidratare optima contine
  - 6% glucoza (suc de fructe indulcit cu miere)
  - minerale



# DUSUL POST-EFORT



*Rol: stimularea circulatiei pentru spalarea produsilor de metabolism, relaxarea musculara*

- Dus cald, 37 grd timp de 15 min (minim)

Varianta: Dusuri alternative cald-rece (2 min cald si 30 sec rece cu 1 min de temperatura medie intre, repetaute de 4 ori)



# NUTRITIA POST-EFORT

- Primele 15 minute post-efort: suc de fructe **indulcit cu miere** (realizeaza rehidratarea, aportul de carbohidrati si radicali alcalini)
- Dupa o ora (maxim doua): “masa de refacere” (contine carbohidrati si proteine in proportie de 4:1)



# MEDICATIA DE REFACERE

1. MINERALE
2. VITAMINE
3. CARBOHIDRATI
4. PROTEINE (aminoacizi)
5. DIVERSE



- nespecifice (Gerovital, Aslavital, Ginseng, Folcisteina – U, Vitamina B15)
- musculotrope (Antioxidante : vit. A, C, E; Seleniu)
- neurotrope (Piracetam – Nootropil, Piravitan)
- hepatotrope (Aspartat de Arginină 1 g.)
- alcalinizante (Bicarbonat de Sodiu 5 -10 grame după antrenament )



# MASAJUL

- produce relaxarea musculară
- stimulează circulația locală
- stimulează înlaturarea produsilor de metabolism prin creșterea întoarcerii venoase
- efect anti-stress și anti-algic prin eliberarea de endorfine

*Durata 15-60 min*

# SOMNUL



- SCADE NIVELUL CORTIZONULUI (hormon de stres)
- CRESTE NIVELUL HORMONULUI DE CRESTERE (rol în reparatia tisulară)
- CRESTE SINTEZA DE GLICOGEN
- REFACERE PSIHOLOGICA



# REFACEREA PE TERMEN LUNG

- La sfarsit de saptamana si la sfarsit de etapa
- Este mai complexa
- Activitati sportive complementare (ex: inot) – dupa o competitie importanta
- Cura la altitudine 600-800m
- Psihoterapie
- Oxigenoterapie
- Sauna





# PROGRAMAREA REFACERII

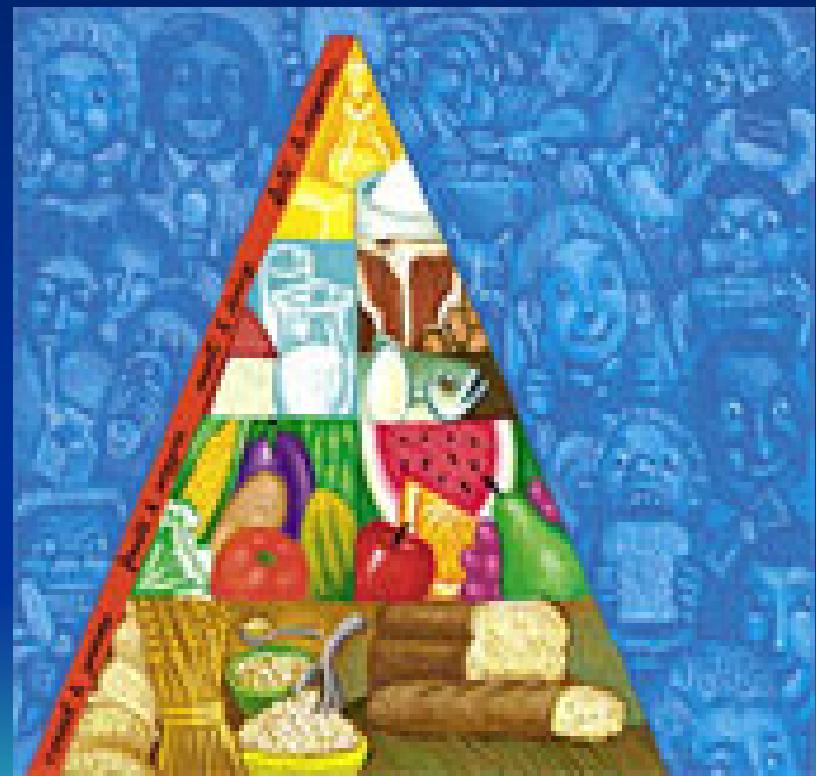
- Dupa fiecare antrenament
- La sfarsit de saptamana, cel putin o zi trebuie alocata refacerii
- La fiecare 4-6 saptamani se rezerva o perioada de 1-3 zile, in afara zilei saptamanale, pentru regenerarea sistemica
- La fiecare 16-22 saptamani perioada de refacere se extinde la 5-10 zile

# NUTRITIA PERFORMANTA



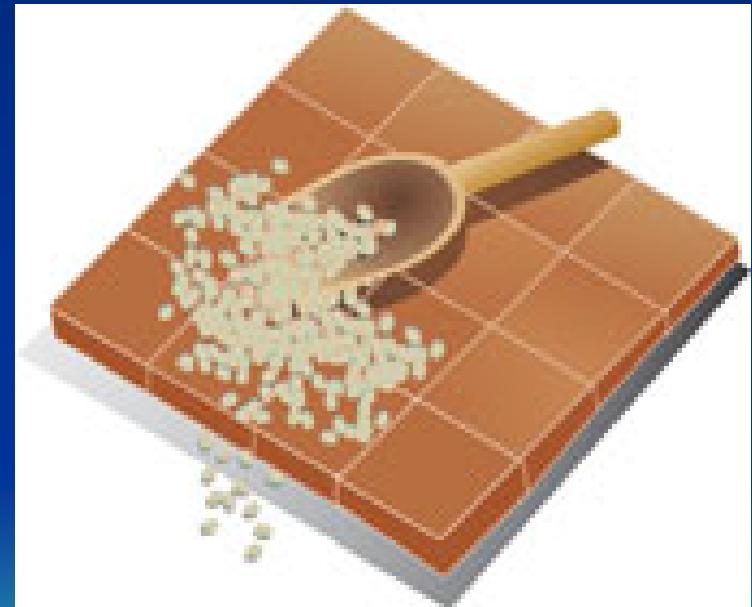
# DEZIDERATELE UNEI ALIMENTATII CORECTE

- Aspectul **CANTITATIV** - satisfacerea necesarului caloric al organismului
- Aspectul **CALITATIV** - menținerea unui raport optim între diferitele principii nutritive



# CONTINUTUL ALIMENTELOR

- MACRONUTRIENTI (substante energetice)
  - *proteine*
  - *glicide (carbohidrati)*
  - *lipide (grasimi)*
- MICRONUTRIENTI
  - *vitamine*
  - *minerale*
- FIBRE
- APA



# SURSELE ENERGETICE

a.CARBOHIDRATII

b.LIPIDELE

c.PROTEINELE





# CARBOHIDRATII

- reprezinta combustibilul preferential al organismului pentru sustinerea efortului fizic
- asigura primele 30-35 min de efort
- pot fi utilizati si in absenta si in prezenta O<sub>2</sub>- glicoliza anaeroba si aeroba
- 1GR GLUCOZA → 4 KCAL
- Se utilizeaza sub doua forme
  - glucoza circulanta
  - glicogen \*hepatic (100gr)  
\*muscular (400gr)

# LIPIDELE

- sunt o sursa lenta – intervin in sustinerea eforturilor mai lungi de 30 min)
- avantaj= reprezinta o sursa f. mare de energie, cantitatea organismului de a stoca lipide este practic nelimitata (un adult 70 00- 100 000kcal in functie de TA)
- necesita prezenta obligatorie a O<sub>2</sub> (pot constitui sursa energetica doar pentru eforturile de tip aerob)
- 1GR LIPIDE → 9KCAL





# PROTEINELE

- sursa energetica doar ptr. eforturile cu anduranta de lunga durata care produc o depletie energetica severa- cand pot suplini 5-10% cheltuieli energetice
- necesita prezenta oxigenului- deci tot ptr. eforturile de tip aerob
- Au rol plastic esential
- 1GR PROTEINE → 4KCAL



# INDICELE GLICEMIC AL ALIMENTELOR

- **IG = Rata de absorbtie a glucidelor (viteza de absorbtie)**
  - Dupa IG alimentele se impart in alimente cu
    - IG mic (fructe, faina integrala, orez nedecorticat etc)
    - IG mare (zahar, faina alba etc)
- ! Glucidele cu IG mare sunt preferate doar pre+intra+post antrenamente/competitii*
- ! Glucidele cu IG mic mentin constanta glicemiei sangvine*

# CLASIFICAREA LIPIDELOR

- DUPA ORIGINE

- *animale* - alimentele bogate in lipide sunt: untul, frisca, smantana, branza grasa, laptele, galbenusul, slanina, seul, carnea grasa, creierul, icrele, ficatul, untura de peste;

- *vegetale*- se gasesc in urmatoarele alimente: masline, alune, nuci, dovleac, soia, porumb, seminte de floarea soarelui.

- DUPA TIPUL DE ACIZI GRASI DIN COMPOZITIE

- acizi grasi saturati, (atomii de carbon sunt saturati cu hidrogen; se gasesc in grasimile animale)

- acizi grasi nesaturati, (legaturi multiple intre atomii de carbon; se gasesc in general in peste si vegetale).



# CLASIFICAREA PROTEINELOR

## I. Din punct de vedere al originii

- *animale*: se gasesc în cantitate mare în carne, produse din carne, ouă, lapte, brânzeturi;
- *vegetale*: paine, paste fainoase, fructe, mai ales în legume uscate (soia, fasole, mazare, linte).

## II. Din punct de vedere al componenței în aminoacizi esențiali

- *complete* = cele de origine animală, ar trebui să reprezinte 50-75 % din ratia de proteine
- *partial complete* = cerealele, leguminoasele
- *incomplete* = gelatinele

# RAPORT OPTIM INTRE PRINCIPIILE NUTRITIVE

in tenis

- 55-60% GLUCIDE=10-11gr/kgc
  - 25-30% LIPIDE=1,5gr/kgc
  - 15-20% PROTEINE=1,5-1,8gr/kgc
- (ca numar de calorii din necesarul caloric zilnic)



# REPARTIZAREA PE 24 DE ORE

- MIC DEJUN = 25-30% din totalul caloric
- PRANZ = 40% din totalul caloric
- CINA = 25-30% din totalul caloric

Daca se fac 2 antrenamente pe zi se iau doua gustari de cate 5% din mic dejun si cina





# VITAMINELE

- sunt substante organice cu rol absolut necesar in reglarea proceselor vitale, dar nu au valoare energetica directa
- sunt necesare dietei umane in proportii de numai cateva miligrame pe zi
- majoritatea vitaminelor sunt substante pe care organismul nu le poate sintetiza el insusi
- multe vitamine sunt instabile si se pot distruge in timpul prepararii măncării
- fiecare are un rol absolut precis in care nu poate fi înlocuita (carenta lor produce patologie specifica)



# ROLURILE VITAMINELOR

## exemple

- Vitamina A = adaptarea vederii la întuneric, favorizeaza procesele de apărare a pielii si mucoaselor contra infecțiilor (carenta = XEROFTALMIA)
- Vitamina B1 = functionarea sistemului nervos, inimii si tubului digestiv (carenta = BERI-BERI)
- Vitamina B2 = integritatea pielii, mucoaselor, par, unghii, arderea glucidelor
- Vitamina B6 = asimilarea proteinelor si glucidelor, previne crampele musculare
- Vitamina C = absorbtia fierului, fixarea calciului, vindecarea ranilor, imunitate, tesut conjunctiv (carenta = SCORBUT)
- Vitamina D = asimilarea Calciului si Fosforului in oase (carenta = RAHITISM)
- Vitamina E = factor important in reproducere

# MINERALELE

- Intervin in catalizarea diferitelor reactii metabolice
- Calciul si Magneziul sunt esentiale pentru contractia musculara



ks10532 www.fotosearch.com

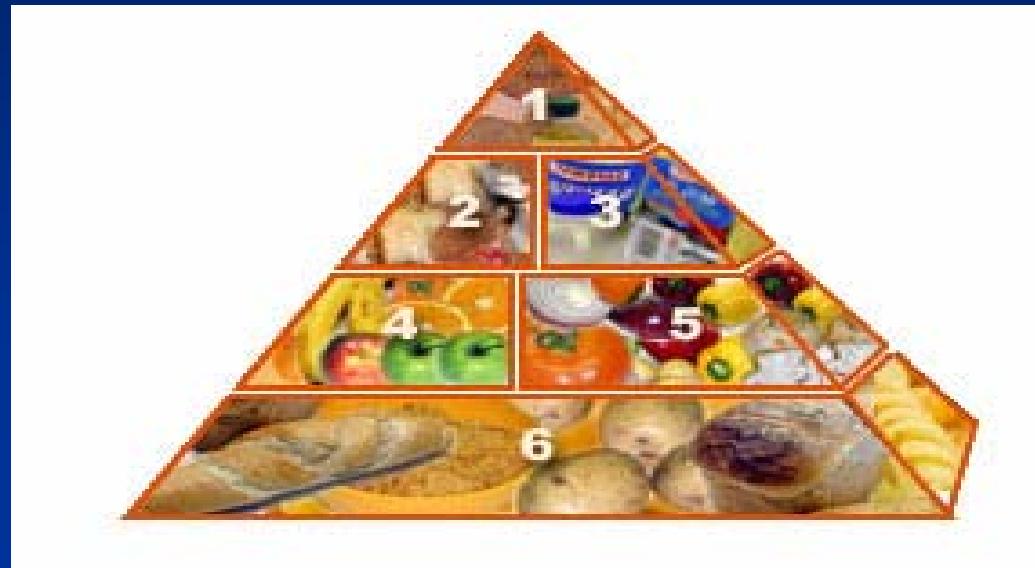


# FIBRELE VEGETALE

- Sunt de 2 tipuri: solubile si insolubile
- Nu se absorb din intestin
- Roluri:
  - stimuleaza peristaltismul intestinal
  - “curata” peretii intestinali
  - fibrele solubile scad indicele glicemic al carbohidratilor
  - contribuie la realizarea senzatiei de satietate

# PIRAMIDA ALIMENTARA

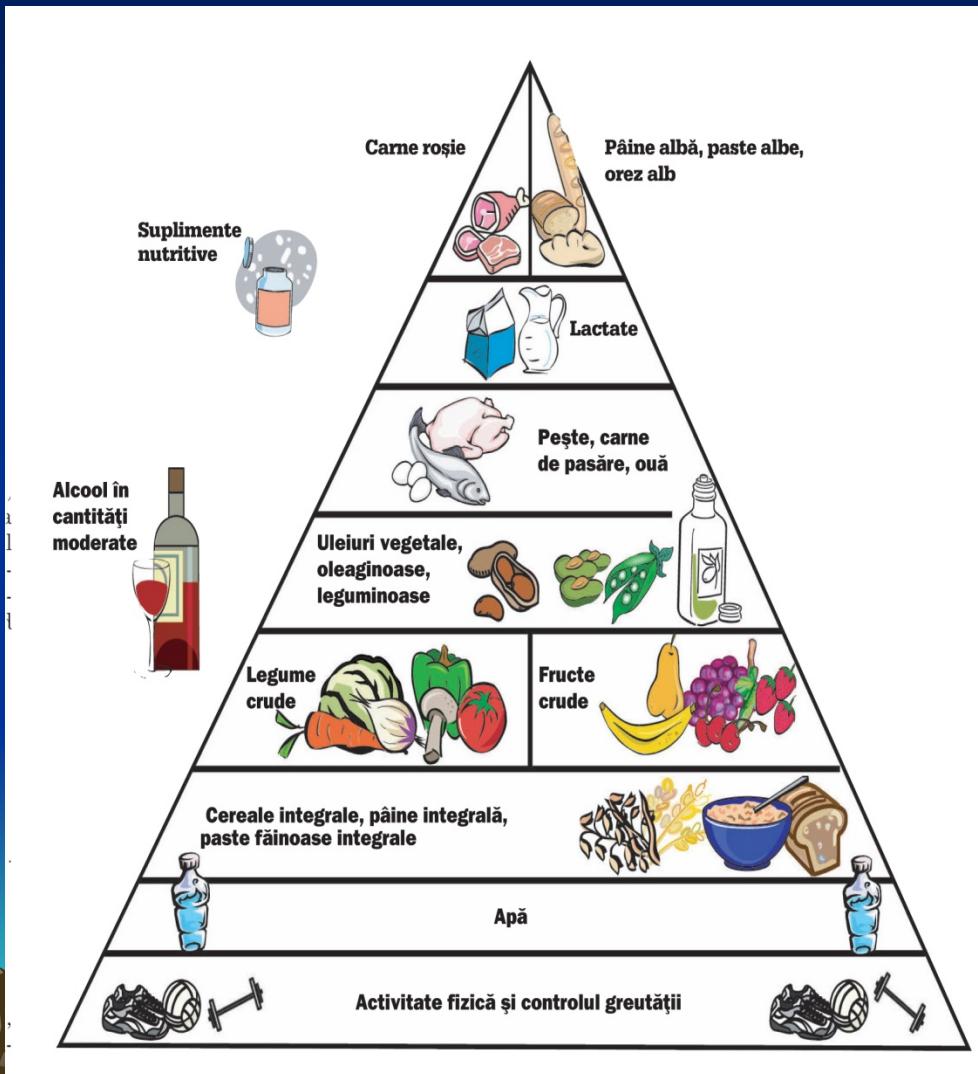
## ponderea ideală a alimentelor în dieta zilnică



Piramida conține 6 grupe  
*alimentele situate la baza piramidei ar trebui consumate în  
cantități mai mari decât cele din vârful ei*

# Elemente de baza ale unei diete echilibrate

- carnea alba si pestele sunt preferate carnii rosii
- Produsele de panificatie din faina neagra sunt de preferat celor din faina alba
- Grasimile vegetale sunt de preferat celor de origine animala
- Legumele si fructele se consuma cat mai putin procesate

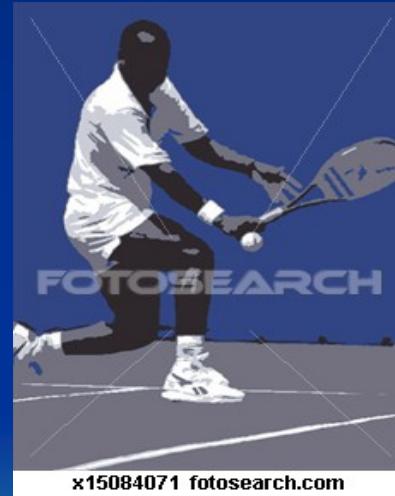


# NUTRITIA IN TENISUL DE PERFORMANTA

## aspecte specifice



- La masa
- In antrenament
- Postefort
- Ratiile speciale





# MESELE SPORTIVILOR

- Compozitie: 2/3 din farfurie alimente bogate in CARBOHIDRATI, 1/3 din farfurie alimente bogate in PROTEINE
- COMBINAREA SURSELOR ENERGETICE

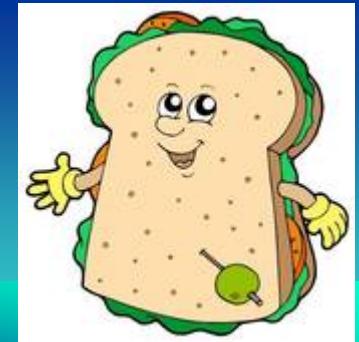
*combinand sursa energetica din proteinele usoare cu sursa energetica din carbohidratii complecsi obtinem un “carburant cu cifra octanica” ridicata*





# MASA PREMERGATOARE ANTRENAMENTULUI

- Precede antrenamentul cu cel putin 2-3 ore
- Contine carbohidrati cu indice glicemic scazut si proteine
- Imediat inaintea antrenamentului se recomanda carbohidrati cu indice glicemic mare



# NUTRITIA in antrenamente

- *ratiile GLUCIDICE in cursul antrenamentelor contribuie la imbunatatirea randamentului metabolic prin conservarea glicogenului muscular*
- *Se recomanda glucide cu indice glicemic mare (sucuri de fructe indulcite)*



# NUTRITIA POST-EFORT

- Primele 15 minute post-efort: suc de fructe **indulcit cu miere** (realizeaza rehidratarea, aportul de carbohidrati si radicali alcalini)
- Dupa o ora (maxim doua): “masa de refacere” (contine carbohidrati si proteine in proportie de 4:1)



# RATII ALIMENTARE SPECIFICE SPORTIVILOR

- BIOENERGogene (de sustinere)
- De CONCURS



# RATIILE ENERGOGENE

- FOAMEA DE GLUCIDE (sporturi de anduranta)
- RATIA HIPERPROTEICA (sporturi care necesita forta si masa musculara mare)





# FOAMEA DE GLUCIDE

- indicatii: sporturi de anduranta lunga
- Durata: o saptamana inaintea competitiei
- procedura: in primele 3 zile se continua antrenamentele dure, consumatoare de glicogen si se scade aportul glucidic la sub 50% necesarul caloric. In urmatoarele 3 zile se scade intensitatea si volumul antrenamentelor dar se creste aportul glcidic la 65%-70%
- Rezultat: cresterea glicogenului muscular de 2,2 ori ( $N=2,3g/100g$  tesut muscular)



# RATIA HIPERPROTEICA

- Indicatii: sporturi care necesita forta si masa musculara mare
- Durata: 8 saptamani inaintea competitiei
- Procedura: suplimentarea ratiei alimentare cu 1-1,5 g proteine/zi cu antrenamente intense de forta (4-5 ore/zi)
- Rezultate: cresterea masei active cu 2-3 kg cu scaderea concomitenta a tesutului adipos





## RATIA DE CONCURS

- In orele premergatoare competitiei, inclusiv in pauzele concursului, se administreaza sportivului cate 100 ml suc de fructe indulcit cu miere din ora in ora (*eventual cu adaosuri de vitamine, minerale si aminoacizi*)