

Conferencia:

**“Programas Informáticos en la
Nutrición Deportiva”**

Ponente:

Prof. D. José Mataix Verdú

Curriculum Vitae



PROF. D. JOSÉ MATAIX VERDÚ

TITULACIONES

Catedrático de Fisiología de la Universidad de Granada.

Diplomado en Nutrición

Técnico Bromatólogo

ESTANCIAS EN EL EXTRANJERO

Universidad de Londres (1979)

Universidad Libre de Bruselas (1981)

Universidad de Texas (1991)

SOCIEDADES Y FUNDACIONES

- Miembro de las Sociedades de Fisiología, Bioquímica, Nutrition Society (Soc. de Nutrición de Inglaterra).
- Miembro de la European Academy of Nutritional Sciences (EANS)
- Miembro del Comité Científico de la "Sociedad Española de Nutrición" y de la "Fundación para el Desarrollo y Promoción del Olivar y del Aceite de Oliva", de la "Fundación Puleva", del "Instituto Omega 3", de la "Fundación de la Pasta"
- Socio de Honor de la Sociedad de Geriatria y Gerontología del País Vasco
- Presidente de Honor de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria
- Miembro de la Fundación Española de Estudios Lácteos.
- Socio de la Nutrition Society (UK).
- Miembro del Comité Científico "Fundación para el Desarrollo de la Dieta Mediterránea".
- Académico de la Academia Iberoamericana de Farmacia.
- Miembro del Comité Científico de Expoliva
- Académico de la Sociedad Española de Gastronomía.

CARGOS ACADÉMICOS

- Director de la Sección de Ciencias Biológicas, Facultad de Ciencias, Univ. de Granada (1980-1981)
- Vicerrector de Investigación, Universidad de Granada (1983-1987)
- Vicerrector de Planificación Docente, Universidad de Granada (1987-1988)
- Rector en funciones, Universidad de Granada (1988)
- Director de la Escuela de Nutrición, Universidad de Granada. (1980–2006)
- Director del Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos, Univ. de Granada (1982–2004)

LIBROS

- 1 *Fundamentos de Fisiología Animal*. Ed. EUNSA. 1980
- 2 *El aceite de oliva. Bases para el futuro*. Ed. Excma. Diputación de Jaén. 1988.
- 3 *La cocina mediterránea y el aceite de oliva*. Ed. Comunidad Europea. 1990.
- 4 *Alimentación Familiar*. Ed. Escuela de Nutrición. Universidad de Granada. 1993.
- 5 *Nutrición y Dietética. Aspectos sanitarios*. Coordinador General y Coautor. Madrid, 1993.
- 6 *La alimentación en Yecla*. Yecla, 1994.
- 7 *Nutrición para Educadores*. Ed. Díaz de Santos. Subvencionado por el Mº de Educación y Ciencia. 1995.
- 8 *Tabla de Composición de Alimentos Españoles*. Ed. Universidad de Granada. 1994, 1ª Edición.
- 9 *Tabla de Composición de Alimentos Españoles*. Ed. Universidad de Granada, 1994. 2ª Edición.
- 10 *Nutrición y Salud Pública*. Ed. Masson, S.A. Barcelona. 1995
- 11 *Guías Alimentarias para la Población Española*. Ed. SG. Editores. Barcelona. 1995
- 12 *Alimentación y Corazón*. Ed. 3M Farmacéutica. 1996
- 13 *Manual de Fisiología. Sistema Endocrino*. Ed. Universidad de Granada. 1997
- 14 *Manual de Fisiología. Sistema Digestivo y Nutrición*. Ed. Universidad de Granada. 1997
- 15 *Tabla de Composición de Alimentos Españoles*. Ed. Universidad de Granada, 1998. 3ª Edición
- 16 *Adelgazar: Verdades y Falsedades*. Ed. Alhulia. 1998
- 17 *Aceite de Oliva Virgen y Salud*. Ed. Puleva SA. 2000
- 18 *Aceite de Oliva: Nuestro patrimonio alimentario*. Ed. Universidad de Granada. 2001.
- 19 *Nutrición y Alimentación Humana*. Ed. Ergon. 2002
- 20 *Tabla de Composición de Alimentos*. 4ª ed. Universidad de Granada, 2003
- 21 *Nutrición y salud y ósea*. Ed. Instituto omega- 3 , 2003.
- 22 *Nutrición para Educadores*. 2ª ed. Ed. Diaz de Santos, 2005-04-2005.
- 23 *Libro Blanco de los omega – 3*. Ed. Panamericana, 2004
- 24 *Nutrición y Dopaje*. Ed. Díaz de Santos. FUNIBER. 2005

LINEAS DE INVESTIGACION

- Valor Nutricional y Terapéutico de Aceite de Oliva
 - Evaluación del Estado Nutricional de Poblaciones
 - Aceite de oliva y envejecimiento
 - Educación nutricional y Alimentaria
-
- El número de publicaciones y comunicaciones sobre las citadas líneas de trabajo superan las 300 aproximadamente.
 - Asimismo son numerosas las Conferencias a nivel nacional e internacional sobre las indicadas materias.
 - También dentro de las citadas líneas de investigación ha dirigido unas **cincuenta Tesis Doctorales**.
 - Responsable del **grupo de investigación Fisiología digestiva y Nutrición, AGR 145**

OTROS MERITOS

- Coordinador General del Plan Nacional de Educación Nutricional a través de Oficinas de Farmacia.
- Asesor Científico de la Consejería de Salud del Gobierno Vasco, en los Estudios de Evaluación del Estado Nutricional de la Comunidad Autónoma Vasca.
- Asesor Científico de la Consejería de Salud de la Generalidad de Cataluña, en los Estudios de Evaluación del Estado Nutricional de Cataluña.
- Asesor Científico de la Consejería de Salud y Consumo de Andalucía
- Asesor Científico del Estudio Prospectivo de la Comunidad Económica Europea, "Dieta, Cáncer y Salud".
- Asesor Científico del Consejo Oleícola Internacional
- Premio Nacional Dr. Marañón, 1993.
- Profesor invitado. Universidad de Ancona. Italia
- Profesor Extraordinario Universidad Científica del Sur. Perú
- Director del estudio "Evaluación del Estado Nutricional de Andalucía". Dirección General de Salud Pública. Consejería de Salud.
- Director del Curso de Extensión Universitaria "Nutrición y Dietética Aplicada". Instituto de Dietética y Nutrición. Universidad de Granada.
- Medalla de Oro del Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos
- Premio Andalucía de Investigación 2003
- Premio Nacional "Alimentación y Salud". Universidad de Navarra, 2006

PROGRAMAS INFORMÁTICOS EN LA NUTRICIÓN DEPORTIVA

La informática nutricional es sin duda un avance extraordinario en el mundo de la nutrición cuando se quiere entrar en el mundo de la nutrición misma. Hay que pensar que la nutrición maneja en la actualidad cerca de 80 a 100 nutrientes y otros componentes alimentarios de interés para la salud y los cuales están contenidos en nuestra sociedad en más de 50.000 alimentos. Esta misma complejidad cualitativa y cuantitativa de nutrientes y alimentos, hace imposible que seamos capaces de trabajar en los distintos aspectos nutricionales sin ayuda de la moderna tecnología informática.

Un buen programa informático como se ha logrado en el programa **NUTRIBER** (Mataix y García Diz, 2006), debe reunir unas mínimas exigencias o características, como se expone a continuación:

- Debe poseer una excelente base de datos como son las tablas de composición de alimentos, las ingestas recomendadas, patrones antropométricos adecuados, etc.
- El programa debe estar continuamente actualizado, aspecto obligado dado no solo la necesidad vegetativa de mejorar, sino para incorporar nuevas innovaciones y conocimientos.
- Otra característica destacable es que el programa debe ser abierto, es decir, el usuario puede modificar según su criterio profesional.
- Por último, el programa debe tener posibilidades educativas, aspecto este tan necesario en los temas nutricionales y alimentarios, en donde la población desconoce aún muchos aspectos claves.

Las posibilidades del programa informática nutricional son bastantes, pero conviene centrarse en las más destacables por su importancia aplicada.

La primera, que no quiere decir la más importante es el propio manejo de la tabla de composición de alimentos. Hay que tener en cuenta que esta representa la parte central de casi todas las tareas cuantitativas, pero además la posibilidad de su manejo tiene una enorme utilidad.

La segunda es la determinación de la ingesta de nutrientes y alimentos. Esta en función se hace a través de diversos métodos de diferente complejidad.

La más sencilla se lleva a cabo a través de la cumplimentación de la pirámide alimentaria lo que permite de una manera rápida y simple observar desviaciones evidentes de las recomendaciones saludables. Más complicado es el sistema de encuestas alimentaria, de las cuales se disponen de tres. Una corresponde a una frecuencia de consumo compuesta de un número reducido de alimentos (35), y otra contiene ya un número bastante más elevado (130). El tercer tipo de encuesta corresponde al recordatorio 24 horas.

Esta determinación de ingesta entra dentro del estudio de la evaluación del estado nutricional que en el programa se completa con la evaluación bioquímica y antropométrica para establecer la composición corporal.

La tercera aplicación informática consiste en la elaboración de las dietas. Las cuales deben estar debidamente ajustadas para cubrir los requerimientos nutricionales y asegurar la salud. Esta aplicación es sin duda la más compleja no solo desde el punto de vista científico sino también informático, Se aborda informativamente el problema de la confección e menús a través de los diversos sistemas, pero en la base de todos ellos está el sistema de intercambios, que facilita la enorme dificultad de ajustar nutricionalmente las dietas.

Existen otras posibilidades dentro del programa informático, como el cálculo del gasto energético, o la determinación de la edad biológica en los adolescentes.

Todo lo anteriormente indicado puede obviamente almacenarse para cualquier tipo de trabajo que se quiera hacer, incluida la impresión de informes.