



## CAPÍTULO II

### Revisión de la Literatura

#### ***2.1 Bebidas alcohólicas***

Existe una gran disponibilidad de bebidas alcohólicas y el componente psicoactivo común a todas ellas es el alcohol etílico o etanol. El alcohol es considerado una droga, por lo tanto, cuando se toma cualquier tipo de bebida alcohólica se puede decir que se está consumiendo en mayor o menor grado una droga. La graduación o volumen de alcohol de cada bebida se determina por la cantidad de alcohol contenida en ellas. El alcohol siempre es el mismo (alcohol etílico), únicamente varía su concentración (Lorenzo, 2005).

##### ***2.1.1 Elaboración de bebidas alcohólicas***

Estas bebidas se obtienen a partir de carbohidratos, de ahí nace la llamada fermentación. Las cervezas y los vinos están clasificados como bebidas



fermentadas; con la diferencia de que la fermentación de la cerveza se obtiene a partir de granos y la de los vinos se logra con uvas y otras frutas (Katsigris, Porter, & Thomas, 2003).

Otro tipo de bebidas, llamadas destilados, se obtienen de separar el alcohol de una bebida previamente fermentada, esto se lleva a cabo mediante la destilación. En un contenedor cerrado se calienta el líquido a cierta temperatura. De este modo, el alcohol se evapora y se condensa como un líquido que se conoce como destilado (Kotschevar & Cichy, 2004).

Por lo tanto, por su elaboración, las bebidas alcohólicas pueden ser de dos tipos: fermentadas y destiladas.

**2.1.1.1 Fermentación.** El proceso llamado fermentación se considera la base para todas las bebidas alcohólicas. Es la reacción química de ciertas levaduras con el azúcar en presencia de agua. Las levaduras convierten los azúcares simples, como la glucosa y fructosa, en alcohol etílico y dióxido de carbono (Ray & Ksir, 1996).

De este proceso se obtienen muchos productos como el vino y la cerveza, entre otros.



**2.1.1.2 Destilación.** Katsigris y cols. (2005) explican que la destilación es el proceso mediante el cual se separa el alcohol de un producto fermentado. Esto se lleva a cabo cuando el líquido se calienta en un recipiente tapado. De esta forma, el alcohol se evapora y se separa del líquido original para luego juntarse y recondensarse en un líquido de mayor fuerza alcohólica. Las bebidas destiladas son las descritas como aguardientes o licores; sin embargo, la destilación agrupa la mayoría de las bebidas alcohólicas que superen los 20 grados de carga alcohólica.

## **2.2 Tipos de bebidas alcohólicas**

Todas las cervezas, vinos y licores son bebidas alcohólicas. Una bebida alcohólica es cualquier líquido potable que contenga alcohol etílico. Puede tener de .5% hasta 95% de volumen en alcohol, pero esta cantidad no hace diferencia alguna, siguen siendo bebidas alcohólicas.

A continuación se muestra una clasificación de bebidas alcohólicas, según Katsigris y cols.(2003):

- Fermentados

-Cervezas



-Vinos (de mesa, aperitivos, de postre, espumosos)

- Destilados

-Whiskies

-Ginebras

-Vodkas

-Rones

-Tequilas

-Brandies

-Licores ( Amaretto, Bailey´s, Cointreau, Drambuie, Galliano, Ouzo, licores de fruta).

-Otros (aguardiente, amargos, destilados neutros).

Otra clasificación para los tipos de bebidas que ofrecen los establecimientos enfocados a la venta de bebidas la ofrecen Kotschevar y cols. (2004):

- Bebidas de malta

Estas bebidas como su nombre lo dice, su principal ingrediente es la malta, entera o en partes. En su mayoría son las cervezas.

- Destilados

Se refieren a las bebidas alcohólicas obtenidas de un destilado de etanol. Estos se producen con granos, plantas, licores de frutas y amargos. Actualmente existen



bebidas destiladas con sabores agregados, por ejemplo manzana, cítricos, durazno, vainilla, etc.

- Licores

Son producidos con granos, plantas, destilados frutales, o la combinación de estos. Sustancias saborizantes como café, frutas, hierbas, menta y picantes son algunos de los compuestos de estas bebidas.

- Vinos

Se dan de la fermentación de frutas, en su mayoría de las uvas. Tinto y blanco son algunos de los más consumidos. Este tipo de bebidas son usualmente ingeridas antes, durante o al final de la comida.

- Bebidas no alcohólicas

Incluyen energizantes, refrescos, té, smoothies de fruta, café, aguas de sabores, etc. Algunas de estas bebidas, a su vez son utilizadas como mezcladores.

### ***2.3 Consumo de alcohol***

Lorenzo (2005) declara lo siguiente:

El alcohol es una sustancia que puede producir dependencia a las personas que lo consumen y tiene asociado un síndrome de abstinencia que se encuentra entre los más peligrosos de todas las drogas. El alcohol es la droga más consumida y la que más problemas sociales y sanitarios causa (accidentes de tráfico y laborales, bajas laborales, malos tratos, etc). (p.26)



De acuerdo con Barr (2000) las personas han disfrutado del alcohol, en ocasiones, abusado de él, desde épocas coloniales hasta el presente. Por diversos motivos, como puede ser una alegría, o un suceso triste o doloroso cuando las cosas salen mal, o dicho de otro modo, se considera un facilitador social. Así mismo, el abuso en el consumo tiene consecuencias como violencia, pensamientos autodestructivos y depresiones, accidentes automovilísticos, enfermedades, hasta la muerte.

Los griegos utilizaban el vino en sus reuniones, bodas, victorias y otras ocasiones como un ritual en el cual sentían gran alegría y camaradería donde pasaban la copa por toda la mesa hasta que se terminaba el contenido. Estos primeros tipos de alcohol eran considerados regalos de los dioses. Más tarde ciertos grupos religiosos cambiaron su forma de ver las bebidas alcohólicas ya que temían que su consumo afectaría su sensibilidad, ética, valores morales y hasta podrían perder el autocontrol (Katsigris y cols., 2003). Hasta la fecha, la relación entre el alcohol y la religión ha estado en debate por diversas opiniones.

En un estudio realizado por la Encuesta Nacional de Adicciones en la ciudad de México en el año de 1998, se obtuvo como resultado que el 78.6% de los hombres en edad de 18 a 29 años es bebedor actual, mientras que las mujeres



fueron el 53%. Así mismo se reportó que la edad promedio en que empezaron a beber fue de hombres a los 14 y mujeres a los 15 (Mora Ríos & Natera, 2001).

El mínimo de edad, 18, para ingerir bebidas alcohólicas, es únicamente de forma legal, ya que muchos jóvenes comienzan a ingerir bebidas alcohólicas a más temprana edad, y no necesariamente deben ir a establecimientos para poderlo hacer.

Actualmente, los jóvenes entre 18 y 25 años representan una gran proporción de clientes en establecimientos para el consumo de bebidas alcohólicas, de los cuales, cerca del 55% de dichos consumidores son hombres (Skinner, Moss, & Parfitt, 2005).

Según estudios realizados por Mora Ríos y Natera (2001) los lugares donde los jóvenes prefieren ingerir alcohol son principalmente bares o restaurantes (80.9%), reuniones familiares (74.6%) y en fiestas escolares o sociales (52%).

Conforme a Temple (2000) estudios actuales indican que el consumo de alcohol en jóvenes estudiantes está fuera de control, así como también se considera que la mitad de los estudiantes universitarios son bebedores sociales. Muchos de ellos, no tienen límites a la hora de beber y la falta de mayoría de edad no les impide tomar ya que se las arreglan para conseguir identificaciones falsas.



Estos jóvenes no se consideran fuera de control tan solo estudiantes estresados que necesitan despejarse los fines de semana.

### ***2.3.1 Efectos del consumo de alcohol***

Tan pronto como el alcohol entra en el cuerpo, comienzan sus efectos dañinos. El proceso de consumo de alcohol da lugar cuando una pequeña cantidad es absorbida por el torrente sanguíneo a través de la boca. El alcohol también puede dañar los bronquios o la tráquea. De ahí llega al estómago, donde cierta cantidad es absorbida, mientras que la demás sigue su camino hacia el intestino delgado, donde se absorbe lo restante. Poco a poco aumenta la secreción del ácido clorhídrico, el cual, normalmente es utilizado para digerir la comida, pero junto con el alcohol, puede dañar los tejidos de las paredes estomacales y los vasos sanguíneos. Una vez que está en el torrente sanguíneo, el alcohol viaja rápidamente a través del cuerpo, llegando en tan sólo minutos, a varios órganos, incluyendo el cerebro. A largo plazo, los resultados pueden ser hemorragias, ulceraciones, cirrosis, delirio, entre otros hasta la muerte (ServSafe Alcohol: Fundamentals of Responsible Alcohol Service, 2005).

El alcohol tiene efectos sobre las diferentes partes o funciones del cuerpo humano, pueden variar dependiendo de las diferencias individuales, la dosis





ingerida, el tiempo en que es consumido, si se toma o no con alimentos, el peso y edad de la persona, el estado de ánimo, la tolerancia que se tenga y la personalidad, etc .

Según Katsigris y cols. (2003), el cuerpo no digiere el alcohol de la misma forma que los alimentos. Cuando se toma una bebida alcohólica con el estómago vacío, pasa por el torrente sanguíneo en aproximadamente 20 minutos. De lo contrario, cuando hay comida en el estómago, la transferencia se demora, especialmente cuando los alimentos ingeridos son altos en grasa como leche, queso, carne, huevos, etc.

De acuerdo con Lorenzo (2005), el consumo de alcohol en base al sistema nervioso central, puede tener un efecto depresor y afectar las funciones cerebrales responsables de la conducta y control personal.

Uno de los efectos del alcohol es la desinhibición conductual y emocional actuando de diferente manera en cada persona. Por ejemplo, en personas introvertidas esto les puede facilitar las relaciones sociales. Contrariamente, en las personas extrovertidas puede ser un efecto negativo ya que les puede provocar un comportamiento descontrolado e inadecuado. Aunque esto es únicamente un supuesto, ya que como cada persona es diferente, los efectos del alcohol de igual forma varían en ellos.



El alcohol es considerado un tranquilizante. En dosis moderadas, el consumo del mismo puede tener efectos benéficos, ya que causa relajación, abre el apetito, produce placer, y da una cierta sensación de euforia. Algunas personas consideran que beber alcohol les ayuda a tener valor para enfrentar situaciones difíciles.

Por otro lado, en dosis altas, la persona adquiere lentitud, se le dificulta la articulación de palabras, presenta somnolencia y una pérdida de control muscular, entre otros síntomas. El alcohol en estas dosis se vuelve tóxico (Katsigris, Porter, & Thomas, 2003).

En otras palabras, al ingerir varias bebidas alcohólicas, el alcohol seguirá circulando por el torrente sanguíneo aún después de varias horas de haberse ingerido (1oz por hora). Esto provoca que la concentración de alcohol en el cerebro como en el torrente sanguíneo incremente, al mismo tiempo que altera la percepción de la realidad en el bebedor.

Lorenzo (2005), asegura que el alcohol llega a inhibir ciertas partes del cerebro que están destinadas a nuestra protección. Por esto, cuando una persona bebe, en ocasiones toma decisiones que no tomaría estando sobria.



Ray y Ksir (1996), mencionan en la tabla 1, la relación entre la concentración de alcohol en la sangre y sus efectos conductuales:

Tabla 2.1 Concentración Alcohólica en la Sangre y Efectos Conductuales

PORCENTAJE DE "CAS"	EFEECTO EN LA CONDUCTA
Menos de 0.03	El individuo está aburrido y digno
0.05	Bajo sentido de alerta, usualmente un buen sentimiento, desinhibición, afecta el juicio.
0.1	Lenta reacción del tiempo. Tiene menor precaución. Se puede volver peligroso y difícil de controlar.
0.2	Llega a marearse y ser inquietante. Decididamente intoxicado.
0.25	Severa perturbación motora. Afecta la percepción de los sentidos.
0.3	Aún consciente pero empieza a delirar y se desorienta, no comprende lo que ocurre. Seguramente borracho.
0.35	Inconsciente
0.6	Muy probablemente llegue a la muerte

De "Drugs, Society & Human Behavior", por Ray & Ksir, 1996, p.221.

En la tabla se muestran los síntomas que presentan las personas al ingerir alcohol, dependiendo del porcentaje de contenido alcohólico en la sangre. Estos van de estar aburrido, hasta tener probabilidades de llegar a la muerte.



Otros efectos psicológicos son: la circulación periférica, ocasionando que la persona se sienta caliente, el balance de fluidos, que en ocasiones provoca retención de líquidos, y por último, altera las hormonas, lo que conlleva a una conducta sexual elevada, dependiendo del grado de alcohol en la sangre.

Más grave aún, dicho que el alcohol tiene un efecto sedante y una acción inductora del sueño, puede llegar hasta el coma, por no mencionar la muerte, cuando se bebe en exceso.

### **2.3.2 Consecuencias del consumo de alcohol**

Citando a Jofre (2003), “ la ingestión de bebidas alcohólicas está relacionada directa o indirectamente con cinco de las diez principales causas de defunción: las enfermedades del corazón, los accidentes, la patología cerebrovascular, la cirrosis hepática y los homicidios y lesiones en riña ”.

La primera consecuencia a corto plazo del consumo del alcohol se conoce como *cruda* o resaca. Esto lo presentan hasta los bebedores moderados y sus síntomas son : malestar estomacal, fatiga, dolor de cabeza, sed, depresión, ansiedad y malestar general. Según Ray y Ksir (2003), algunos alcohólicos dicen continuar bebiendo únicamente para escaparse del dolor de la resaca.



Con el abuso del alcohol se presentan daños más serios que los efectos inmediatos de intoxicación entre ellos se encuentran síntomas como lagunas mentales, que son la pérdida de memoria de eventos recientes, lo cual significa que han muerto algunas neuronas. Este es sólo uno de los daños más frecuentes a corto plazo.

El consumo de alcohol puede ocasionar graves daños en todos los órganos del cuerpo, a excepción del oído, trayendo consigo distintas enfermedades que a veces llevan hasta la muerte.

**2.3.2.1 Aparato digestivo.** No obstante con los efectos inmediatos que produce el alcohol en el organismo del bebedor, el consumo prolongado de alcohol causa diversos problemas de salud que afectan a todos los órganos del cuerpo, principalmente al aparato digestivo.

Las enfermedades más frecuentes, ocasionadas por el excesivo consumo de alcohol son la hepatitis alcohólica y la cirrosis hepática. Estas provocan la pérdida de capacidad funcional del hígado y presentan síntomas como: pérdida del apetito, mal estado general, adelgazamiento, hemorragias digestivas y alteraciones del nivel de conciencia.



Si el consumo de alcohol es muy severo aún después de presentar ulceraciones, se empieza a formar tejido muerto en el hígado, deteriorándolo, dando lugar a la cirrosis hepática. Esta enfermedad es la causa más común de muerte en personas que consumen alcohol en grandes cantidad por un determinado periodo de tiempo, pero se presenta más en hombres de más de cuarenta años. Lamentablemente, los daños causados por el alcohol en el hígado son irreversibles (El alcohol y la fisiología humana, 1997).

Así mismo, los bebedores pueden presentar enfermedades del páncreas, llamada pancreatitis alcohólica. Esta produce inflamación, dolores abdominales intensos, náuseas y vómitos. Se presenta mayormente en bebedores jóvenes hombres. Si se descuida, puede dar como resultado una diabetes alcohólica.

**2.3.2.2 Aparato circulatorio.** Una de las principales consecuencias es el coma etílico. Lorenzo (2005), menciona que para que un adulto presente intoxicación alcohólica aguda o embriaguez, se necesita una tasa de alcoholemia de un gramo por litro. El coma, que es una pérdida total o parcial de respuesta a los estímulos, se produce por una sobredosis etílica, ocasionada por alcanzar una tasa de alcoholemia de 4 ó 5 gramos por litro.



Lo anterior puede llevar hasta la muerte cuando hay una parada cardiorrespiratoria, producida por la paralización de varias partes del cerebro, entre ellas las que se encargan de las funciones respiratorias.

En un caso más extremo el exceso de alcohol puede llegar a dañar la patología cardiovascular, degenerando el músculo cardíaco, provocando anemia alcohólica, descenso de glóbulos rojos y blancos que la ausencia de estos últimos deja a la persona indefensa ante las infecciones. También es causa de arterioesclerosis, el cual es un endurecimiento y engrosamiento de la pared de las arterias.

**2.3.2.3 Otras consecuencias.** Otra enfermedad provocada por el alcohol es el cáncer. Presentado en boca, lengua, faringe, laringe, colon, esófago, páncreas, recto, estómago e hígado.

También el abuso de alcohol puede provocar pérdida de la memoria, dificultades cognitivas y demencia alcohólica. Lo que lleva a una reducción de vida de 10 a 15 años según sean los casos y el estado de salud de las personas afectadas.

El alcoholismo se produce cuando una persona presenta cierta dependencia física y psicológica del alcohol. Esto sucede después de varios años de excesivo consumo de alcohol. En esta situación, el bebedor ha perdido el



control sobre el alcohol. Actualmente aparecen alcohólicos muy jóvenes dado que su periodo de incubación del alcoholismo es muy rápido.

En el hombre, se puede presentar la impotencia, en cuanto a disfunciones sexuales. Se presenta con frecuencia la pérdida de deseo sexual tanto en el hombre como en la mujer y, en ésta hay una reducción de fertilidad.

En el caso de las mujeres embarazadas, el consumo de alcohol puede resultar fatal para el feto, provocando el síndrome alcohólico fetal. Esto se presenta con anormalidades físicas, funcionales y de desarrollo en un niño, como consecuencia del consumo de alcohol por parte de la madre durante el embarazo (Ray & Ksir, 1996). Poco peso al nacer, falta de crecimiento, epilepsia, anormalidades faciales, poca capacidad de socialización, falta de imaginación, problemas de comportamiento y dificultades de aprendizaje son algunas de las características de estos niños.

El alcohol también es responsable de las dificultades en el parto, ya que reduce las contracciones uterinas, en ocasiones, incluso, ocasiona abortos espontáneos. En la lactancia igual surgen complicaciones debido al alcohol, ya que al amamantar, se le transmite al bebé el alcohol por medio de la leche materna (El alcohol y la fisiología humana, 1997).





Existen también problemas escolares sobre los jóvenes que consumen alcohol. Algunos de ellos presentan bajo rendimiento escolar y faltas de asistencia a clases. Hoy es muy clara la relación existente entre el consumo de alcohol y el fracaso escolar. Según Lizza (1998), el hecho de que las escuelas y colegios hagan una constante mención en contra del consumo de alcohol, da como resultado una continua negligencia y provoca que los alumnos lo hagan a escondidas o más a menudo, ya que sienten que lo prohibido es más llamativo.

Por último, pero no menos importante, sino al contrario, uno de los principales problemas relacionados con el alcohol son los accidentes automovilísticos, las peleas y actos vandálicos.

“Las consecuencias del alcohol sobre la conducción de vehículos es uno de los efectos más conocidos a la vez que preocupante a la vista de los datos, sobre todo en jóvenes” (Lorenzo, 2005, p. 45).

Como Basabe y Páez (2006) mencionan, el alcohol es el gran protagonista de aproximadamente el 50% de los accidentes de tráfico, y entre el 25% y el 40% de los accidentes graves. Durante los fines de semana es cuando el 35% de los siniestros se producen, ya que son los principales días de consumo entre jóvenes. El hecho de que los jóvenes consuman alcohol fuera de sus casas aumenta el riesgo de accidentes, ya que algunos deben conducir de regreso a casa.



Actualmente, este tipo de accidentes constituyen la principal causa de muerte en jóvenes y adolescentes.

## ***2.4 Establecimientos para la venta y consumo de alcohol***

El objetivo principal de estos establecimientos o bares es la venta de cocteles y bebidas alcohólicas que se preparan en una barra, así como sus demandantes logran socializar y pasar un momento de distracción. Actualmente, los clientes tienden a un continuo cambio en gustos, la mayoría se vuelven más sofisticados en cuanto a la calidad de bebidas que ingieren.

De acuerdo con Katsigris y cols.(2003), existen diversas formas de categorizar los bares. Para hacer esta división se puede basar en el tipo de mercado al que sirven, la localización, la distribución del lugar, y los tipos de servicios.

### ***2.4.1 Clasificación***

Morfín (2006), muestra la siguiente clasificación de bares basadas en el mercado meta:

- Bar categoría gran turismo



Este tipo de bares cuenta con una excelente localización, como puede ser en hoteles, zonas turísticas o muy concurridas de la ciudad. El lugar debe estar muy bien decorado, con mobiliario, utensilios y equipo de alta calidad. La oferta debe ser muy amplia, contando con variedad de vinos y licores reconocidos mundialmente. El personal debe estar altamente capacitado para así poder lograr las expectativas del cliente y brindarle una grata experiencia durante su estancia y consumo. Algunos de los servicios con los que cuenta son: aire acondicionado, equipo de luz y sonido profesional, estacionamiento, en ocasiones valet parking, sanitarios distintos para hombres y mujeres, entre otros.

- Bar categoría turista

Están ubicados en lugares estratégicos, de gran actividad laboral, e iluminados. La barra es su principal fuente de ingresos, por lo que debe lucir agradable a la vista del cliente. Cuenta con una gran variedad de bebidas alcohólicas y no alcohólicas. El personal debe ser mayor de edad y con buena presentación. Las luces y el sonido son adecuadas para un nivel de servicio profesional.

- Bar categoría popular

Estos bares normalmente se encuentran en colonias retiradas de las áreas comerciales. El mobiliario empleado es el más sencillo, muchas veces utilizan mesas o sillas de plástico con el logo de los distribuidores de cerveza o refresco. Venden bebidas típicas y populares, cervezas, pulques, licores nacionales, etc. El personal no precisamente está capacitado y casi nunca tienen uniforme,



únicamente un delantal. Este tipo de establecimiento suele ser el más austero, ya que no se invierte mucho en ellos. Entre los pocos servicios con los que cuenta están ventiladores y un solo sanitario para hombres y mujeres.

Otro enfoque que se le puede dar a la clasificación de los bares es en cuanto al objetivo del lugar o actividades realizadas en ellos. A continuación se presenta dicha división realizada por Kotschevar y Cichy (2004):

- Free-standing bars and lounges

Su principal atracción es su barra de servicio. Estos lugares cuentan con una barra muy grande ya que muchos de los consumidores optan por sentarse en ella y estar más cerca del personal que los atiende, por otro lado hay personas que prefieren sentarse en una mesa aparte. Estos establecimientos han sido muy populares entre los consumidores, por lo que los creadores de bares han hecho diversos tipos de los mismos:

- Brew pubs

Los bares cuya especialidad son los diferentes tipos de cerveza nacieron en Colorado, Estados Unidos, pero a través del tiempo han llegado a diversas partes del mundo, con una gran aceptación. Estos lugares cuentan con una gran variedad de cervezas donde los clientes, no solo puede degustar cualquier marca que elijan sino también pueden gozar de un ambiente con entretenimiento, ya que



muchas veces estos lugares cuentan con música en vivo. La fuente de ingresos de estos bares no es únicamente la cerveza, sino también los alimentos que hacen que la gente escoja regresar al lugar.

- Cigar bars

Su principal atractivo es la venta y consumo de habanos o puros. Nacen en Estados Unidos y aunque su popularidad ha disminuido debido a la prohibición de fumar en lugares públicos, los aficionados al puro aún asisten para disfrutar y relajarse. Cuentan con una gran variedad de puros, lo que hace aún más atractivo al cliente. Algunos de estos establecimientos promueven la venta del cognac para disfrutarse con el puro.

- Service bars

Estos son los bares más comunes en México, donde el servicio es de meseros y estos llegan a la mesa de cada cliente para que ordenen sus bebidas, mismas que son preparadas en la barra, por el llamado bartender. Estos lugares deben tener una gran barra, de gran atractivo, al igual que el mobiliario y equipo que utiliza el bartender. Los clientes usualmente se sientan en mesas alrededor de la barra, pero también cuentan con periqueras en la barra. Aquí, lo que cuenta, además del producto, es el servicio, la actitud y disponibilidad del personal, por lo que son muy populares las propinas entre bartenders y meseros.



- Sports bars

Es un bar tema. Su decoración está enfocada en los diversos deportes practicados alrededor del mundo. Cuenta con una gran cantidad de televisiones y en ocasiones con pantallas gigantes, televisando eventos deportivos. En sus inicios estos bares tenían la imagen de ser lugares que ofrecían hamburguesas y cervezas únicamente. Actualmente han ampliado sus servicios en alimentos, volviéndose más sofisticados.

- Wine bars

Aquí cuentan con una extensa variedad de vinos, servidos por botella o copeo. Su éxito se basa en el conocimiento del personal y la amplia lista de vinos con la que cuentan. Así mismo deben ofrecer alimentos, si no platillos tan sofisticados, sí botanas para acompañar los vinos como una tabla de quesos o carnes frías.

- Bares en Restaurantes

Estos bares le añaden mayores ingresos a los restaurantes ya que los clientes no solo asisten para ingerir alimentos sino también pueden disfrutar de algunas bebidas. Estos establecimientos pueden estar divididos en su distribución. Ya sea que tengan de un lado el bar y en otro el restaurante, ofreciendo diferentes cartas, o tener la barra de bebidas en medio del restaurante o en la entrada simulando un lobby en lo que les ofrecen una mesa, para que puedan disfrutar alguna bebida en ese tiempo de espera. Los restaurantes, en su mayoría ofrecen el servicio de



bebidas alcohólicas, pero su principal fuente de ingresos son los alimentos, por lo que no tienen una carta de bebidas alcohólicas ni de vinos.

- Bares en hoteles

Se encuentran ubicados en los hoteles y deben ser de la misma categoría y cubrir las expectativas del cliente. Así mismo, al tener un bar en el hotel, se deben saber las necesidades no solamente del huésped sino también de los clientes locales. El bar debe tener

un estilo propio o llamativo al cliente. El personal debe estar capacitado y tener una buena actitud de servicio ya que no solo están sirviendo al bar sino también representan al hotel.

- Bares en otros lugares

Existen también bares localizados en cruceros, clubes privados, entre otros. Cualquiera que sea su mercado meta, tienen el mismo objetivo, ofrecer bebidas alcohólicas.

### ***2.5 Políticas internacionales de seguridad y prevención***

Durante muchos años, en los Estados Unidos han gastado billones de dólares en campañas y medidas para reducir los problemas ocasionados por el consumo de alcohol. Entre ellas destacan medidas empleadas por el país como la edad mínima



de 21 años para beber, implementación de etiquetas preventivas en botellas de alcohol, la litigación a terceras personas, presión sobre los medios para controlar la promoción de bebidas alcohólicas, entre otras.

Katsigris y cols. (2003), explican y definen cada una de las 4 categorías de leyes en forma:

- Leyes contra terceras partes

En un accidente donde se ve involucrado el alcohol, se culpa al conductor alcoholizado, pero también se puede inculpar al establecimiento que le vendió las bebidas al conductor. A este hecho se le conoce como litigación a terceras partes.

Esta medida trajo consigo grandes problemas a los establecimientos de bebidas alcohólicas, ya que le causan una mayor crisis a las compañías de seguro que les ofrecen sus servicios.

- Leyes contra conductores en estado de ebriedad

En el pasado, a las personas que conducían en estado de ebriedad se les imponía una multa y tenían que pasar por un sencillo juicio donde el acusado era perdonado al prometer no volverlo a hacer, y se iba a casa en su coche.





Actualmente, los estadounidenses son menos tolerantes y han creado grupos como Mothers Against Drunk Drivers, Students Against Driving Drunk y Remove Intoxicated Drivers. Todos estas son campañas contra el uso de alcohol y conducir al mismo tiempo.

Gracias a estas medidas, varias ciudades de Estados Unidos han implementado las redadas de alcohol en las calles, prohibición de productos alcohólicos abiertos en los automóviles, el derecho a las autoridades para arrestar a un conductor que consideren en estado de ebriedad y revocar la licencia de conducir a las personas que se rehúsen a realizar la prueba de alcohol.

Incluso las compañías americanas de seguros están apoyando con esta causa, penalizando a los conductores en estado de ebriedad. Esto se lleva a cabo en conductores asegurados que se ven involucrados en situaciones relacionadas con el alcohol, les pueden cancelar el seguro. Otros opinan que el uso del cinturón de seguridad puede reducir el número de accidentes automovilísticos, aunque estos sucedan bajo influencia del alcohol.

- Leyes contra el Contenido Alcohólico en la Sangre (CAS)

Se considera que una persona está alcoholizada cuando se pasan los límites de alcohol en la sangre permitida por cada estado. En Estados Unidos, los límites están entre .08 y .10 por ciento.



La controversia está en que al momento de hacer la prueba de alcohol, el efecto en cada persona varía, ya que el cuerpo no logra absorberlo de la misma manera. Depende de las personalidades, constitución física, grasa corporal, metabolismo, edad, cantidad de comida en el estómago, etc.

Es por esto, que esta ley hace difícil o casi imposible llegar a una conclusión en cuanto al mínimo de contenido alcohólico permitido y con esto penalizar a los conductores.

- Ley del mínimo de edad para consumir bebidas alcohólicas

Aunque los jóvenes obtienen todos los derechos y privilegios de un adulto al alcanzar la edad de 18 años, necesitan 3 años más para alcanzar la edad mínima que les permite consumir bebidas alcohólicas, 21.

En otros países se aplican diferentes medidas. De acuerdo con Lobmann (2002), únicamente en Australia y Suecia se llevan a cabo exámenes de respiración aleatorios, que son parecidos a las pruebas de sobriedad, pero el conductor debe someterse a la prueba de respiración obligatoria aunque no presente señales de intoxicación. En otros países como Alemania y Estados Unidos, esta prueba primero se sometería a cambios en la ley.



## **2.6 Medidas Preventivas**

Los bebedores sociales causan más accidentes y no los alcohólicos, como se cree. En personas tensionadas, tomarse unos cuantos tragos en un bar le ayudan a relajarse y distraerse por un rato, pero en cuanto sube a su auto, vuelve a pensar en sus problemas. Así mismo sucede con una persona que mezcla el alcohol con la ira. Pero no solamente las personas con problemas están en riesgo de accidentes al consumir alcohol. Cualquier persona que toma alcohol con el único objeto de divertirse pone su vida en peligro al conducir, dado que una persona bajo los efectos del alcohol presenta un campo visual limitado (Tartan, 2000).

Algunas empresas cerveceras y de bebidas alcohólicas han implementado en su publicidad el uso responsable de las bebidas, al igual que las campañas de conductor designado, pero la controversia que aquí se ve es el hecho de que las personas, al estar confiados que alguien más conducirá su vehículo o se encargará de ellos, los lleva a abusar del consumo de alcohol sin tener que preocuparse de las consecuencias (Wolburg, 2005).

Otra técnica empleada por los meseros en algunos lugares de Estados Unidos es el método del semáforo. Este consiste en reconocer y clasificar los niveles de intoxicación en clientes, esto es basado en el criterio personal. Es



llamado método del semáforo porque involucra los colores verde, amarillo y rojo. Empezando por el verde que es cuando el cliente está sobrio, en ese momento se le sugiere ordenar algo de comida junto con su bebida, cuando el cliente ordena una bebida derecha o en las rocas, se le sirve junto con un vaso de agua, etc. El color amarillo implica que el cliente se está intoxicando, en este momento se le informa al supervisor sobre la situación, se le sugiere al cliente comer algo, se espera que el cliente ordene algo no se le vuelve a preguntar si desea ordenar, a la hora de irse, se le llama un taxi o sugiere un lugar cercano para pasar la noche. Ahora que el color rojo significa parar. Aquí se debe tener una segunda opinión, ya sea de un compañero de trabajo o supervisor antes de suspender el servicio. El trato con los clientes en rojo debe ser un trabajo en equipo, por lo tanto se debe entrenar al staff para poder tomar las decisiones correctamente (Cichy & Hickey, 2005).

Muchas personas piensan que son sensatas y que se dan cuenta cuando han bebido de más y suelen decir que no pondrían en riesgo su vida al volante. La pregunta es, ¿qué tan cierto es esto, realmente se darán cuenta las personas cuando se han pasado de copas?