



**INCIDENCIA DE ADOLESCENTES QUE CONSUMEN ALCOHOL
EN LA ESCUELA SECUNDARIA TÉCNICA # 5 DE 2° Y 3° GRADO**

**Alumnos: Vilches Velasco Freddy de Jesús
Velásquez Santiago Karen Concepción
Estrada Morales Gloria Cristina**

Taller de elaboración de tesis

Catedrática: Mireya del Carmen García Alfonzo

9° cuatrimestre

Lic. En Enfermería

**Comitán de Domínguez, Chiapas.
25 de mayo de 2020.**

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	3
CAPITULO I.....	4
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	4
PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN	6
OBJETIVOS	7
General:.....	7
Específicos:	7
JUSTIFICACIÓN	8
HIPÓTESIS	10
METODOLOGÍA	11
Enfoque cuantitativo	11
CAPITULO II: ORIGEN Y EVOLUCIÓN DEL TEMA	12
ANTECEDENTES HISTÓRICOS DEL ALCOHOL	12
TIPOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS.....	16
LA ADOLESCENCIA	25
Desarrollo del adolescente.....	27
Pubertad o pre-adolescencia: periodo de los 10-11 años (niñas) y de los 12-13 años (niños)	27
CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA ADOLESCENCIA.....	31
BIBLIOGRAFIA.....	34

INTRODUCCIÓN

El alcoholismo en la sociedad, resulta en la actualidad un problema para las familias y para la sociedad en general. El alcoholismo al interior de la familia, parece ser el causante de conflictos que pueden convertirse en disfunciones familiares, con las respectivas consecuencias: violencia, suicidios, accidentes de tránsito etc.

Nuestra preocupación profesional al respecto de este tema, ha sido en total importancia el adolescente que puede llegar a padecer esta enfermedad llamada alcoholismo a muy corta edad, considerada en el contexto social, por la OMS “organización mundial de la salud” como una enfermedad familiar.

Por las características propias de la adolescencia, sabemos que esta etapa está llena de diversos periodos de inestabilidad, como también de curiosidades al respecto al tema de las bebidas alcohólicas, por lo que nuestra investigación en su gran mayoría consta de la investigación detallada de la incidencia de los adolescentes que han empezado a consumir alcohol.

Para poder hacer esta investigación realizamos una pequeña encuesta la cual fue dirigida a los adolescentes, especialmente a los alumnos de la escuela secundaria técnica No. 5 de Comitán de Domínguez Chiapas.

Realizamos de igual manera gráficas, en las cuales nos pudimos percatar que casi la mitad de los adolescentes encuestados han consumido bebidas alcohólicas, tanto que la otra mitad no ha consumido ninguna bebida alcohólica.

CAPITULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Según la organización mundial de la salud, la adolescencia es el periodo de edad comprendido entre los 10 y los 19 años. La adolescencia es una etapa de cambios sustanciales en tiempos cortos, que afectan el desarrollo y la consolidación de las funciones del organismo, consumir alcohol no es un problema exclusivo de la adolescencia, pues compete a toda la población. Pero el comienzo del consumo suele producirse durante esta etapa.

El alcohol es la sustancia más utilizada por los niños y adolescentes, y su uso en la juventud se asocia con las causas de muerte predominantes y las lesiones graves a esta edad, es decir los accidentes de vehículos de motor, homicidios y suicidios. Estudios recientes indican que el consumo durante este periodo de crecimiento puede interrumpir procesos claves de desarrollo del cerebro, que pueden dar lugar a deterioro cognitivo y a un riesgo elevado de desarrollar un trastorno crónico de consumo de alcohol.

Las personas inician con el consumo de alcohol por diversas causas principalmente la curiosidad, seguida por la invitación de amigos y familiares, la experimentación, los problemas familiares, la influencia de amigos, la aceptación del grupo o depresión. La organización mundial de la salud indica que México ocupa el décimo lugar con un consumo de 7.2 litros de alcohol por persona.

Es por ello que el consumo de alcohol a aumentado en la etapa de la adolescencia por factores antes mencionados, por esta razón se trata de investigar la incidencia de alcoholismo que se presenta en la actualidad en la etapa de la adolescencia.

Llevando a cabo la investigación en la escuela secundaria técnica número 5 del turno vespertino de la ciudad de Comitán de Domínguez Chiapas con los alumnos de 2° y 3° año.

Ya que, según estudios realizados, menciona que la edad de inicio del alcoholismo se encuentra dentro del rango de 12 a 15 años de edad. Por lo tanto, es importante informar a la población que ahora el alcoholismo no solo se da en personas adultas, si no que hoy en día se está dando a una temprana edad.

PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

1. ¿Cuál es la incidencia de adolescentes que consumen alcohol en la escuela secundaria técnica número 5?
2. ¿Por qué los adolescentes comienzan a consumir alcohol a temprana edad?
3. ¿Qué medidas preventivas pueden promoverse para evitar el consumo de alcohol?

OBJETIVOS

General:

- Detectar la incidencia del consumo de alcohol en adolescentes a nivel secundaria.
- Prevenir a los adolescentes del alcoholismo aportando la información obtenida de esta proyecto
- Dar a conocer a los involucrados las causas y consecuencias que pueden tener al consumir alcohol

Específicos:

- Analizar la incidencia de consumo de alcohol en alumnos de segundo y tercer grado de secundaria.
- Comprobar si existe el consumo de alcohol a temprana edad (13 a 15 años).
- Conocer los motivos que llevan a un adolescente a consumir alcohol.
- Dar a conocer lo peligroso que puede ser el comenzar a beber desde temprana edad y cómo puede afectar al desarrollo en general
- Investigar que tanta incidencia tiene el consumo de alcohol dentro de la vida de los estudiantes
- Investigar las razones más comunes por las cuales los adolescentes consumen alcohol
- Establecer medidas preventivas para disminuir el consumo de alcohol en adolescentes
- Establecer los medios de prevención de alcoholismo en adolescentes
- Determinar de acuerdo a las gráficas del alcoholismo el porcentaje de la población afectada

JUSTIFICACIÓN

El alcoholismo es un problema muy grave que afecta a la sociedad, es tan importante evitar y prevenir el consumo de alcohol ya que la mayoría de afectados son los adolescentes que a medida que transcurren los años hay más víctimas que han sido inducidos al alcoholismo.

En la etapa de la adolescencia es más cuando estamos expuestos, vulnerables a caer en el vicio del alcohol por que es cuando se quiere vivir la vida desenfrenadamente sin responsabilidades, sin tomar precauciones y no vemos el límite que deberíamos tener.

El alcoholismo no es una simple enfermedad, es un factor social que afecta a todas las sociedades.

La negación del problema por parte de los estudiantes y de nuestros familiares hace que su descubrimiento y su tratamiento sean difíciles. Este tipo de consumo no solo se presenta en personas adultas, si no que ahora también se presenta a una temprana edad.

Por eso considero que es importante investigar la incidencia del consumo del alcohol en adolescentes, como un método de prevención ante la sociedad y ver si realmente existe el consumo de alcohol en esta etapa.

En esta investigación se busca obtener información que proporcione encontrar la incidencia del consumo de alcohol en la adolescencia.

No se pretende encontrar una solución al consumo del alcohol sino investigar porque los adolescentes a tan temprana edad consumen estas bebidas toxicas para el organismo, los que son inducidos a tan corta edad, que los motiva a hacerlo, cuales son las circunstancias que los llevan a tomar esa medida, como caen fácilmente, porque los consumen y cuáles son las razones.

Es por ello que se pretende encontrar el origen del problema para que la solución sea evitar que los jóvenes adolescentes caigan en el consumo del alcohol.

El instrumento a utilizarse sobre el consumo del alcohol será de un cuestionario anónimo que se les brindará a los estudiantes antes mencionados incluyendo preguntas fáciles, claras, directas y concretas del cual se podrá sacar los datos que se requiere para dicha investigación.

En base a los resultados obtenidos poder implementar estrategias para la prevención de este problema, mediante platicas las cuales puedan ayudar a reflexionar los problemas que se llegan a presentar tanto físicamente como socialmente, sobre todo en lo escolar, laboral, y en lo personal, ya que no hay suficientes campañas educativas para prevenirlo y no existe una perspectiva de alcohol como una sustancia destructiva a diferencia de las drogas ilegales.

HIPÓTESIS

El alcohol es un factor que causa más de doscientas enfermedades y trastornos en la persona asociada con el riesgo de desarrollar problemas sociales y de salud. A través de esta investigación queremos identificar los factores causantes del consumo de alcohol en secundaria.

Tenemos como hipótesis

Que el consumo de alcohol se hace presente desde el periodo de la adolescencia

La incidencia del consumo del alcohol es mayor en las secundarias

Que los adolescentes pueden probar el alcohol por medio de la influencia de amigos y familiares

Que en la actualidad las mujeres también consumen alcohol

METODOLOGÍA

Enfoque cuantitativo

La presente investigación tiene un enfoque cuantitativo, ya que nos basamos en la aplicación de encuestas a una comunidad estudiantil de alumnos de 2° y 3° año de secundaria con edades de aproximadamente entre 13 y 15 años, además que a través de esta encuesta recabaremos datos de importancia para saber cual o cuales son las razones por las cuales esta comunidad estudiantil consume sustancias alcohólicas a demás que verificar si este tipo de consumo se encuentra presente a esta edad.

La presente investigación será con un alcance explicativo, ya que el propósito es dar a conocer los motivos por los cuales el consumo de alcohol se hace presente en esta etapa de la adolescencia, además que nos ayudara a poder buscar alternativas para evitar que en un futuro se incremente este tipo de actividad en los adolescentes

Técnicas e instrumentos de investigación

Sería la realización de encuestas a los jóvenes y señoritas que estudias en la escuela secundaria técnica #5 de 2° y 3° año, ya que en alumnos de 1° es poco probable que realicen este tipo de actividad, además que las encuestas fueron de manera anónima para que los jóvenes pudieran contestar de manera sincera y así no sentirse intimidados. Las entrevistas se descartaron por lo que eran más de 200 alumnos y era poco el tiempo, además que los jóvenes podían sentirse intimidados y no contestar con sinceridad lo que preguntaríamos, además que no tomarían enserio la entrevista.

CAPITULO II: ORIGEN Y EVOLUCIÓN DEL TEMA

ANTECEDENTES HISTÓRICOS DEL ALCOHOL

El alcohol, del árabe alkuhi (esencia o espíritu), es el producto de la fermentación de sustancias vegetales. Su utilización por el hombre, en forma de brebaje, se supone que data de los albores de la humanidad cuando nuestros más remotos antepasados tuvieron la experiencia de beber el líquido resultante de la colección de agua de lluvia en alguna irregularidad del tronco de un árbol, luego de haber caído en dicho depósito natural alguna fruta desprendida que sufriera, posteriormente, el proceso de fermentación.

La capacidad de observación del hombre primitivo le permitió reproducir dicho fenómeno y obtener el preparado, aunque éste sólo pudo ser utilizado en cantidades importantes a partir de la cultura del neolítico, 10 000 años atrás, cuando fue posible la utilización de recipientes adecuados gracias al desarrollo de la alfarería.

El vino y la cerveza fueron conocidos desde la época de los egipcios (unos 5000 años atrás). Hipócrates, médico griego, habló hace unos 2 400 años de la locura alcohólica y en el año 800 de nuestra era, Rhamses, un químico árabe, descubrió lo que a postre aumentaría notablemente el poder dañino del tóxico: la destilación.

Hasta ese momento, las únicas formas conocidas de producción no superaban la concentración de 12 a 14 grados de alcohol, ya que a partir de esa cifra el propio contenido del tóxico neutraliza el proceso de fermentación. Surgieron

así, en la historia de la humanidad, las bebidas destiladas, llamadas también fuertes o espirituosas como el aguar diente, el ron, el coñac y otras.

En 1849 surgió el término alcoholismo, gracias a Magnus Huss, un médico sueco que vivió en la época en que su país era el primer consumidor de alcohol de todo el mundo, pero no fue hasta los trabajos de Jellinek, a mediados del presente siglo, que el alcoholismo fue considerado una enfermedad luego que este autor lo describiera como "todo consumo del alcohol que determinara daños a quien lo ingiere, a la sociedad o a uno y otra".

En la mayoría de las culturas el alcohol es un depresor del sistema nervioso central utilizado con más frecuencia y el responsable de una morbilidad y una mortalidad considerable.

En Estados Unidos en algún momento de su vida el 90% de la población ha tenido una experiencia con el alcohol y un 60% de hombres y 30% de mujeres han tenido uno o más acontecimientos adversos relacionados con el (p. ej., conducir después de haber bebido en exceso o una baja en rendimiento escolar debido a la resaca).

Las bebidas alcohólicas se conocen desde civilizaciones tan antiguas como la de los egipcios y la de los Hititas entre otros. En esas épocas seguramente los problemas con el abuso del alcohol eran diferentes a los problemas que se observan en las sociedades modernas.

Para entender el alcoholismo en el momento actual se debe tomar en cuenta la evolución histórica relacionada con el uso y abuso de las bebidas alcohólicas.

De esa manera existen registros y evidencias del uso y abuso de alcohol desde las civilizaciones más antiguas hasta las actuales.

En el caso de México existe el antecedente del uso del alcohol en las culturas mesoamericanas y en particular en las culturas prehispánicas; específicamente en lo que hoy es México existían los dioses de Centzon Totochtin entre otros.

Aunque por un lado en situaciones más bien de orden religioso a los sacerdotes de Mayahuel (diosa de la tierra y de la fertilidad), les estaba permitido el uso del producto de las mieles fermentadas del maguey (*Agave atrovirens*) llamado octli hoy conocido como “pulque”, por otro lado, estaba severamente penado el abuso del mismo hasta con la muerte en los casos de reincidencia.

De hecho, el rey Netzahualcóyotl estableció el castigo de muerte incluso al sacerdote sorprendido en estado de ebriedad. En la época del México colonial, bajo el dominio de los españoles, se desarrolló un uso desmedido con alto consumo de numerosas bebidas alcohólicas que llevaron a prohibir a la mayoría de aquellas - ¡hasta 78! - permitiendo, no obstante, bajo ciertas condiciones, el consumo de pulques “curados” o sea mezclados con frutas.

Lo anterior nos hace pensar sobre el imaginario social que tenían los aztecas acerca de los peligros del alcoholismo: “Este es el vino que se llama octli, que es raíz y principio de todo mal y de toda perdición...” decía el emperador en su discurso al pueblo por un lado; una predicción acertada de la debilidad de muchos individuos ante los estragos del alcoholismo que quedó evidenciada en

la época de la colonia española cuando el alcoholismo entre los indígenas se convirtió en un problema social.

Lo anterior puede explicar esa reacción de defensa social tan extrema y tan violenta por parte de los gobernantes aztecas. Otro de los usos en la época prehispánica era como depresivo o sustancia anestésica que administraban a las futuras víctimas del sacrificio humano.

TIPOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Las bebidas con alcohol son sustancias que contienen, en mayor o menor medida, un compuesto llamado etanol (alcohol etílico). Dicho compuesto es digerido fácilmente por el organismo, pero su consumo en exceso puede ocasionar graves daños a la salud.

La clasificación de estas sustancias se lo hace a partir de su procedencia, su graduación alcohólica o su elaboración.

Encontramos cuatro tipos de bebidas alcohólicas: fermentadas, destiladas o espirituosas, fortificadas o generosas, y los licores y cremas.

1. Bebidas Fermentadas:

Estas fueron las primeras clases de bebidas que existieron. Se las denomina así porque se producen a través de un mecanismo químico llamado fermentación alcohólica, en el que el azúcar propio de las frutas, las hierbas o las semillas, se convierte en alcohol por la acción de algunos microorganismos; en este caso, de bacterias de levadura. En este grupo, que por lo general posee una graduación alcohólica baja (5-15°), se encuentran:

Vinos:

El vino es la bebida que se obtiene de la fermentación alcohólica total o parcial, del zumo de uvas maduras.

El vino está formado por diferentes componentes, de los cuales el principal es el agua, que está presente entre un 82% y un 88%.

El segundo componente más importante es el alcohol, que surge gracias a la fermentación, y le da cuerpo y aroma al vino. La graduación del vino suele variar entre el 7% y el 17%, dependiendo del tipo de vino.

El resto de componentes aparecen en menor cantidad, como azúcares, influyen en el sabor del vino; taninos, que le dan color y textura al vino; sustancias volátiles, que constituyen parte del aroma; ácidos, que participan también en el sabor del vino; y algunos otros de menor importancia.

- **Cervezas:**

La cerveza es una bebida alcohólica elaborada a partir de azúcares obtenidas de cereales y otros granos (principalmente cebada y trigo), saborizada y aromatizada con lúpulo (entre otras hierbas y aditivos), que luego son fermentados en agua con levaduras del género *Saccharomyces*.

- **Sake:**

El sake es un licor japonés popularmente denominado vino japonés o vino de arroz, no todos los vinos de arroz son sake. Suele tomarse entre comidas, como aperitivo, con el té o mientras tomamos sushi. Se realiza a partir de la fermentación de arroz, es espeso y tiene un sabor entre seco y levemente dulce y fuerte.

El nombre del sake significa de bebida alcohólica, sin embargo, también designa al licor japonés de arroz dado que esta fue la única bebida alcohólica del país nipón, hasta que Japón se abrió al comercio mundial en el siglo XIX

- **Sidra:**

Es una bebida tremendamente popular en varios países del mundo, como Argentina y España, y con una historia mucho más antigua de lo que se puede imaginar. En esta nota conoceremos las particularidades de la sidra, adelantando que no se encuentra dentro del marco de los vinos.

- **Pulque:**

El pulque es una bebida fermentada tradicional de México, cuyo origen es prehispánico y que se elabora a partir de la fermentación de la savia popularmente conocido en México como aguamiel, del agave o maguey, en particular de dos tipos, por esa razón ambos llamados maguey pulquero: Agave salmiana y Agave atrovirens.

En el idioma otomí se le conoce como ñogi, en la lengua purépecha como urapi, y en náhuatl como meoctli.

- **Tepache:**

El tepache es una bebida fermentada que se prepara con el jugo y cáscara de frutas, especialmente de piña. Se le agrega azúcar o endulzante, en su mayoría piloncillo.

La palabra "tepache" viene del náhuatl "tepiatl" que significa "bebida hecha de maíz", aunque hoy en día se hace de varios tipos de fruta. Otros historiadores aseguran que la palabra también podría venir de "tepazi" que significa "lugar de mujeres bellas".

Tiene muy poco alcohol, se estima que más o menos 1%. Por esta razón muchos adultos no dudan en compartir un poco de este delicioso líquido a los niños en días de mucho calor.

2. Bebidas destiladas o espirituosas:

Éstas bebidas se las obtiene a través de la destilación. Este proceso consiste en hervir jugos o zumos ya fermentados para separar el alcohol del agua, y así tener una mayor graduación alcohólica (que van entre los 17 a 45°). Pero en ocasiones se le suele agregar otros ingredientes (almidón o frutas) para aumentar el sabor.

En este grupo se encuentran:

- **Vodka:**

El Vodka es una bebida de que tiene su origen entre Rusia, Eslovenia y Polonia. Es una bebida destilada, y es una de las bebidas alcohólicas más populares del mundo.

Se realiza básicamente de agua y etanol, junto con unos reducidos condimentos. Se produce generalmente por medio de la fermentación de granos y otras plantas ricas en almidón, como centeno, trigo, remolacha o patata.

El contenido de alcohol del vodka se encuentra entre 30% y 50% por volumen; el vodka lituano, ruso y polaco clásico contiene 40 grados de alcohol.

- **Whisky:**

El whisky es una bebida que dispone de una elevada graduación alcohólica y puede producirse con la utilización de diferentes granos.

A partir de la fermentación de cereales como el centeno, la cebada, el maíz o el trigo, se lleva a cabo un proceso de destilación y luego se almacena el resultado en barriles para que se añeje y adquiera ciertas características particulares.

- **Tequila:**

El tequila es una bebida alcohólica que se obtiene a partir del agave, una planta que también se conoce como maguey. Tequila es el nombre de la localidad donde se originó este destilado: se trata de un municipio mexicano que forma parte del estado de Jalisco.

Para la elaboración del tequila, se obtiene jugo del agave azul y se lo hace fermentar. Luego la preparación se destila. Cabe destacar que tequila es una denominación de origen: por lo tanto, para que la bebida pueda llevar este nombre, debe haber sido producida en ciertas regiones mexicanas y tener un mínimo de 51% de azúcares que provengan del agave.

- **Ron:**

Aguardiente que proviene de la fermentación alcohólica y la destilación de las melazas resultantes de la elaboración del azúcar de caña o del jugo de la caña de azúcar (en el caso del ron añejo y del ron de jarabe).

El ron agrícola de la Martinica disfruta de una Denominación de Origen. Las melazas que se utilizan en la producción del azúcar de caña se diluyen en agua para dar un mosto que, tras añadir levaduras, fermenta de 25 a 40 horas y se convierte en un vino alcoholizado (de 5 a 10% Vol.).

Este líquido se pone entonces en columnas o torres de destilación continúa: desciende de bandeja en bandeja perdiendo el alcohol y transformándose en vinaza, mientras que los vapores de alcohol se van enriqueciendo progresivamente y ascienden, y luego, bajo la acción de un líquido de enfriamiento, se condensan.

- **Brandy:**

Es un aguardiente de alta graduación alcohólica, entre 36-40°. Es obtenido por destilación. Su elaboración se basa en el calentamiento, evaporación del alcohol de vino y su recuperación posterior en toneles de roble (crianza).

3. Bebidas fortificadas o generosas:

Éstas se las obtiene, primero, por fermentación para luego ser 'fortificadas' a través de la adición de un alcohol proveniente de una destilación. Esto se lo hace con el objetivo de equilibrar los sabores, pero a la vez se incrementa su graduación alcohólica. Los principales ejemplos de este grupo son los vinos fortificados, de los cuales tenemos:

- **Oporto:**

Vino encabezado portugués, uno de los más célebres del mundo, producido en el valle del alto Duero, y expedido desde Oporto, en la desembocadura del río. El oporto se encabeza por añadidura de aguardiente, lo cual interrumpe su fermentación. Es más, o menos dulce según el momento en el que se produce esta operación y según las mezclas a las que se procede a continuación. La presencia de alcohol se sitúa entre 19 y 22% Vol.

- **Jerez:**

El vino de jerez conforma una amplísima paleta de colores, aromas, sensaciones y posibilidades. Su proceso especial de elaboración y crianza

hacen que el nombre de jerez o sherry (en el mundo anglosajón), sea común denominador de identidad para vinos de muy diversos estilos.

- **Marsala:**

El Marsala es un vino producido en la región que rodea a la ciudad italiana de Marsala (Sicilia). Recibió la Denominación de Origen Protegida en 1969. En 1773, Woodhouse arribó al puerto de Marsala y descubrió el vino local producido en la región, que se envejecía en toneles de madera y sabía parecido a los vinos fortificados españoles y portugueses que eran entonces populares en el Reino Unido.

- **Banyuls francés:**

Banyuls es un vino fortificado de denominación de origen controlada (AOC) producido cuatro comunas en el sur de Francia, en el Departamento de PirénéesOrientales: Banyuls-sur-Mer (de donde el AOC toma su nombre), Collioure, PortVendres y Cerbère.

El Banyuls es un tradicional vino francés que proviene de antiguas viñas cultivadas en terrazas en las laderas empinadas de la Côte Vermeille, donde la parte francesa del macizo de los Albères, en el extremo oriental de los Pirineos, une con el mar Mediterráneo.

Las principales variedades de uva que se utilizan para el Banyuls son la Garnacha, mínimo 50% para el Banyuls y 75% para el Banyuls Grand Cru.

También se utilizan garnacha gris y blanca, Macabeo, Malvasía y Moscatel. Puede ser utilizadas tres variedades complementarias: Carignan, Cinsault Syrah.

4. Licores y cremas:

Estas bebidas alcohólicas se las obtiene por maceración, infusión o destilación de diversas sustancias vegetales naturales (frutas, hierbas, etc) con alcoholes destilados aromatizados y con una cantidad determinada de azúcar.

Debido a que las frutas u otras especias naturales- son el ingrediente principal, existe una inmensa variedad de licores y cremas en el mundo, ya que dependen de la región geográfica dónde se los prepara.

Estas bebidas poseen un contenido alcohólico superior a los 15° (llegando a superar los 50°).

Según su graduación alcohólica

Cuando hablamos de las bebidas según su graduación alcohólica, nos referimos a la concentración de alcohol que tiene el trago. Aquí, al igual que la clasificación anterior, tenemos 4 tipos:

- Ordinarios: de 20° a 25°.
- Semifinos: de 25° a 35°.
- Finos: de 35° a 40°.
- Extrafinos: mayor a 50°.

LA ADOLESCENCIA

Es un período de inestabilidad, de búsqueda y de cambios, una etapa del desarrollo, en la que prima una actitud cuestionadora que se opone a las normas. El joven en este momento de su vida está convencido de tener la razón en todo y que la realidad es tal y como él mismo la percibe.

Los únicos que podrán influir sobre él, serán personas que le despierten admiración y los mismos se convertirán en modelos a seguir. Usualmente no eligen sólo una persona, sino que van tomando rasgos que les agradan de diferentes personas y van construyendo su propia personalidad.

Para adaptarse más fácilmente a un grupo de amigos tendrán la tendencia a hablar como ellos, actuar como ellos y vestirse como ellos, lo cual les dará un sentido de pertenencia muy importante para ellos, en ese momento en el que todo su mundo anterior está en ruinas.

En este período los amigos se convierten en las personas más importantes de su vida y la familia pasa a segundo plano o incluso se evade totalmente y se cuenta con ella sólo para proporcionar lo único que necesitan para hacer lo que quieren, dinero. Es muy frecuente en esta etapa, que los padres que no tienen vínculos fuertes con sus hijos, pasen a ser simplemente “cajeros automáticos”.

En esta etapa, algunas estructuras cerebrales no han terminado de desarrollarse por lo cual para los adolescentes hay algunas funciones imposibles de realizar, a menos que hayan tenido un desarrollo temprano de dichas estructuras, que son los encargados de que podamos detenernos a pensar antes de actuar, a pensar en las consecuencias de nuestros actos, a planear nuestro futuro, a tener conciencia social, a controlar el instinto agresivo y el sexual, a ponernos en los zapatos del otro, y nos frenan para no hacer cosas de las cuales nos arrepentiremos.

No olvidemos que además de lo que ya hemos mencionado, una de las principales características de la adolescencia es que el cuerpo inicia la producción de hormonas y se presentan cambios en los órganos sexuales, lo cual implica dos cosas importantes; primero, viven con el deseo a flor de piel y segundo, sienten que ya “son grandes”.

Dos rasgos complejos, pues sienten que ya son grandes para beber, están convencidos de que saben lo que hacen, se sienten orgullosos de hacerlo y si a eso le sumamos el deseo previo y la falta de inhibición que produce el alcohol, tenemos como resultado jóvenes ebrios teniendo conductas sexuales de riesgo, que fácilmente pasarán del uso al consumo abusivo de alcohol pues ya sabemos que no piensan en las consecuencias de sus actos ni en el futuro e incrementarán sus probabilidades de acercarse a otras drogas dadas sus características y el efecto propio del alcohol que incrementa esta tendencia a la satisfacción inmediata.

Desarrollo del adolescente

La adolescencia es un periodo de transición de la vida, como cualquier otro que el ser humano atraviesa en su desarrollo evolutivo; claro, con sus características específicas.

Cada adolescente es totalmente diferente, como lo es cada individuo sobre la tierra. Ninguno es igual a otro, los adolescentes son irrepetibles, pero existe una serie de características comunes en la etapa de la adolescencia que son importantes de señalar.

A continuación, se presenta una división de los periodos de la adolescencia con la finalidad de unificar ciertas características fisiológicas, reacciones en los adolescentes, conductas comunes y soluciones adecuadas.

Pubertad o pre-adolescencia: periodo de los 10-11 años (niñas) y de los 12-13 años (niños)

Cambios fisiológicos: como resultado de actividad hormonal en el joven se notan los siguientes cambios:

- Vello púbico y axilar
- Transpiración axilar
- Desarrollo de los senos (en las niñas)
- Primera menstruación (en las niñas)
- Barba (en los niños)

Desarrollo Intelectual: durante este periodo se produce una maduración de las funciones cognitivas:

- Forma lógica, conceptual y con visión a futuro
- Pensamiento concreto (lo ocurrido en el momento, sin sacar muchas conclusiones)
- Elaboración de conceptos
- Capacidad de pensar en forma abstracta e ideas filosóficas
- El adolescente se vuelve hacia su interior: necesidades, sentimientos y deseos propios
- Los amigos en grupo se vuelven una necesidad, una forma de reafirmarse a sí mismos

Repercusiones psicológicas en el pre-adolescente o púber

- Inseguridad e incertidumbre
- No saben interpretar lo que les pasa
- Emotividad, irritabilidad (en niñas más presente que en los niños)
 - Preocupación por su cuerpo; se preguntan: ¿Soy normal? ¿Soy guapo? ¿Soy bonita?

Adolescencia media:

Periodo entre los 14-16 años

- Es el despertar de los ideales nobles
- Separación familiar comienza a ser más real

- El centro de interés son las relaciones sociales, amigos, grupos sociales o con un fin en particular
- Necesidad de afianzar sus ideas
- Descubrimiento del propio mundo interior
- Puede haber poca concentración intelectual

Repercusiones psicológicas en la adolescencia media

- Manifiesta sus ideas y sentimientos en forma incontrolada
- Presenta sentimientos cambiantes
- Entusiasmo
- Tormentas afectivas
- Ahora rechaza las manifestaciones como un abrazo, los que en la infancia eran bien recibidos y agradables
- Se refugia en su grupo de amigos
- En su grupo de amigos se siente aceptado

Adolescencia tardía:

Periodo que va de los 17-20 años

- Surgen relaciones interpersonales más estables
- Autoimagen más estable, por lo tanto, es más seguro de sí mismo
- Capacidad cognitiva le permite: escoger carrera, hacer planes a futuro
- La importancia de la relación con los padres vuelve a ser importante, comparten vida en común, por ejemplo, experiencias laborales con estudios, esfuerzos, éxitos

- Ensayar las actitudes que más tarde le permitirán insertarse a la sociedad.
- Trabajo en grupo/lealtad/cooperación/solidaridad

Repercusiones psicológicas: en esta etapa más que en ninguna se ven marcadas dos necesidades básicas que son:

- Identidad
- Libertad

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA ADOLESCENCIA.

1.- Crecimiento corporal dado por aumento de peso, estatura y cambios de la forma, dimensiones corporales. Al momento de mayor aceleración de la velocidad de crecimiento en esta etapa, se le denomina estirón puberal.

2.-Se produce un aumento de la masa muscular y de la fuerza muscular, más marcado en el varón, acompañado de un aumento en la capacidad de transportación de oxígeno, incremento de los mecanismos amortiguadores de la sangre, que permiten neutralizar de manera más eficiente los productos químicos derivados de la actividad muscular, también se produce un incremento y maduración de los pulmones y el corazón, teniendo por tanto un mayor rendimiento y recuperación más rápida frente al ejercicio físico.

3.-El incremento de la velocidad de crecimiento, los cambios en la forma y dimensiones corporales, los procesos endocrino-metabólicos y la correspondiente maduración, no siempre ocurren de manera armónica, por lo que es común que presenten torpeza motora, incoordinación, fatiga, trastornos del sueño, que pueden generar trastornos emocionales y conductuales de manera transitoria.

4.-El desarrollo sexual está caracterizado por la maduración de los órganos sexuales, la aparición de los caracteres sexuales secundarios y el inicio de la capacidad reproductiva.

5.-Los aspectos psicosociales están integrados en una serie de características y comportamientos que en mayor o menor grado están presentes durante esta etapa, que son:

-Búsqueda de sí mismos y de su identidad, necesidad de independencia.

-Tendencia grupal.

-Evolución del pensamiento concreto al abstracto. Las necesidades intelectuales y la capacidad de utilizar el conocimiento alcanzan su máxima eficiencia.

-Manifestaciones y conductas sexuales con desarrollo de la identidad sexual.

-Contradicciones en las manifestaciones de su conducta y constantes fluctuaciones de su estado anímico.

-Relaciones conflictivas con los padres que oscilan entre la dependencia y la necesidad de separación de los mismos.

-Actitud social reivindicativa: en este período, los jóvenes se hacen más analíticos, comienzan a pensar en términos simbólicos, formular hipótesis, corregir falsos preceptos, considerar alternativas y llegar a conclusiones propias. Se elabora una escala de valores en correspondencia con su imagen del mundo.

-La elección de una ocupación y la necesidad de adiestramiento y capacitación para su desempeño.

-Necesidad de formulación y respuesta para un proyecto de vida.

BIBLIOGRAFIA

- <http://www.revistascientificas.udg.mx/index.php/AIA/article/viewFile/4762/4475>
- <https://www.disfrutadeunconsumoresponsable.com/conocer/Antiguedad.asp>
- <https://www.disfrutadeunconsumoresponsable.com/conocer/Antiguedad.asp>
- <https://lastresyuncuarto.wordpress.com/2012/12/16/historia-del-consumodel-alcohol-en-mexico%E2%80%8F/>
- LAZO, Donald. *Alcoholismo*. Sao Paulo, Quinta paredes Barrio, 1997.
- FIDEL DE GARZA. Armando *la Juventud y las drogas*. Monterrey, Editorial Trillas, 2001.
- ¿Cuáles son los tipos de bebidas alcohólicas?
www.mediomilon.com
- <http://redpapaz.org/alcohol/index.php/que-es/que-es-una-bebidaalcoholica>