

¿El **alcohol** se absorbe más rápidamente si se han consumido bebidas fermentadas, como la cerveza?

- La DGT tiene previsto rebajar el límite de alcoholemia a 0,2 gramos por litro de sangre, en lugar de los 0,50 gramos actuales.



<https://motor.elpais.com/conducir/el-alcohol-se-absorbe-mas-rapidamente-si-se-han-consumido-bebidas-ferm...>

Nicole Olguín

Miércoles, 25 septiembre 2024

Ginebra, ron, whisky, vino, cerveza... Son sólo algunas de las bebidas que se pueden encontrar en una carta de **alcoholes**. Todos ellos con diferentes sabores, olores, ingredientes y medidas, y por lo mismo, con **distintos procesos en los efectos del cuerpo**. Peligrosos ellos si se combinan con la **conducción**, pero demasiado frecuentes en esta época veraniega, de **descanso y fiestas locales** por toda España.

Antes de responder la pregunta de si el **tiempo de absorción del alcohol** varía en función de la bebida consumida, es necesario **aclarar la situación**.

Más información

- La DGT bajará la tasa de alcoholemia a 0,2: ¿con una sola cerveza darás positivo?
- La curiosa razón por la que la DGT no quiere bajar la tasa de **alcohol** a 0,0

¿Cuánto dura el **alcohol** en la sangre?

En relación a **cuánto dura el alcohol en el cuerpo**, en general es entre **10 a 19 horas**, pero **dependerá de muchos factores**, entre ellos si es una bebida fermentada o destilada, la ingesta de alimentos, etc.

“Una persona con un **nivel de alcoholemia de 1 g/l** puede necesitar entre **seis y 10 horas** para que su nivel de alcoholemia baje del nivel máximo permitido. Aún por debajo del límite legal, el riesgo de accidente puede verse ya incrementado. Por ello, **lo mejor es evitar conducir después de haber**

consumido cualquier cantidad de **alcohol**. **La única tasa realmente segura es 0,0 g/l**, señala la Dirección General de Tráfico (DGT).

De hecho, Tráfico tiene previsto reformar el reglamento de circulación para rebajar el límite a 0,2 gramos por litro (en lugar de los 0,50 actuales, que equivalen a 0,25 miligramos por litro de aire espirado) para mandar un mensaje claro: "No se puede beber absolutamente nada", zanja el director general de Tráfico, Pere Navarro.

Estómago vacío

El consumo de **alcohol** es por **vía oral**. Es decir, comienza por la boca para pasar al esófago y luego al estómago y al intestino delgado. Sobre sus efectos, es importante mencionar que el **tipo de bebida no es el único factor** determinante.

En primer lugar, un punto clave es la **ingesta de alimentos**. Es decir, la **presencia de comida en el estómago** retrasa los efectos de las bebidas porque llegan más lento al intestino delgado. Incluso, un **estómago lleno** puede **reducir un 25% la concentración** de **alcohol**.

Curva alcoholemia de la DGT.

Por el contrario, **un estómago vacío absorbe más rápido**. De la misma manera sucede con el **consumo de agua**. Hay también **factores genéticos** (capacidad para metabolizar el metanol), el sexo (afecta más a las mujeres), edad, la **rapidez cuando se bebe**, entre otros.

La absorción varía según la bebida

Con estos antecedentes, la respuesta a si es el tiempo de absorción del **alcohol** varía en función de la bebida consumida, es afirmativa. Es más, los **destilados** son las **bebidas que más rápido se absorben** y la mezcla con **bebidas gaseosas con azúcar acelera el incremento de niveles de alcohol**. Esto, a diferencia de los **fermentados**.

Esto pasa por el **nivel de concentración de alcohol** en los distintos tipos de bebidas (grado de **etanol**). Por ejemplo, el vino tiene un 20% y la cerveza entre 3 y 8 % por ejemplo. Lo que tienen en común es que todas las **bebidas alcohólicas** se crean a partir de procesos de frutas o granos.

Por su parte, el **destilado**, tal como lo indica su nombre, se produce a través de la **destilación de una bebida fermentada** previamente. El proceso es repetitivo y dentro de esto se pueden **añadir ingredientes** para darle sabor.

Mientras, bebidas como el vino, la **cerveza, champán, sidra, o vermut** son las que logran la **fermentación** a través de un proceso con azúcar o cereal y se convierten en **alcohol** gracias a una **reacción química** generada por **la levadura**.