ALIANZA MEXICANA por un consumo moderado

# Nace la Alianza Mexicana por un Consumo Moderado

- **Su objetivo es promover información científica y veraz, enfocada en prevenir el consumo nocivo de bebidas alcohólicas.**
- **Es un espacio de diálogo para compartir información que oriente en la toma de decisiones frente al consumo de alcohol, así como para la adopción de un estilo de vida saludable y alejar a los menores de edad de este tipo de bebidas.**

**Ciudad de México, 10 de julio de 2025—** El día de hoy se anunció la conformación de la **Alianza Mexicana por un Consumo Moderado.** Se trata de un grupo de especialistas expertos en distintas disciplinas, que tienen el compromiso de brindar información para prevenir el consumo nocivo de bebidas alcohólicas en México; a la par funcionará como una plataforma de diálogo, análisis y divulgación sobre el alcohol, su consumo y la interacción que tiene con el ser humano.

La alianza está conformada por el siguiente **grupo de expertos** de primer nivel, profesionales reconocidos en disciplinas como: **salud, nutrición, sociología, microbiología, antropología social y psicología,** entre otras materias.

**Grupo de Expertos que conforman la Alianza:**

- **Dra. Miriam Bertran.** Antropóloga social y nutrióloga, actualmente profesora investigadora titular del **Departamento de Atención a la Salud de la Universidad Autónoma Metropolitana Xochimilco.** Cuenta con un doctorado en Antropología Social y Cultural. Ha centrado su investigación en los determinantes socioculturales de la alimentación y su relación con la salud en el marco de la globalización. Autora de varios libros, ha asesorado proyectos de investigación y desarrollo en México y otros países, y colaborado con la industria global de alimentos en análisis socioculturales del consumo de alimentos, tendencias, innovación y comunicación.
- **Dr. Mariano García Garibay.** Profesor e investigador de la **Universidad Autónoma Metropolitana** (UAM), con una amplia trayectoria en el campo de la ciencia de los alimentos y la biotecnología, recientemente nombrado **Profesor Distinguido.** Con una formación en Química de Alimentos y un doctorado en Biotecnología, destaca su **investigación** en el **uso biotecnológico de las levaduras, fermentaciones** y aplicaciones biotecnológicas vinculadas al sector productivo. Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores desde 1986, de la Academia Mexicana de Ciencias y de la Sociedad Mexicana de Biotecnología y Bioingeniería, donde fue presidente.
- **Dr. Jaime García Mena.** El Dr. Jaime García Mena es **microbiólogo** del **Centro de Investigación y de Estudios Avanzados (CINVESTAV) del Instituto Politécnico Nacional** (IPN) de México. Entre sus trabajos destacados se encuentra el reporte en 2020 de la influencia **del consumo moderado de cerveza sin alcohol sobre la microbiota intestinal humana** y su impacto en la glucosa en ayunas y la función de las células β del páncreas. Ostenta el título de Químico Bacteriólogo y Parasitólogo y cuenta con un doctorado en Genética y Biología Molecular. Ha recibido reconocimientos como el Premio Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos.
- **Dra. Ana Bertha Pérez-Lizaur NC . Nutrióloga**. Académica emérita **del Departamento de Salud** de la Universidad Iberoamericana Ciudad de México. Ex **Directora del Departamento de Salud y del Posgrado** de la Universidad Iberoamericana y Presidenta Voluntaria del Patronato de Alimento para Todos IAP. Ha participado en la publicación de la **NOM de Orientación alimentaria (Plato del Bien Comer)** y el **ANSA-Acuerdo Nacional de Salud Alimentaria.** Es integrante de la Sociedad de Nutriología, de la American Society of Nutrition y nutrióloga certificada por el Colegio Mexicano de Nutriólogos. Actualmente Presidente del Consejo Directivo de Fomento de Nutrición y Salud.
- **Dra. Angeles Vacio Muro.** Es profesora investigadora en Psicología en la **Universidad Autónoma de Aguascalientes** con formación en Ciencia del Comportamiento. Su trayectoria como investigadora se basa en el **análisis de la conducta**, en particular sobre el **comportamiento alimentario y el consumo de alcohol en universitarios.** Sus publicaciones científicas se enfocan principalmente sobre la regulación social de la alimentación y de intervenciones para moderar el consumo de alcohol en estudiantes universitarios

"La creación de la Alianza Mexicana por un Consumo Moderado surge del compromiso con la sociedad mexicana de ofrecer información clara y accesible sobre la importancia de la moderación en el consumo de bebidas con contenido alcohólico", señala el grupo de expertos. "Estas bebidas alcohólicas tienen una presencia relevante en la vida social y cultural de muchos países, incluido México, donde forman parte de diversas tradiciones, contextos y momentos de convivencia.
Por ello, es fundamental orientar, informar y fomentar hábitos de consumo responsables, que promuevan el bienestar individual y colectivo".

**Diversidad entre las bebidas con contenido alcohólico**

La Alianza vela por brindar información contrastada sobre los distintos tipos de bebidas con contenido alcohólico, sus procesos de elaboración, graduaciones alcohólicas e interacción con el ser humano.

EFINFO, SAPI de CV (EFINFO), se encuentra actuando bajo el concepto del derecho de autor de "Libre Utilización de Obras", con fundamento en el artículo 148 de la Ley Federal del Derecho de Autor, y los artículos 10 y 10 bis del Convenio de Berna para la Protección de la obras Literarias y Artísticas. EFINFO sólo realiza la presente publicación por así haberlo solicitado el cliente de monitoreo de EFINFO, únicamente con el propósito de revisar la fuente de la nota y verificar los derechos de autor correspondientes a la misma; por lo que el uso de la nota es exclusivamente personal y privado para el cliente, sin perseguir ningún fin de lucro. Cualquier otro uso como la publicación, comunicación pública, reproducción y transmisión pública que EL CLIENTE realice no es responsabilidad de EFINFO.

Como ejemplo, compartirán información acerca de las bebidas fermentadas, las cuales suelen tener menor contenido alcohólico. La cerveza, por ejemplo, es una de las bebidas fermentadas más consumidas en el mundo, elaborada a base de cereales como la cebada o el trigo. Otras bebidas fermentadas elaboradas a base de frutas, como el vino (uvas) o la sidra (manzana o pera); o de otras fuentes vegetales, como el Tepache (cáscara de piña) o el Pulque (maguey), entre otros.

Distintas investigaciones internacionales han concluido que las bebidas fermentadas mantienen algunos compuestos que provienen de sus ingredientes naturales. Este hecho las convierte en bebidas diferentes y susceptibles de estudio para corroborar la biodisponibilidad de nutrientes y conocer la interacción en nuestro organismo.

**¿Qué es el consumo moderado?**

Aunque no existe un consenso global definitivo sobre la definición de moderado, las Guías Alimentarias de Estados Unidos 2020-2025 lo definen diferenciando entre mujeres y hombres, debido a las diferencias metabólicas. De acuerdo con estas guías, **se considera consumo moderado una bebida con contenido alcohólico o menos al día para mujeres, y hasta dos bebidas o menos al día para hombres.** En algunos otros países del mundo, las bebidas fermentadas están incluidas en la Pirámide de la Alimentación Saludable, siempre que su consumo sea moderado y responsable. Otras organizaciones enfatizan la importancia de cuidar el consumo de alcohol limitándolo.

Y aunque gran parte de la población adulta consume bebidas con contenido alcohólico de manera moderada, la industria, los profesionales de la salud, los investigadores y los consumidores han comenzado a centrar su atención en el consumo excesivo de alcohol y las prácticas que puedan estar ocurriendo en este sentido, en una parte de la sociedad a nivel mundial.

Por ello, y con la intención de sensibilizar con información veraz, así como contrastada, sobre el consumo de alcohol, la forma en que interactúa en el ser humano y cómo es posible evitar un consumo problemático, surge la Alianza Mexicana por un consumo moderado, como una iniciativa dirigida por expertos independientes de primer nivel que, en conjunto con la industria cervecera de México, comparten el interés y compromiso por promover la prevención del consumo nocivo de alcohol.

Finalmente, la Alianza también ofrecerá información validada, acerca de que el alcohol debe mantenerse alejado de algunos grupos con características específicas, como menores de edad, mujeres embarazadas, las personas que van a conducir, utilizar maquinaria pesada, estén tomando medicamentos en los que el alcohol puede interferir, o tengan una condición de salud que no les permita consumirlo, los adictos, o las sujetas a otras recomendaciones médicas concretas.

**Para mayor información:**

Secretaria Técnica Alianza Mexicana
stecnica@alianzamexicana.com

**Contacto de prensa:**
María contreras
maria@pnkideas.com.mx

EFINFO, SAPI de CV (EFINFO), se encuentra actuando bajo el concepto del derecho de autor de "Libre Utilización de Obras", con fundamento en el artículo 148 de la Ley Federal del Derecho de Autor, y los artículos 10 y 10 bis del Convenio de Berna para la Protección de la obras Literarias y Artísticas. EFINFO sólo realiza la presente publicación por así haberlo solicitado el cliente de monitoreo de EFINFO, únicamente con el propósito de revisar la fuente de la nota y verificar los derechos de autor correspondientes a la misma; por lo que el uso de la nota es exclusivamente personal y privado para el cliente, sin perseguir ningún fin de lucro. Cualquier otro uso como la publicación, comunicación pública, reproducción y transmisión pública que EL CLIENTE realice no es responsabilidad de EFINFO.