



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Cualificación de Nivel 2 en
Espirituosos WSET®

Especificaciones



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Especificaciones

Cualificación de Nivel 2 en
Espirituosos **WSET**®

Wine & Spirit Education Trust
39–45 Bermondsey Street, London SE1 3XF
✉ wset@wsetglobal.com
wsetglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2017
Issue 1 in English 2017
Issue 1.1 in English (minor amendments) 2018

Spanish translation © Wine & Spirit Education Trust 2018
Issue 1.1 translated into Spanish 2018

© Wine & Spirit Education Trust 2017
Número 1 en inglés 2017
Número 1.1 en inglés (pequeñas modificaciones) 2018

Versión en español © Wine & Spirit Education Trust 2018
Número 1.1 traducido al español 2018

Todos los derechos reservados. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida ni transmitida de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico o mecánico, incluyendo fotocopiado, grabación o cualquier sistema de almacenamiento y recuperación de información, sin el consentimiento previo por escrito de los editores.

Traducción por María Daniela Bomrad
Revisión por Raul Riba D'Ave DipWSET
Edición técnica por Marcela Alvarez Quirama

Diseño por Peter Dolton
Servicios de producción por Wayment Print & Publishing Solutions Ltd

Contenido

Introducción	5
Introducción a la Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET	7
Resultados de aprendizaje	8
Recomendaciones de espírituosos a catar	16
Orientaciones para el examen	18
Ejemplos de preguntas de examen	19
Normativa del examen	20
Cualificaciones de la WSET	23
WSET Awards	24

Introducción

Estas Especificaciones contienen la información necesaria sobre la Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET tanto para los aspirantes como para los centros de enseñanza donde se dictan los cursos de la WSET (conocidos como APP – Approved Programme Providers).

La parte principal de este documento expone de forma detallada los resultados de aprendizaje de la Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET. Estos resultados de aprendizaje deben ser utilizados por los APP para elaborar los programas de enseñanza y por los aspirantes para planificar sus estudios, ya que el examen que deberán realizar está específicamente preparado con el fin de evaluar estos resultados de aprendizaje.

Estas Especificaciones también ofrecen una lista de ejemplos de espírituosos a catar, orientaciones para el examen (incluyendo la descripción de la importancia de cada uno de los temas del programa de estudios), ejemplos de preguntas de examen y la normativa del examen.

Al final de este documento encontrará también información sobre las demás cualificaciones de la WSET, así como sobre la WSET Awards, la división de cualificaciones de la WSET.

Introducción a la Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET

Objetivos de la cualificación

La Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET se destina a quienes tienen poco o ningún conocimiento previo sobre bebidas espirituosas. Su objetivo es proporcionar un nivel de conocimiento del producto amplio, pero focalizado, necesario para afianzar las habilidades y competencias laborales – por ejemplo, en el servicio de bar y en los negocios minoristas y mayoristas en los que se requiere un conocimiento del producto focalizado.

Los aspirantes que obtengan esta cualificación serán capaces de brindar información sobre las características de los principales espirituosos y vinos aromatizados, así como sobre sus respectivos métodos de producción. Podrán ofrecer con confianza orientaciones a los clientes sobre el uso y servicio de espirituosos, proporcionar recomendaciones informadas cuando deban escoger espirituosos y licores que se ajusten a lo que los clientes pretenden en términos de gusto y precio.

Estructura de la cualificación

Resultados de aprendizaje

Para alcanzar los objetivos de esta cualificación han sido definidos cuatro resultados de aprendizaje.

Resultado de aprendizaje 1	Comprender los principales factores de producción que determinan los tipos de espirituosos.
Resultado de aprendizaje 2	Comprender cómo se producen y etiquetan los principales tipos de espirituosos y describir sus características fundamentales.
Resultado de aprendizaje 3	Comprender cómo se producen y etiquetan los principales tipos de espirituosos aromatizados, licores y vinos aromatizados y describir sus características fundamentales.
Resultado de aprendizaje 4	Conocer los utensilios más comunes y los principios involucrados en el servicio de espirituosos.

Admisión

No existen restricciones de ingreso a la Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET. Los aspirantes que no tengan la edad mínima legal para adquirir bebidas alcohólicas en el país donde tiene lugar el examen, o que elijan no probar bebidas alcohólicas por motivos de salud o religiosos, no probarán bebidas alcohólicas como parte del curso. Sin embargo, esto no es un impedimento para completar satisfactoriamente la cualificación.

Total Qualification Time (TQT) y Guided Learning Hours (GLH)

La duración total de la cualificación (TQT en sus siglas en inglés) es una estimación de la cantidad total de tiempo, medida en horas, que un alumno razonablemente necesitaría para poder mostrar el nivel de aprovechamiento necesario para la concesión de una cualificación, y se compone de horas lectivas (GLH) y de tiempo de estudio particular. Las horas lectivas (GLH) incluyen la totalidad de horas de aprendizaje supervisado por el formador y las evaluaciones supervisadas.

La TQT de la Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos es de 26 horas. De este total de horas, 15 son GLH (e incluyen 1 hora de examen) y 11 son de estudio particular.

Resultados de aprendizaje

RESULTADO DE APRENDIZAJE 1

Comprender los principales factores de producción que determinan los tipos de espirituosos.

Criterios de evaluación

1. Resumir las etapas fundamentales de la producción de espirituosos.
2. Exponer qué proporcionan las materias primas e identificar qué hidratos de carbono necesitan ser convertidos en azúcar antes de la fermentación.
3. Resumir el proceso de la fermentación alcohólica y exponer lo que este proceso produce.
4. Nombrar los resultados comunes del proceso de destilación y describir cómo se logran estos resultados.
5. Nombrar y describir las partes de un alambique, el proceso de doble destilación típico y los tipos de espirituosos producidos.
6. Nombrar y describir las partes de una columna de destilación, el proceso de destilación continua típico y los tipos de espirituosos producidos.
7. Nombrar y describir los procesos que tienen lugar después de la destilación y exponer su propósito.

Bloques

Bloque 1: Etapas fundamentales de la producción de espirituosos	
Etapas fundamentales	Procesamiento de la materia prima, fermentación, destilación, operaciones después de la destilación
Bloque 2: Materia prima	
Productos proporcionados	Hidratos de carbono, congéneres
Hidratos de carbono que necesitan conversión	Almidón, inulina
Bloque 3: Fermentación	
Proceso	Azúcar + levaduras → alcohol + dióxido de carbono
Productos	Alcoholes, congéneres
Bloque 4: Destilación	
Factores comunes	
Resultados de la destilación	Concentrar etanol, seleccionar y concentrar congéneres
Procesos usados para lograr los resultados	Calentamiento, condensación, separación (cabezas, corazones, colas, residuo líquido) Impacto del grado alcohólico de destilación en la intensidad del aroma
Bloque 5: Alambiques	
Partes	Fuente de calor, caldera, drenaje, cuello de cisne, capacet condensador, brazo <i>lyne</i> , condensador
Doble destilación en alambique típica	<p>1.ª destilación Destilación del líquido alcohólico obtenido por fermentación Vinos bajos (<i>low wines</i>) Descarte del residuo líquido</p> <p>2.ª destilación Destilación de los vinos bajos con las cabezas y las colas del lote anterior Separación de cabezas, corazones y colas Descarte del residuo líquido</p>
Tipos de espirituosos producidos	Intensidad del aroma media o pronunciada

Bloque 6: Columnas de destilación

Partes	Fuente de calor, platos, bajante, campana de burbujeo
Destilación continua típica	Proceso de destilaciones múltiples y simultáneas en columnas de destilación Proceso de funcionamiento continuo de una columna de destilación, separación en cabezas, corazones, colas y residuo líquido
Tipos de espirituosos producidos	Intensidad del aroma neutra a pronunciada

Bloque 7: Después de la destilación

Envejecimiento	Impacto del roble o del recipiente inerte en el carácter de un espirituoso Opciones fundamentales sobre los recipientes Roble – edad, contenido anterior, temperatura del almacén Inerte – acero inoxidable, vidrio
Adición de sabores	Redestilación, maceración, adición de aromatizantes naturales/artificiales
Propósito de la elaboración de la mezcla	Constancia y complejidad
Acabado	Dilución con agua, adición o remoción de color, adición de dulzor, filtración

RESULTADO DE APRENDIZAJE 2

Comprender cómo se producen y etiquetan los principales tipos de espirituosos y describir sus características fundamentales.

Criterios de evaluación

1. Identificar las materias primas utilizadas para producir los principales tipos de espirituosos.
2. Exponer los requisitos legales para la producción de los principales tipos de espirituosos.
3. Exponer los procesos de producción utilizados para elaborar los principales tipos de espirituosos.
4. Exponer el significado de los términos de etiquetado más importantes que se usan en los principales tipos de espirituosos.
5. Describir las características fundamentales de los principales tipos de espirituosos.

Bloques

Bloque 1: Espirituosos de fruta		
Procesamiento de las materias primas		Uvas, manzanas, peras, orujo Uvas, manzanas, peras – estrujado, prensado, fermentación Pieles de uva blanca – se mezclan con agua para disolver el azúcar presente en las pieles, fermentación Pieles de uva tinta – alcohol presente en las pieles, destilación inmediata
Francia		
Cognac	Opciones de producción	Uvas provenientes de un área específica de Francia (Ugni Blanc) Doble destilación en alambique Mínimo de dos años de envejecimiento en roble Adición de azúcar (opcional) Adición de color (opcional)
	Términos de etiquetado	Grande Champagne, Petite Champagne, Fine Champagne, Borderies VS, VSOP, XO, <i>Hors d'Âge</i>
Armagnac	Opciones de producción	Uvas provenientes de un área específica de Francia (Ugni Blanc, Folle Blanche, Baco) Destilación continua en columna de destilación o doble destilación en alambique Mínimo de un año de envejecimiento en roble o mínimo de tres meses de envejecimiento en recipientes inertes Adición de azúcar (opcional) Adición de color (opcional)
	Términos de etiquetado	Bas-Armagnac, Ténarèze <i>Blanche</i> , VS, VSOP, XO, <i>Hors d'Âge</i> , de añada
Calvados	Opciones de producción	Manzanas o peras provenientes de un área específica de Francia Doble destilación en alambique o destilación continua en columna Envejecimiento en roble
Italia		
Grappa	Opciones de producción	Orujo de uva blanca o tinta proveniente de Italia Normalmente, sin envejecimiento
Chile y Perú		
Pisco	Opciones de producción	Variedades de uva aromáticas Normalmente, sin envejecimiento

Bloque 2: Whisky/Whiskey		
Procesamiento de las materias primas		Cebada (no malteada/malteada), centeno, trigo, maíz Métodos usados para convertir el almidón en azúcar Cebada – malteado, molienda, mezcla con agua caliente, fermentación Otros granos de cereales – molienda, mezcla con agua, cocción, mezcla con cebada malteada, fermentación
EE. UU.		
Bourbon	Opciones de producción	Elaborado en todo EE. UU., Kentucky es el principal centro de producción Mínimo de 51 % de maíz, cebada, trigo, centeno Grado alcohólico de destilación bajo Envejecimiento en barriles nuevos de roble con un alto grado de tostado
Tennessee Whiskey	Opciones de producción	Elaborado en Tennessee Mínimo de 51 % de maíz Grado alcohólico de destilación bajo <i>Lincoln County Process</i> , envejecimiento en barriles nuevos de roble con un alto grado de tostado
Whiskey de centeno (rye whiskey)	Opciones de producción	Elaborado en todo EE. UU. Mínimo de 51 % de centeno Grado alcohólico de destilación bajo Envejecimiento en barriles nuevos de roble con un alto grado de tostado
Términos de etiquetado comunes		<i>Straight, proof</i> <i>Sour mash, single barrel, small batch</i>
Escocia		
Procesos de producción comunes		El whisky debe ser destilado y después envejecido en Escocia en barriles de roble por un mínimo de tres años
Malt Whisky	Opciones de producción	100 % de cebada malteada, turba (opcional) Destilación en alambique Envejecimiento en barriles de roble, en antiguos barriles de Bourbon, en antiguos barriles de Jerez, acabado en madera Adición de color (opcional)
Blended Scotch Whisky	Opciones de producción	Mezcla de whisky de malta y whisky de grano Whisky de grano – cebada malteada, otros granos de cereales, destilación en columna, envejecimiento en barriles de roble, adición de color (opcional)
Términos de etiquetado comunes		<i>Single</i> , indicación de edad, <i>non-chill-filtered, cask strength</i> Islay, Campbeltown, Highland, Speyside, Lowland
Otros países		
Canadá		Mezclas de whiskies de maíz con whiskies aromatizantes Canadian Rye Whisky, Rye Whisky
Irlanda		<i>Blended</i> whiskies, whiskies de malta Triple destilación en alambique
Japón		Whiskies de malta (destilación en alambique) Whiskies de granos (destilación en columna de destilación) <i>Blended</i> whiskies

Bloque 3: Ron

Procesamiento de las materias primas	Caña de azúcar Opciones de procesamiento Jugo de caña de azúcar – molienda de la caña de azúcar, fermentación Melaza – dilución con agua, fermentación
Opciones de producción comunes	Destilación en alambique, destilación en columna de destilación, destilados ligeros, destilados pesados Envejecimiento en roble, sin envejecimiento Elaboración de la mezcla Adición de color (opcional) Filtración con carbón activado (opcional) Adición de azúcar (opcional)
Estilos de ron	Color Blanco, dorado o ámbar, oscuro Tradiciones de producción Español (cubano) – Cuba, Panamá, Guatemala, Venezuela Francés – Martinica y Guadalupe Británico – Barbados, Jamaica, Guyana Brasil
Términos de etiquetado	Indicaciones de edad, <i>rhum agricole</i> , <i>cachaça</i> , <i>overproof</i>

Bloque 4: Espirituosos de agave

Procesamiento del agave	Agave Métodos utilizados para convertir la inulina en azúcar Piña cocinada al vapor Piña asada en horno de pozo } molienda, dilución con agua, fermentación
Tequila	Opciones de producción <i>Agave tequilana Weber</i> (var. <i>azul</i>), agave azul proveniente de determinados estados de México, Jalisco Cocción al vapor Fermentación con fibras de la piña (opcional) Destilación en alambique o en columna de destilación Envejecimiento en roble, sin envejecimiento Abocado (opcional) Términos de etiquetado Tequila, Tequila 100% Agave Blanco (<i>Silver</i>), Joven / Oro (<i>Gold</i>), Reposado, Añejo, Extra Añejo
Mezcal	Opciones de producción <i>Agave angustifolia Haw</i> (var. <i>espadín</i>), agave espadín y otras especies de agave provenientes de determinados estados de México, Oaxaca Cocción al vapor o asado en hornos de pozo Fermentación con fibras de la piña (opcional) Destilación en alambique o en columna de destilación Destilación con fibras de la piña (opcional) Envejecimiento en roble, sin envejecimiento Términos de etiquetado 100% Agave Blanco, Reposado, Añejo Mezcal, Mezcal Artesanal, Mezcal Ancestral

Bloque 5: Vodka

Procesamiento de las materias primas	Puede usarse cualquier materia prima Métodos usados para convertir el almidón en azúcar Cebada, trigo, centeno – conversión del almidón usando enzimas comerciales o cebada malteada, fermentación Patatas – cocción, conversión del almidón usando enzimas comerciales, fermentación
Procesos de producción comunes	Espirituoso destilado a alc. 95 % vol. (EE. UU.) o alc. 96 % vol. (UE) en columna de destilación (espirituosos neutros) Filtración con carbón activado (opcional) Aditivos (opcional)
Principales estilos	Neutro, con carácter
Países productores de vodka tradicional	Polonia, Rusia, Suecia, Finlandia

RESULTADO DE APRENDIZAJE 3

Comprender cómo se producen y etiquetan los principales tipos de espirituosos aromatizados, licores y vinos aromatizados y describir sus características fundamentales.

Criterios de evaluación

1. Identificar los principales tipos de espirituosos aromatizados y vinos aromatizados y describir sus características fundamentales.
2. Describir los procesos de producción utilizados para elaborar los principales tipos de espirituosos aromatizados, licores y vinos aromatizados.
3. Exponer el significado de los términos de etiquetado más importantes que se usan en la ginebra.

Bloques

Bloque 1: Espirituosos aromatizados		
Procesos de producción comunes		Aromatizantes Naturales – maceración, redestilación, adición de aromatizantes comerciales Artificiales – adición de aromatizantes artificiales Coloración Natural – maceración Artificial – adición de colorantes comerciales
Ron especiado	Opciones de producción	Maceración, adición de aromatizantes, coloración
Vodka aromatizado	Opciones de producción	Maceración, redestilación, adición de aromatizantes
	Principales estilos	Tradicional, moderno
Ginebra	Opciones de producción	Productos botánicos más comunes – enebro (sabor predominante), semillas de cilantro, cáscara de cítricos, raíz de angélica, raíz de lirio Espirituoso base UE – espirituoso neutro EE. UU. – cualquier espirituoso o líquido alcohólico obtenido por fermentación Opciones para añadir sabores por redestilación 1. mezclar todos los productos botánicos con el espirituoso base diluido 2. colocar todos los productos botánicos en una cesta situada encima del líquido base diluido 3. destilar los productos botánicos por separado y después mezclarlos
	Términos de etiquetado	UE – London Dry Gin (Dry Gin), Distilled Gin EE. UU. – Distilled Gin Otros – Old Tom
Espirituosos anisados	Opciones de producción	Principales productos botánicos que contienen anetol – anís, anís estrellado, hinojo Otros productos botánicos – regaliz, ajeno Adición de sabor por redestilación y/o maceración Adición de azúcar (opción que depende de la legislación)
	Principales estilos	Pastís, absenta
Bitters	Producción	Principales productos botánicos amargos – quinina, genciana, naranja amarga
	Principales estilos	Aperitivo, digestivo, para cóctel
Licores	Opciones de producción	Espirituoso base – espirituoso neutro, espirituoso con carácter Aromatizantes – no hay restricciones, crema Edulcoración – los licores deben ser endulzados Adición de sabor (cualquier método) Adición de color (opcional) Adición de azúcar

Bloque 2: Vinos aromatizados

Procesos de producción comunes	Ingredientes – vino base seco, alcohol destilado, redestilados y/o tinturas, azúcar, coloración con caramelo (opcional) Mezcla de los ingredientes
Principales estilos	Vermut

RESULTADO DE APRENDIZAJE 4

Conocer los utensilios más comunes y los principios involucrados en el servicio de espirituosos.

Criterios de evaluación

1. Indicar el nombre y el propósito de los utensilios y cristalería más comunes utilizados en el servicio de espirituosos.
2. Nombrar los ingredientes importantes utilizados para preparar cócteles.
3. Exponer los cuatro factores a tener en cuenta al preparar un cóctel equilibrado.
4. Nombrar las principales familias de cócteles y, cuando sea apropiado, dar algunos ejemplos típicos.

Bloques

Bloque 1: Utensilios y cristalería más comunes	
Estación de trabajo	Cuba para hielo, contenedor de botellas (<i>speedrail</i>), fregadero, tapete de bar (<i>drip mat</i>)
Utensilios	Macerador (<i>muddler</i>), cucharilla de bar (<i>bar spoon</i>), pelador, cuchillo acanalador (<i>channel knife</i>), cuchillo, tabla de corte, medidor (<i>jigger</i>), vaso mezclador (<i>mixing glass</i>), pala para hielo, pinzas para hielo, mechero, colador de gusanillo (<i>hawthorne strainer</i>), colador julep (<i>julep strainer</i>), colador fino (<i>fine sieve</i>), sacacorchos de sumiller, coctelera (<i>shaker</i>), exprimidor, abrebotellas, tapón dosificador (<i>bottle pourer</i>)
Cristalería	Balloon/snifter, tumbler/old fashioned, shot, Martini, coupe, Margarita, sling, highball/Collins, hurricane, taza de cobre (<i>mule mug</i>), vaso julep, toddy, vaso tiki (<i>tiki mug</i>), copa de flauta
Bloque 2: Ingredientes importantes para cócteles	
Ingredientes importantes para cócteles	Zumos de frutas naturales, sirope de azúcar, siropes aromatizados, <i>bitters</i> para cóctel, decoraciones, hielo en cubos, hielo picado
Bloque 3: Cóctel equilibrado	
Cuatro factores	Fuerte, débil, ácido/amargo, dulce
Bloques 4: Familias de cócteles	
Highball	Ejemplos – Cuba Libre, Moscow Mule
Sour	Ejemplos – Pisco Sour, Whisky Sour, Daiquiri, Tommy's (Margarita simplificada) Variaciones – Sidecar, Margarita, Cosmopolitan
Collins	Ejemplos – Tom Collins, Vodka Collins, Pierre Collins Variaciones – Mojito, Paloma
Spirit-forward	Ejemplos – Manhattan, Martini, Vodka Martini, Old Fashioned, Sazerac, Negroni Variaciones – Rob Roy, Wet Martini, Dirty Martini

Recomendaciones de espirituosos a catar

Se recomienda que los aspirantes prueben un mínimo de 29 ejemplos de espirituosos durante sus estudios. La siguiente lista muestra el orden de las sesiones de clase.

Espirituosos de fruta

Tres Cognacs (idealmente del mismo productor)

- VS
- VSOP
- XO

Elegir dos de los siguientes:

- Armagnac
- Grappa
- Pisco

Whisky/Whiskey

EE. UU.

- Tennessee Whiskey
- Bourbon
- Rye Whiskey

Escocia

- Dos Single Malt Whiskies
- Blended Scotch Whisky

Al menos uno de los siguientes:

- Un segundo Bourbon
- Un tercer Single Malt Whisky escocés
- Whiskey irlandés
- Whisky canadiense
- Whisky japonés

Ron

- Estilo cubano de ron blanco
- Estilo con carácter de ron blanco (británico o francés)
- Ron oscuro económico, con mucho color (*p. ej.* de marca blanca)
- Ron envejecido de estilo español
- Ron envejecido de estilo británico
(uno de los estilos envejecidos debe mostrar rancio)

Tequila y Mezcal

Dos Tequilas 100 % agave

- Blanco
- Reposado o añejo

Mezcal

- Mezcal Artesanal blanco

Vodka

- Vodka de estilo neutro
- Dos vodkas con carácter

Espirituosos aromatizados y vermut

Al menos dos ginebras

- London Dry Gin clásico
- Ginebra de estilo moderno u Old Tom

Elegir dos de los siguientes:

- Una tercera ginebra
- Espirituoso aromatizado con anís
- *Bitter*
- Vermut

Dos licores

- Un licor simple y un licor complejo que tengan un ingrediente en común para poder compararlos

Orientaciones para el examen

Administración del examen

Los exámenes son administrados por los APP (Approved Programme Providers) de la WSET. Administrativamente, los APP deben cumplir con los criterios y los códigos de práctica establecidos en el Operating Handbook (manual operativo).

Método de evaluación

La Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET se evaluará mediante un examen a libro cerrado que consiste en 50 preguntas de opción múltiple y que debe completarse en el tiempo máximo de una hora.

Todas las preguntas del examen se basan en los resultados de aprendizaje publicados en estas Especificaciones. El material de estudio recomendado contiene la información necesaria para responder a estas preguntas.

Para aprobar el examen, el aspirante deberá obtener una nota mínima de 55 por ciento.

Sobre el examen de la Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET

El examen de la Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET consiste en 50 preguntas de opción múltiple. Cada pregunta tiene una única respuesta correcta. Las respuestas deben indicarse en una hoja de respuestas legible por ordenador. El día del examen, el supervisor dará las instrucciones de cómo completar la hoja de respuestas. Cada pregunta de opción múltiple tiene el valor de un punto y NO se sustraen puntos por las respuestas incorrectas.

Todos los exámenes de la Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET son preparados cuidadosamente para reflejar la importancia atribuida a cada uno de los resultados de aprendizaje. La siguiente tabla muestra la cantidad de preguntas atribuidas a cada uno de los resultados de aprendizaje.

Resultado de aprendizaje	Preguntas de opción múltiple (1 punto por pregunta)
1	14
2	23
3	7
4	6
50 puntos	

Entrega de los resultados del examen

La WSET Awards comunicará los resultados de los exámenes de la siguiente forma:

- La WSET Awards enviará al APP una lista electrónica con las notas de todos los aspirantes para que el APP pueda comunicar los resultados a sus aspirantes. Esta lista con las notas será enviada en el plazo máximo de dos semanas desde la recepción por parte de la WSET Awards de los exámenes completados.
- Posteriormente, la WSET Awards enviará por correo al APP las cartas y los títulos de los aspirantes. El APP es responsable por remitir esos documentos a sus aspirantes.

Ejemplos de preguntas de examen

La Wine & Spirit Education Trust no facilita copias de exámenes anteriores de la Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET. Para que los aspirantes puedan tener una idea del tipo de preguntas que podrán encontrar en el examen, se brindan a continuación cinco preguntas ejemplificativas. El examen consiste en 50 preguntas similares a estas.

1. El producto de la primera destilación en un alambique tiene normalmente un grado alcohólico de

- a. alc. 10–15 % vol.
- b. alc. 25–30 % vol.
- c. alc. 35–40 % vol.
- d. alc. 45–50 % vol.

2. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es verdadera?

- a. El plato en la parte inferior de una columna de destilación tiene la mayor concentración de etanol.
- b. En una columna de destilación el líquido fluye de forma ascendente.
- c. En una columna de destilación es posible tener tres puntos de recolección simultáneos.
- d. El líquido alcohólico obtenido por fermentación entra en el destilador a temperatura ambiente.

3. «Incoloro, con pronunciados aromas florales y de uva» describe mejor el

- a. Pisco
- b. Cognac VS
- c. Calvados
- d. Armagnac VSOP

4. «Envejecido por un mínimo de dos años en barriles de roble nuevos con un alto grado de tostado» ¿es la definición de qué término de etiquetado?

- a. Reposado
- b. *Straight*
- c. VSOP
- d. *Single*

5. ¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de un *sour*?

- a. Mojito
- b. Daiquiri
- c. Manhattan
- d. Rob Roy

Respuestas

1b, 2c, 3a, 4b, 5b

Normativa del examen

1 Requisitos de ingreso

1.1 Elegibilidad

1.1.1 Los aspirantes que soliciten realizar el examen deben tener la edad mínima legal para comprar bebidas alcohólicas en el país donde se realiza el examen, o estar preparándose para el examen como parte de un programa de estudio reconocido y a tiempo completo, o contar con la autorización de sus padres o tutores legales.

1.1.2 No existen restricciones de ingreso a la Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET debido a superposiciones con otras cualificaciones o con parte de otras cualificaciones.

1.1.3 Los aspirantes que no tengan la edad mínima legal para adquirir bebidas alcohólicas en el país donde tiene lugar el examen, o que elijan no probar bebidas alcohólicas por motivos de salud o religiosos, no probarán bebidas alcohólicas como parte del curso. Sin embargo, esto no es un impedimento para completar satisfactoriamente la cualificación.

1.2 Conocimientos previos recomendados

1.2.1 No existen requisitos en lo que se refiere a conocimientos previos o experiencia previa en bebidas alcohólicas.

1.2.2 La alfabetización y aptitud numérica requeridas para el examen son las siguientes:

Alfabetización: Nivel 2 de las competencias básicas para los estándares nacionales del Reino Unido o nivel de alfabetización equivalente en el idioma en que se realiza el examen.

Aptitud numérica: Nivel 2 de las competencias básicas para los estándares nacionales del Reino Unido o equivalente.

2 Formato y resultados

2.1 La Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET se evaluará mediante un examen a libro cerrado que consiste en 50 preguntas de opción múltiple y que debe completarse en un tiempo máximo de 60 minutos. Cada respuesta correcta vale un punto.

2.2 Los resultados de los aspirantes serán enviados a los APP en el plazo de dos semanas desde la recepción de los exámenes completados.

2.3 Los resultados se clasifican de la siguiente forma:

Nota de 85 % o superior	Aprobado con distinción
Nota entre 70 % y 84 %	Aprobado con mérito
Nota entre 55 % y 69 %	Aprobado
Nota entre 45 % y 54 %	Reprobado
Nota de 44 % o inferior	Reprobado sin clasificar

3 Situaciones especiales

3.1 Los aspirantes que posean requisitos especiales para la realización del examen, pero que puedan realizar evaluaciones individuales escritas, deberán informar al responsable de los exámenes del APP sobre estos requisitos especiales al momento de la inscripción en el curso. Los responsables de los exámenes y los aspirantes a los exámenes pueden solicitar más informaciones a la WSET Awards.

3.2 Es política de la WSET Awards que estos aspirantes no se encuentren en desventaja en los exámenes. Los aspirantes son responsables por informar a sus correspondientes APP, en el momento de la inscripción en el curso, sobre cualquier requisito especial para la realización del examen.

4 Presentarse nuevamente a examen

4.1 Los aspirantes pueden solicitar presentarse nuevamente a examen si no hubieran aprobado. No existe un límite en el número de intentos que pueden hacerse.

4.2 Los aspirantes que hayan aprobado no pueden presentarse nuevamente a examen con el fin de mejorar la nota.

5 Examen – Condiciones y conducta

5.1 Para poder realizar el examen, el aspirante deberá aceptar y cumplir las siguientes condiciones específicas:

- Al inicio del examen, todos los aspirantes deberán presentar al supervisor un documento de identidad que incluya fotografía.
- El examen debe completarse en el tiempo máximo de una hora.
- No se puede consultar ningún tipo de material, en cualquier formato, que no sea la hoja de preguntas y la hoja de respuestas.
- A partir del momento en que el supervisor haya declarado la entrada en vigor de las condiciones del examen, no está permitida la comunicación de ningún tipo entre los aspirantes. Esta prohibición se extiende hasta que el aspirante haya salido de la sala de examen o hasta que el supervisor anuncie la finalización del examen.
- Durante el examen, los aspirantes solo podrán tener en sus mesas los siguientes elementos: bolígrafos, lápices, gomas de borrar, agua para beber y una bolsa o cartera pequeña, desde que esta contenga solamente objetos personales.
- Está prohibido a los aspirantes sacar fotografías de la sala de examen o de los materiales del examen.
- Está prohibido el uso de aparatos electrónicos de cualquier tipo.
- Está prohibido el uso de diccionarios de cualquier tipo.
- Está prohibido el uso de «armas sonoras» en cualquier tipo de reloj.
- Los aspirantes no podrán salir de la sala hasta que no hayan transcurrido, como mínimo, 15 minutos desde el inicio del examen.
- Los aspirantes que lleguen después de la hora anunciada para el inicio del examen NO podrán realizar el examen si otro aspirante ya hubiera salido del examen.
- Los aspirantes que lleguen tarde podrán ingresar a la sala a discreción del supervisor y únicamente si los demás aspirantes no se vieran afectados. En circunstancias normales, los aspirantes que lleguen después de transcurridos 30 minutos desde la hora anunciada para el inicio del examen no serán autorizados a realizar el examen.
- Una vez iniciado el examen, los aspirantes no podrán salir de la sala de examen y después volver a ingresar, a menos que puedan ser acompañados por un miembro del personal del APP durante todo el tiempo que estén fuera de la sala de examen.
- Los aspirantes que hayan completado el examen antes de los últimos 10 minutos que dura el examen podrán salir de la sala, procurando no incomodar a los demás aspirantes. No está permitido el reingreso a la sala de examen.
- Los supervisores no tienen autoridad para comentar, interpretar o expresar opinión sobre cualquier pregunta de examen.
- A cualquier aspirante sospechoso de mala conducta le será solicitado que abandone la sala de examen y su examen será enviado al Panel Examinador para determinar su validez y cualquier prohibición futura de realizar exámenes.

- Las hojas con las preguntas del examen no podrán salir de la sala de examen. Los aspirantes que no entreguen las hojas de preguntas juntamente con sus hojas de respuestas serán acusados de la mala conducta.
- Está prohibido a los aspirantes revelar el contenido de los exámenes a terceros o publicarlo en cualquier medio.

5.2 Los aspirantes también se comprometen a cumplir las instrucciones del supervisor. El incumplimiento de las instrucciones del supervisor puede acarrear la invalidez de los resultados del aspirante.

5.3 Las hojas de preguntas y de respuestas son propiedad de la WSET Awards y no serán devueltas a los aspirantes.

6 Examen – Pedidos de información, pedidos de revisión y reclamaciones

6.1 Los aspirantes que deseen informaciones y/o la revisión de la nota de su examen deberán contactar con sus respectivos APP y solicitar un Enquiry and Feedback Form (formulario de información y revisión de los resultados del examen). Este formulario deberá ser completado y enviado a la WSET Awards, juntamente con las respectivas tasas, en el plazo máximo de seis semanas a contar desde la fecha del examen. No será considerado ningún pedido recibido fuera de este plazo. Las respuestas a los pedidos de información y de revisión serán dadas en el plazo máximo de dos semanas desde su recepción por la WSET Awards.

6.2 Cualquier aspirante que no esté satisfecho con la respuesta a su pedido de revisión de la nota del examen deberá contactar con el APP y solicitar un Appeal against Enquiry Application Form (formulario de reclamación del resultado del examen). Este formulario deberá ser completado y enviado a la WSET Awards, juntamente con las respectivas tasas, en el plazo máximo de 10 días hábiles a contar desde la notificación de la respuesta al pedido de revisión. No será considerada ninguna reclamación recibida fuera de este plazo. Las respuestas a las reclamaciones se darán en el plazo máximo de dos semanas desde su recepción por la WSET Awards.

7 Satisfacción del aspirante

7.1 Si algún aspirante considerara que su APP no está brindando el servicio que se espera, o actúa de una manera que no se ajusta a los estándares en lo que respecta a la administración, la enseñanza o los exámenes, deberá en primer lugar comunicar estas situaciones a su APP. Si la cuestión no fuera resuelta de forma satisfactoria, el aspirante deberá contactar con nuestro Quality Assurance Team (Equipo de Aseguramiento de la Calidad) – qa@wsetglobal.com. Por favor, tenga en cuenta que todas las reclamaciones serán tratadas de forma confidencial, pero la WSET Awards no puede actuar a partir de reclamaciones anónimas.

8 Normativa de la WSET Awards

8.1 La WSET Awards se reserva el derecho de adicionar o modificar cualquiera de estas normas si así lo considerase necesario.

Cualificaciones de la WSET

Cualificaciones de la WSET

La WSET dispone de toda una gama de cualificaciones en vinos y espirituosos, así como en sake. Estas cualificaciones son desarrolladas y actualizadas por la WSET Awards (más información en la sección sobre la WSET Awards). Esta es la lista completa de cualificaciones:

Cualificación de Nivel 1 en Vinos WSET® (600/1504/4)
 Cualificación de Nivel 1 en Espirituosos WSET® (600/1501/9)
 Cualificación de Nivel 1 en Sake WSET®

Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET® (600/1507/X)
 Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET® (600/1508/1)

Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET® (601/6352/5)
 Cualificación de Nivel 3 en Sake WSET®

Diploma en Vinos y Espirituosos WSET® – Nivel 4

Encontrará más información sobre todas las cualificaciones en el sitio web de la WSET – wsetglobal.com.

¿Quiénes pueden ofrecer las cualificaciones de la WSET?

Los cursos de las cualificaciones de la WSET solo pueden ser impartidos por organizaciones que cuentan con la acreditación de la WSET Awards. Estas organizaciones se denominan APP (Approved Programme Providers). Los aspirantes que deseen estudiar para obtener una cualificación de la WSET deben inscribirse en un APP. La relación del aspirante es con su APP, siendo el APP el responsable por impartir el curso y administrar el examen, el cual es preparado por la WSET Awards.

Estudiar en grupo en un APP es la mejor forma de aprender a catar. Sin embargo, algunos APP también preparan a los aspirantes a través de la educación a distancia.

La lista de los APP está publicada en el sitio web de la WSET – wsetglobal.com. Por favor, contacte directamente con los APP para obtener informaciones sobre los programas de que disponen.

Si está interesado en ser un APP, por favor, contacte con el Quality Assurance Team (Equipo de Aseguramiento de la Calidad) – qa@wsetglobal.com.

WSET Awards

Sobre la WSET Awards

WSET Awards es el órgano de acreditación de la Wine & Spirit Education Trust, la cual ofrece cualificaciones de calidad garantizada que ayudan a los interesados a conocer más sobre las bebidas alcohólicas y a desarrollar sus aptitudes de cata. El desarrollo y la concesión de las cualificaciones de la WSET son de exclusiva responsabilidad de la WSET Awards.

El gobierno del Reino Unido estableció una autoridad reguladora denominada The Office of Qualifications and Examinations Regulation (Ofqual), la cual regula las organizaciones de acreditación que ofrecen cualificaciones. Algunas cualificaciones de la WSET Awards están reguladas por la Ofqual. Los números de las cualificaciones se indican en la sección Cualificaciones de la WSET.

La WSET Awards utiliza un Quality Management System (sistema de gestión de la calidad) que cumple con los requisitos de la norma BS EN ISO 9001 para la gestión de la acreditación de cualificaciones y exámenes en el ámbito del conocimiento del producto y de las competencias de cata de bebidas alcohólicas.



Política de diversidad e igualdad

La WSET Awards apoya el principio de diversidad e igualdad y es responsable por garantizar que todos los aspirantes a sus cualificaciones sean tratados con justicia y equidad. Podrá obtener una copia de nuestra política de diversidad e igualdad a través del Quality Assurance Team (Equipo de Aseguramiento de la Calidad) – qa@wsetglobal.com

Servicio de atención al cliente

La calidad y el alcance de los servicios que los clientes pueden esperar de la WSET Awards se encuentran publicados en nuestra Customer Service Statement (declaración de servicio al cliente). Podrá obtener una copia de este documento a través del Quality Assurance Team (Equipo de Aseguramiento de la Calidad) – qa@wsetglobal.com.

Si eventualmente hubiera algún tipo de insatisfacción con respecto a los servicios prestados, por favor, contacte en primer lugar con el correspondiente APP. Si el asunto no fuera resuelto, por favor, entre en contacto con el Quality Assurance Team (Equipo de Aseguramiento de la Calidad) – qa@wsetglobal.com.

WSET Prizes

WSET Prizes, el programa de premios de la WSET, existe principalmente para apoyar el desarrollo profesional de las personas que trabajan o que desean trabajar en el sector. Cuando sea apropiado, los premios del programa WSET Prizes estarán disponibles para alumnos que no trabajan en el sector; sin embargo, este no es un objetivo prioritario del programa. Los premios del programa WSET Prizes se otorgan cada año académico, el cual se extiende del 1 de agosto al 31 de julio del año siguiente, como forma de reconocimiento al rendimiento académico, de acuerdo con los criterios definidos para cada premio. Los alumnos elegibles para alguno de los premios del WSET Prizes serán contactados por la WSET Awards. La lista de los premios del programa WSET Prizes que se encuentran en vigor puede consultarse en el enlace de abajo, aunque estos premios están sujetos a cambios sin previo aviso.

wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries

Tenga en cuenta que los premios del programa WSET Prizes no consisten en ayudas económicas para financiar los estudios, sino que son un reconocimiento al desempeño en los exámenes



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Un mundo de conocimiento

Wine & Spirit Education Trust
International Wine & Spirit Centre
39–45 Bermondsey Street
London SE1 3XF

+44(0)20 7089 3800
wset@wsetglobal.com
wsetglobal.com

Número 1.1