

# Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET®



ESPECIFICACIONES®

NÚMERO CATORCE  
1 de AGOSTO de 2014 a 31 de JULIO de 2017

[www.WSETglobal.com](http://www.WSETglobal.com)

Wine & Spirit Education Trust  
39–45 Bermondsey Street, London SE1 3XF  
Reino Unido  
email: [wset@wset.co.uk](mailto:wset@wset.co.uk)  
internet: [www.WSETglobal.com](http://www.WSETglobal.com)

© Wine & Spirit Education Trust 2014

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.

#### FOTOGRAFÍAS DE PORTADA

Fondo: Victoria Clare

Superior: Michael Buriak

Centro: Antony Moss

Inferior: The Dalmore Distillery

Traducción: Maria Daniela Bomrad

Revisión: Raul Riba D´Ave AIWS

Diseñado por Peter Dolton

Servicios de producción por Wayment Print & Publishing Solutions Ltd

# Contenido

<b>Introducción</b>	<b>3</b>
<b>Las Cualificaciones de la Wine &amp; Spirit Education Trust</b>	<b>4</b>
<b>Introducción a la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET®</b>	<b>7</b>
<b>Elementos de la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET®</b>	<b>9</b>
<b>Técnica Sistemática de Cata de Vino WSET® – Nivel 2</b>	<b>20</b>
<b>Recomendaciones de Vinos a Catar</b>	<b>21</b>
<b>Orientaciones para el Examen</b>	<b>23</b>
<b>Ejemplos de Preguntas de Examen</b>	<b>25</b>
<b>Normativa del Examen</b>	<b>26</b>

## **Introducción**

Estas especificaciones contienen la información necesaria sobre la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y 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 y los elementos de la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET®. Estos deben ser utilizados por los APP para elaborar los programas de enseñanza y por los aspirantes para planificar sus estudios, ya que el examen es específicamente preparado con el fin de evaluar estos resultados de aprendizaje y estos elementos.

Estas especificaciones también ofrecen una lista de vinos que se recomienda catar, orientaciones para el examen (incluyendo la descripción de la importancia de cada uno de los temas del programa de estudios y ejemplos de preguntas de examen), así como la normativa del examen.

## Las Cualificaciones de la Wine & Spirit Education Trust

### WSET® Awards

WSET® Awards es la división de cualificaciones 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. Para lograrlo, la WSET® Awards:

- establece vínculos con la industria de las bebidas para desarrollar especificaciones adecuadas;
- acredita los centros de enseñanza que pueden ofrecer sus cualificaciones;
- prepara los exámenes;
- emite los títulos de los aspirantes que aprueban los exámenes.

El desarrollo y la concesión de las cualificaciones acreditadas de la WSET® son de exclusiva responsabilidad de la WSET® Awards, el Órgano de Acreditación de la Wine & Spirit Education Trust.

### Marco de Cualificaciones y Créditos

El gobierno del Reino Unido estableció una autoridad reguladora denominada **Office of the Qualifications and Examinations Regulator (OfQual)**. Esta autoridad regula las Organizaciones de Acreditación que ofrecen cualificaciones que forman parte del marco de cualificaciones y créditos del Reino Unido, denominado Qualifications and Credit Framework (QCF). Algunas cualificaciones de la WSET® están incluidas en el QCF, como se indica a continuación:

#### **Título Completo: Cualificación de Nivel 1 en Vinos de la WSET® (QCF)**

**Nivel QCF: 1 Número de acreditación: 600/1504/4**

**Descripción:** Esta cualificación ofrece al personal directamente relacionado con el servicio o venta del vino una introducción básica a los principales estilos de vinos existentes. La cualificación tiene como objetivo proporcionar los conocimientos básicos del producto y las aptitudes necesarias para el almacenaje y servicio del vino, preparando a la persona para su primer trabajo en el sector de la hostelería o en la venta minorista de vino.

#### **Título Completo: Cualificación de Nivel 1 en Servicio del Vino de la WSET®**

**Descripción:** Esta cualificación toma como base los conocimientos y aptitudes adquiridos en la Cualificación de Nivel 1 en Vinos y muestra cómo estos pueden ser utilizados en la restauración. Es ideal para quienes necesitan adquirir las aptitudes básicas para el servicio del vino, así como para quienes desean dar sus primeros pasos en una carrera como sumiller.

#### **Título Completo: Cualificación de Nivel 1 en Espirituosos de la WSET® (QCF)**

**Nivel QCF: 1 Número de acreditación: 600/1501/9**

**Descripción:** Esta cualificación ofrece al personal directamente relacionado con el servicio o la venta de espirituosos una introducción básica a las principales categorías de espirituosos existentes. La cualificación tiene como objetivo proporcionar los conocimientos básicos del producto, preparando a la persona para desarrollar una función en el sector de la hostelería o en el sector de los espirituosos.

**Título Completo: Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos de la WSET® (QCF)**

**Nivel QCF: 2 Número de acreditación: 600/1507/X**

**Descripción:** Esta cualificación ofrece un conocimiento más amplio y más profundo en el área específica de los espírituosos y licores comparativamente a la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos, cuyo abordaje es más general. Esta cualificación ofrece una cobertura centrada en todas las categorías de producto en el campo de los espírituosos, con la finalidad de utilizar estos productos junto con la teoría de la técnica de cata.

**Título Completo: Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos de la WSET® (QCF)**

**Nivel QCF: 2 Número de acreditación: 600/1508/1**

**Descripción:** Esta cualificación ofrece una amplia cobertura de todas las categorías de productos en el campo de las bebidas alcohólicas, juntamente con la teoría de la técnica de cata. Es adecuada para quienes tienen poca experiencia previa.

**Título Completo: Cualificación Superior Internacional en Vinos y Espirituosos de la WSET®**

**Descripción:** La Cualificación Superior Internacional ofrece una cobertura más amplia de los vinos y espírituosos del mundo, dando mayor atención a la técnica de cata.

**Título Completo: Cualificación de Nivel 3 en Vinos y Espirituosos de la WSET® (QCF)**

**Nivel QCF: 3 Número de acreditación: 600/1511/1**

**Descripción:** La Cualificación de Nivel 3 en Vinos y Espirituosos ofrece una cobertura más amplia de los vinos y espírituosos del mundo, dando mayor atención a la técnica de cata.

**Título Completo: Diploma en Vinos y Espirituosos de la WSET® - Nivel 4**

**Descripción:** Esta es una cualificación especializada, en la que los conocimientos detallados se combinan con factores comerciales y con un riguroso sistema para la evaluación profesional de los vinos y espírituosos. La obtención del Diploma es el paso previo recomendado por el *Institute of Masters of Wine* a los aspirantes que deseen obtener la admisión en este instituto.

**BS EN ISO 9001:2008**



La WSET® Awards utiliza un Sistema de Gestión de Calidad que cumple con los requisitos de la norma BS EN ISO 9001:2008 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

**Cómo prepararse para una Cualificación de la WSET®**

Las cualificaciones de la WSET® solo pueden ser impartidas 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 vinos y espírituosos. 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 – [www.WSETglobal.com](http://www.WSETglobal.com). Por favor, contacte directamente con los APP para obtener informaciones sobre los programas de que disponen.

Si está interesado en convertirse en un APP, por favor, contacte con el Equipo de Administración de APP – [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk).

### **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 Equipo de Administración de APP – [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk).

### **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 Declaración de Servicio al Cliente. Podrá obtener una copia de la misma a través del Equipo de Administración de APP – [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk).

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 Equipo de Administración de APP – [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk).

### **Programa de Becas**

Las becas se otorgan por cada año académico, el cual se extiende desde el 1 de agosto hasta el 31 de julio del año siguiente. Los aspirantes que obtengan notas sobresalientes en los exámenes *podrán* ser elegibles para una beca. Las becas son administradas por la WSET® Awards. Los aspirantes elegibles serán contactados por la WSET® Awards después de finalizado cada año académico, una vez que todas las notas de los exámenes que dan derecho a beca hayan sido cotejadas.

Son varias las becas disponibles. Para más información, visite la página sobre becas en el sitio web de la WSET – [www.WSETglobal.com/qualifications/scholarships](http://www.WSETglobal.com/qualifications/scholarships).

Por favor, tenga en cuenta que estas becas no consisten en ayudas económicas para financiar los estudios, sino que son un reconocimiento al desempeño en los exámenes

# Introducción a la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET®

## Objetivos de la Cualificación

La Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos de la WSET® está destinada a quien tiene pocos o nulos conocimientos sobre la amplia variedad de vinos y espírituosos. Esta cualificación es apropiada siempre que se pretenda un conocimiento básico, pero sólido, del producto, necesario para afianzar las aptitudes y competencias necesarias en el trabajo – por ejemplo, en las funciones de servicio de atención al cliente y de venta en la hostelería y en los sectores del comercio mayorista y minorista. También es de utilidad para quien tenga un interés general en esta materia.

Quienes obtengan la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET® serán capaces de interpretar las etiquetas de los principales vinos y espírituosos del mundo y de dar consejos básicos sobre la adecuada elección y servicio de estos productos, así como de entender los principios de la cata y de la evaluación de vinos.

## Estructura de la Cualificación

Para alcanzar los objetivos de esta cualificación, ha sido definido un resultado de aprendizaje.

### Resultado de Aprendizaje

Identificar los principales factores que influyen en los tipos y estilos de vino; identificar y describir las características de los vinos tranquilos, espumosos y generosos identificados; exponer cómo almacenar, elegir y servir vinos tranquilos, espumosos y generosos; identificar los principales métodos de producción de los espírituosos internacionales y describir los estilos de los espírituosos identificados.

- Elemento 1:** Demostrar una comprensión básica de los factores que influyen en el estilo del vino.
- Elemento 2:** Describir las características de las principales variedades de uva utilizadas en la producción de vino tranquilo y el estilo y la calidad de los vinos producidos a partir de esas variedades de uva en los principales países y regiones productoras de vino del mundo.
- Elemento 3:** Describir el estilo y la calidad tanto de los vinos tranquilos elaborados a partir de variedades de uva importantes a nivel regional como de otros vinos con denominación importantes a nivel regional producidos en los principales países productores de vino del mundo.
- Elemento 4:** Resumir los métodos utilizados en la producción de vinos espumosos y describir el estilo de esos vinos producidos en los principales países productores de vino del mundo.
- Elemento 5:** Resumir los métodos utilizados en la producción de vinos dulces y generosos y describir el estilo de esos vinos producidos en los principales países productores de vino del mundo.
- Elemento 6:** Resumir los principios y métodos clave utilizados en la producción de las principales categorías de espírituosos internacionales y describir los estilos de esos espírituosos.
- Elemento 7:** Demostrar comprensión de los procesos y principios relacionados con el almacenaje, elección y servicio del vino.



## **Admisión**

No existen restricciones para acceder a la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET®. A los aspirantes que no tengan la edad mínima legal para adquirir bebidas alcohólicas en el país donde se realiza el examen no les será permitido probar bebidas alcohólicas como parte del curso. Sin embargo, esto no es un impedimento para completar satisfactoriamente la cualificación. Del mismo modo, aquellos aspirantes que elijan no probar bebidas alcohólicas por motivos de salud, religiosos o por cualquier otra razón no encontrarán en esta decisión un obstáculo para completar satisfactoriamente la cualificación.

## **Horas de Estudio**

Para prepararse con éxito para la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos de la WSET® se recomienda que el aspirante dedique un mínimo de 28 horas de estudio. Estas horas serán normalmente una combinación de horas lectivas y horas de estudio personal. Se recomienda un mínimo de 16 horas lectivas.

## **Vías de Progresión Recomendadas**

Se recomienda poseer la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos de la WSET®, o un nivel de experiencia equivalente, para poder ingresar al programa de la Cualificación de Nivel 3 en Vinos y Espirituosos de la WSET®.

## Elementos de la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET®

### ELEMENTO 1

*Demostrar una comprensión básica de los factores que influyen en el estilo del vino.*

#### Criterios de Evaluación

1. Describir las condiciones necesarias para que una vid produzca uvas sana.
2. Describir el impacto que el medio donde crece la vid tiene en las uvas.
3. Resumir las actividades desarrolladas en la viña destinadas a producir uvas sanas.
4. Resumir los procesos de vinificación utilizados para los tipos de vino identificados y describir sus efectos en el estilo del vino.
5. Resumir los procesos de crianza utilizados para los tipos de vino identificados y describir sus efectos en el estilo del vino.

#### Bloques

<b>Bloque 1: Condiciones</b>	
<b>Condiciones</b>	Calor, luz solar, nutrientes, agua

<b>Bloque 2: Medio donde crece la vid</b>	
<b>Clima</b>	Caluroso, templado, fresco
<b>Tiempo</b>	Variaciones entre añadas/cosechas
<b>Suelos y pendiente</b>	Drenaje, nutrientes, agua, orientación

<b>Bloque 3: Actividades en la viña</b>	
<b>Actividades en la viña</b>	Poda, rendimientos, plagas y enfermedades, vendimia

<b>Bloque 4: Vinificación</b>	
<b>Procesos</b>	Estrujado, prensado, fermentación, tipos de recipientes, temperaturas
<b>Estilos</b>	Tinto, rosado, blanco

<b>Bloque 5: Crianza</b>	
<b>Crianza</b>	Tipos de recipientes, efectos del oxígeno

## ELEMENTO 2

**Describir las características de las principales variedades de uva utilizadas en la producción de vino tranquilo y el estilo y la calidad de los vinos producidos a partir de esas variedades de uva en los principales países y regiones productoras de vino del mundo.**

### Criterios de Evaluación

1. Describir las características de las principales variedades de uva.
2. Describir el efecto del clima y, cuando sea relevante, las influencias del trabajo en la bodega en el estilo y la calidad de los vinos tranquilos producidos a partir de las principales variedades de uva.
3. Identificar los principales países y regiones productoras de vino del mundo para la producción de vino tranquilo elaborado a partir de las principales variedades de uva. Describir el estilo y la calidad de esos vinos utilizando la Técnica Sistemática de Cata de Vino WSET® – Nivel 2.
4. Definir el significado de términos de etiquetado importantes a nivel regional y de otros términos de etiquetado que son comúnmente utilizados para indicar el estilo y la calidad de vinos tranquilos producidos a partir de las principales variedades de uva.

### Bloques

<b>Bloque 1: Principales variedades de uva</b>	
<b>Blancas</b>	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling
<b>Tintas</b>	Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah/Shiraz, Grenache/Garnacha

<b>Bloque 2: Influencias del clima y del trabajo en la bodega</b>	
<b>Clima</b>	Caluroso, templado, fresco
<b>Bodega (cuando sea relevante)</b>	Fermentación maloláctica, lías, roble, crianza

<b>Bloque 3: Países y regiones más importantes</b>		
<b>CHARDONNAY</b>		
<b>Gama alta</b>	<b>Francia</b>	<b>Borgoña:</b> Bourgogne, Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé
	<b>EE. UU.</b>	<b>California:</b> Sonoma, Carneros
	<b>Argentina</b>	Mendoza
	<b>Chile</b>	Casablanca Valley
	<b>Australia</b>	Yarra Valley, Adelaide Hills, Margaret River
	<b>Nueva Zelanda</b>	Marlborough
	<b>Sudáfrica</b>	Walker Bay
<b>Gran volumen/ económico</b>	Pays d’Oc, sur de Italia, California, Argentina, Valle Central (Chile), South Eastern Australia, Western Cape	
<b>Mezclas</b>	Chardonnay + Semillon, Chardonnay + variedades locales	

<b>SAUVIGNON BLANC</b>		
<b>Gama alta</b>	<b>Francia</b>	<b>Loira:</b> Sancerre, Pouilly-Fumé <b>Burdeos:</b> Bordeaux Blanc
	<b>EE. UU.</b>	<b>California:</b> Napa Valley
	<b>Chile</b>	Casablanca Valley
	<b>Nueva Zelanda</b>	Marlborough
	<b>Sudáfrica</b>	Elgin, Constantia
<b>Gran volumen/ económico</b>	Pays d’Oc, Val de Loire, California, Valle Central (Chile)	
<b>Mezclas</b>	Sauvignon + Semillon	
<b>RIESLING</b>		
<b>Gama alta</b>	<b>Francia</b>	Alsacia
	<b>Alemania</b>	Mosel, Rheingau, Pfalz
	<b>Austria</b>	
	<b>Australia</b>	Clare Valley, Eden Valley
<b>Gran volumen/ económico</b>	Alemania	
<b>PINOT NOIR</b>		
<b>Gama alta</b>	<b>Francia</b>	<b>Borgoña:</b> Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard
	<b>Alemania</b>	Pfalz, Baden
	<b>EE. UU.</b>	<b>California:</b> Sonoma, Carneros, Santa Barbara County <b>Oregon</b>
	<b>Chile</b>	Casablanca Valley
	<b>Australia</b>	Yarra Valley, Mornington Peninsula
	<b>Nueva Zelanda</b>	Marlborough, Central Otago
	<b>Sudáfrica</b>	Walker Bay
<b>Gran volumen/ económico</b>	Chile	
<b>CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT</b>		
<b>Gama alta</b>	<b>Francia</b>	<b>Burdeos:</b> Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan, Saint-Émilion, Pomerol, Bordeaux
	<b>EE. UU.</b>	<b>California:</b> Napa Valley, Oakville, Rutherford, Alexander Valley
	<b>Argentina</b>	Mendoza
	<b>Chile</b>	Maipo Valley, Colchagua Valley, Cachapoal Valley
	<b>Australia</b>	Margaret River, Coonawarra
	<b>Nueva Zelanda</b>	Hawke’s Bay
	<b>Sudáfrica</b>	Stellenbosch
<b>Gran volumen/ económico</b>	Pays d’Oc, California, Valle Central (Chile), Mendoza, South Eastern Australia, Western Cape, norte de Italia	
<b>Mezclas</b>	Cabernet + Merlot, Cabernet + Shiraz	
<b>SYRAH/SHIRAZ Y GRENACHE/GARNACHA</b>		
<b>Gama alta</b>	<b>Francia</b>	<b>Norte del Ródano:</b> Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte-Rôtie <b>Sur del Ródano:</b> Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages (+nombre), Châteauneuf-du-Pape <b>Languedoc-Roussillon:</b> Minervois
	<b>España</b>	Rioja, Navarra, Priorat
	<b>Australia</b>	Barossa Valley, McLaren Vale, Hunter Valley
<b>Gran Volumen/ económico</b>	South Eastern Australia, Côtes du Rhône, Languedoc, Pays d’Oc, España	
<b>Mezclas</b>	Grenache + Shiraz, Shiraz + Cabernet, Grenache + variedades locales, Shiraz/Syrah + variedades locales	

<b>Bloque 4: Términos de etiquetado más comunes que indican estilo o calidad</b>	
<b>Francia</b>	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), IGP, Vin de Pays (VdP) <b>Generales:</b> Rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux <b>Borgoña:</b> Premier Cru, Grand Cru <b>Burdeos:</b> Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé <b>Alsacia:</b> Grand Cru
<b>Alemania</b>	Qualitätswein, Prädikatswein, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese
<b>Italia</b>	DOCG, DOC, IGT, rosato, rosso, bianco, secco, Classico, Riserva, Amarone
<b>España</b>	DOCa, DO, Vino de la Tierra, tinto, rosado, blanco, seco, Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
<b>EE. UU.</b>	Fumé Blanc
<b>Generales</b>	cuvée; oaked/unoaked (con roble/sin roble); barrel/barrique-fermented/aged (fermentado/envejecido en barrica de roble); organic (ecológico/biológico); unfined/unfiltered (sin clarificar/sin filtrar); vieilles vignes/old vines (viñas viejas); vintage (añada/cosecha); alcohol content (contenido de alcohol)

### ELEMENTO 3

**Describir el estilo y la calidad tanto de los vinos tranquilos elaborados a partir de variedades de uva importantes a nivel regional como de otros vinos con denominación importantes a nivel regional producidos en los principales países productores de vino del mundo.**

#### Criterios de Evaluación

1. Identificar las variedades de uva importantes a nivel regional utilizadas en los principales países productores de vino del mundo y describir el estilo y la calidad de los vinos tranquilos elaborados a partir de esas variedades de uva.
2. Identificar los vinos con denominación importantes a nivel regional en los principales países productores de vino del mundo y describir el estilo y la calidad de esos vinos utilizando la Técnica Sistemática de Cata de Vino WSET® – Nivel 2.
3. Definir el significado de los términos de etiquetado importantes a nivel regional y de otros términos de etiquetado que son comúnmente utilizados para indicar la calidad y el estilo de los vinos tranquilos que son importantes a nivel regional.

#### Bloques

<b>Bloques 1 y 2: Variedades de uva y vinos con denominación importantes a nivel regional</b>	
<b>FRANCIA</b>	
<b>Variedades de uva</b>	<b>Blancas:</b> Chenin Blanc, Pinot Gris, Gewurztraminer, Viognier <b>Tinta:</b> Gamay
<b>Vinos con denominación</b>	<b>Loira:</b> Muscadet, Vouvray <b>Alsacia:</b> Alsace <b>Beaujolais:</b> Beaujolais, Beaujolais Villages, Fleurie
<b>ITALIA</b>	
<b>Variedades de uva</b>	<b>Blancas:</b> Pinot Grigio, Trebbiano, Verdicchio <b>Tintas:</b> Nebbiolo, Barbera, Sangiovese, Montepulciano, Primitivo, Aglianico
<b>Vinos con denominación</b>	<b>Piamonte:</b> Barolo, Barbaresco, Gavi <b>Veneto:</b> Valpolicella, Soave <b>Toscana:</b> Chianti, Brunello di Montalcino
<b>ESPAÑA</b>	
<b>Variedades de uva</b>	<b>Blanca:</b> Albariño <b>Tinta:</b> Tempranillo
<b>Vinos con denominación</b>	Rías Baixas, Rioja, Ribera del Duero, Catalunya
<b>PORTUGAL</b>	
<b>Vino con denominación</b>	<b>Douro</b>
<b>EE. UU.</b>	
<b>Variedad de uva</b>	<b>Tinta:</b> Zinfandel
<b>ARGENTINA</b>	
<b>Variedades de uva</b>	<b>Blanca:</b> Torrontés <b>Tinta:</b> Malbec
<b>Vinos con denominación</b>	Cafayate, Mendoza
<b>CHILE</b>	
<b>Variedad de uva</b>	<b>Tinta:</b> Carmenère
<b>AUSTRALIA</b>	
<b>Variedad de uva</b>	<b>Blanca:</b> Semillon
<b>Vino con denominación</b>	Hunter Valley
<b>SUDÁFRICA</b>	
<b>Variedades de uva</b>	<b>Blanca:</b> Chenin Blanc <b>Tinta:</b> Pinotage

<b>Bloque 3: Términos de etiquetado más comunes que indican estilo o calidad</b>	
<b>Francia</b>	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), IGP, Vin de Pays (VdP) <b>Generales:</b> Rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux <b>Borgoña:</b> Premier Cru, Grand Cru <b>Burdeos:</b> Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé <b>Alsacia:</b> Grand Cru
<b>Alemania</b>	Qualitätswein, Prädikatswein, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese
<b>Italia</b>	DOCG, DOC, IGT, rosato, rosso, bianco, secco, Classico, Riserva, Amarone
<b>España</b>	DOCa, DO, Vino de la Tierra, tinto, rosado, blanco, seco, Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
<b>EE. UU.</b>	Fumé Blanc
<b>Generales</b>	cuvée; oaked/unoaked (con roble/sin roble); barrel/barrique-fermented/aged (fermentado/envejecido en barrica de roble); organic (ecológico/biológico); unfined/unfiltered (sin clarificar/sin filtrar); vieilles vignes/old vines (viñas viejas); vintage (añada/cosecha); alcohol content (contenido de alcohol)

## ELEMENTO 4

**Resumir los métodos utilizados en la producción de vinos espumosos y describir el estilo de esos vinos producidos en los principales países productores de vino del mundo.**

### Criterios de Evaluación

1. Resumir los métodos de producción más importantes utilizados para producir vinos espumosos.
2. Identificar los países y las regiones más importantes para la producción de vinos espumosos y, cuando sea relevante, las variedades de uva utilizadas. Describir el estilo de esos vinos utilizando la Técnica Sistemática de Cata de Vino WSET® – Nivel 2.
3. Definir el significado de los términos de etiquetado importantes a nivel regional y de otros términos de etiquetado que son comúnmente utilizados para indicar el estilo y la calidad de los vinos espumosos.

### Bloques

<b>Bloque 1: Métodos de producción</b>	
<b>Métodos</b>	Método de fermentación en botella (tradicional, de transferencia), método de tanque (seco, dulce)

<b>Bloque 2: Países, regiones y variedades de uva más importantes</b>	
<b>PAÍSES Y REGIONES</b>	
<b>Francia</b>	Champagne, Crémant, Saumur
<b>Alemania</b>	Sekt
<b>Italia</b>	Asti, Prosecco
<b>España</b>	Cava
<b>Sudáfrica</b>	
<b>California</b>	
<b>Australia</b>	
<b>Nueva Zelanda</b>	
<b>Sudáfrica</b>	
<b>VARIEDADES DE UVA</b>	
<b>Uvas</b>	Chardonnay, Pinot Noir, Muscat/Moscato (Moscatel)

<b>Bloque 3: Términos de etiquetado más comunes que indican estilo o calidad</b>	
<b>Generales</b>	Brut, Vintage/Non-Vintage, Traditional Method/Méthode Traditionnelle/ Método Tradicional/Bottle-Fermented/Fermentado en botella, Méthode Cap Classique



## ELEMENTO 5

**Resumir los métodos utilizados en la producción de vinos dulces y generosos y describir el estilo de esos vinos producidos en los principales países productores de vino del mundo.**

### Criterios de Evaluación

1. Resumir los métodos de producción más importantes utilizados para producir vinos dulces y generosos.
2. Identificar los países y las regiones más importantes para la producción de vinos dulces y generosos y, cuando sea relevante, las variedades de uva utilizadas. Describir el estilo de esos vinos utilizando la Técnica Sistemática de Cata de Vino WSET® – Nivel 2.
3. Definir el significado de los términos de etiquetado importantes a nivel regional y de otros términos de etiquetado que son comúnmente utilizados para indicar el estilo y la calidad de los vinos dulces y generosos.

### Bloques

<b>Bloque 1: Métodos de producción</b>	
<b>VINOS DULCES</b>	
<b>Métodos</b>	Filtración de las levaduras, adición de jugo de uva sin fermentar/concentrado, uvas secas, podredumbre noble, uvas congeladas
<b>VINOS GENEROSOS</b>	
<b>Jerez</b>	Encabezado después de la fermentación, envejecimiento
<b>Oporto, VdN</b>	Encabezado para interrumpir la fermentación, envejecimiento

<b>Bloque 2: Países, regiones y variedades de uva más importantes</b>	
<b>PAÍSES Y REGIONES</b>	
<b>Francia</b>	Sauternes, Muscat de Beaumes-de-Venise
<b>Alemania</b>	
<b>Italia</b>	
<b>España</b>	Jerez
<b>Portugal</b>	Oporto
<b>Hungría</b>	Tokaj
<b>VARIEDADES DE UVA</b>	
<b>Uvas</b>	Sémillon, Muscat, Riesling

<b>Bloque 3: Términos de etiquetado más comunes que indican estilo o calidad</b>	
<b>Alemania</b>	Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
<b>Italia</b>	Recioto
<b>España</b>	Jerez (Fino, Amontillado, Oloroso, PX, Cream)
<b>Portugal</b>	Porto/Oporto/Port (Ruby, LBV, Vintage, Tawny)
<b>Generales</b>	botrytis/noble rot/podredumbre noble

## ELEMENTO 6

**Resumir los principios y métodos clave utilizados en la producción de las principales categorías de espírituosos internacionales y describir los estilos de esos espírituosos.**

### Criterios de Evaluación

1. Resumir los principios y métodos utilizados en la producción de espírituosos.
2. Resumir los métodos de producción utilizados para las principales categorías de espírituosos internacionales y describir el estilo de esos espírituosos.
3. Definir el significado de los términos de etiquetado importantes a nivel regional y de otros términos de etiquetado que son comúnmente utilizados para indicar la calidad y el estilo de los espírituosos internacionales.

### Bloques

<b>Bloque 1: Principios y métodos</b>	
<b>Principios de la destilación</b>	Calentamiento de un líquido alcohólico, evaporación (diferencia entre el punto de ebullición del etanol y del agua), condensación
<b>Tipos de destiladores</b>	Alambique (destilación por lotes), columnas de destilación (destilación continua)
<b>Después de la destilación</b>	Crianza, coloración, filtración, rebajado al grado alcohólico de embotellado

<b>Bloque 2: Las principales categorías de espírituosos internacionales</b>	
<b>BRANDY</b>	
<b>Materia prima</b>	Uvas
<b>Producción</b>	Fermentación, destilación, crianza en roble
<b>WHISK(E)Y</b>	
<b>Materia prima</b>	Granos de cereales (cebada, centeno, maíz)
<b>Producción</b>	Conversión, fermentación, destilación, crianza en roble
<b>RON</b>	
<b>Materia prima</b>	Caña de azúcar (melaza)
<b>Producción</b>	Fermentación, destilación, crianza en roble (opcional)
<b>TEQUILA</b>	
<b>Materia prima</b>	Agave
<b>Producción</b>	Conversión, fermentación, destilación, crianza en roble (opcional)
<b>VODKA</b>	
<b>Materia prima</b>	Cualquiera
<b>Producción</b>	Fermentación, destilación, filtración con carbón (opcional)
<b>VODKA AROMATIZADO/ GINEBRA/LICORES</b>	
<b>Ingredientes</b>	Espirituoso neutro o con sabor, ingredientes botánicos, esencias, coloración, azúcar
<b>Métodos de aromatización</b>	Maceración, redestilación, esencias

<b>Bloque 3: Términos de etiquetado más comunes que indican calidad o estilo</b>	
<b>Vodka</b>	[Aromatizantes]
<b>Ginebra</b>	Distilled, London Dry
<b>Brandy</b>	Cognac, Armagnac, VS, VSOP, XO, Napoléon
<b>Whisk(e)y</b>	Single Malt Scotch Whisky, Blended Scotch Whisky Irish Bourbon, Tennessee
<b>Ron</b>	White (blanco), golden (dorado), dark (oscuro/negro), spiced (especiado)
<b>Tequila</b>	Silver/Blanco, Gold/Joven/Oro, Reposado, Añejo

## ELEMENTO 7

**Demostrar comprensión de los procesos y principios relacionados con el almacenaje, elección y servicio del vino.**

### Criterios de Evaluación

1. Resumir los procedimientos correctos para el almacenaje, elección y servicio del vino.
2. Identificar los defectos más comunes que se pueden encontrar en el vino.
3. Identificar las consideraciones clave a tener en cuenta al hacer una recomendación de armonización de vino y comida.
4. Exponer las cuestiones sociales, de salud y de seguridad relacionadas con el consumo de vinos y espirituosos.

### Bloques

<b>Bloque 1: Almacenaje y servicio</b>	
<b>Almacenaje</b>	Condiciones óptimas, efectos de un almacenaje inadecuado
<b>Criterios para la elección del vino</b>	Estilo de vino, calidad del vino, preferencias individuales, precio, ocasión
<b>Servicio</b>	Secuencia del servicio, temperaturas de servicio, apertura y decantación, copas y otros materiales

<b>Bloque 2: Defectos más comunes</b>	
<b>Defectos</b>	Olor a corcho, oxidación, en mal estado

<b>Bloque 3: Principios de armonización de vino y comida</b>	
<b>A tener en cuenta en el vino</b>	Dulzor, acidez, taninos/roble, complejidad, fruta, nivel de alcohol
<b>A tener en cuenta en la comida</b>	Dulzor, acidez, <i>umami</i> , sal, amargor, picante, grasa, intensidad del sabor

<b>Bloque 4: Cuestiones sociales, de salud y de seguridad</b>	
<b>Responsabilidad social</b>	Consumo moderado de alcohol

## Técnica Sistemática de Cata de Vinho WSET® – Nivel 2

<b>Técnica Sistemática de Cata de Vino WSET® – Nivel 2</b>	
<b>ASPECTO</b>	
Claridad	claro – turbio
Intensidad	pálida – media – profunda
Color	<i>Blanco:</i> limón – dorado – ámbar <i>Rosado:</i> rosa – salmón – naranja <i>Tinto:</i> púrpura – rubí – granate – teja
<b>NARIZ</b>	
Condición	limpia – no limpia
Intensidad	ligera – media – pronunciada
Características del aroma	<i>ej.</i> frutas, flores, especias, hortalizas, aromas a roble, otros
<b>BOCA</b>	
Dulzor	seco – casi seco – medio – dulce
Acidez	baja – media – alta
Tanino	bajo – medio – alto
Cuerpo	poco – medio – mucho
Características del sabor	<i>ej.</i> frutas, flores, especias, hortalizas, sabores a roble, otros
Final	corto – medio – largo
<b>CONCLUSIONES</b>	
Calidad	defectuosa – pobre – aceptable – buena – muy buena – excelente

## Recomendaciones de Vinos a Catar

Se recomienda que, a lo largo de sus estudios, el alumno pruebe los siguientes vinos. Los siguientes ejemplos fueron organizados para mostrar cómo pueden ser utilizados en las clases.

<b>Técnica de Cata</b>
Cualquier Pinot Grigio económico de Italia Cualquier Gewurztraminer Cualquier vino blanco no aromático, con roble (ej. Rioja Crianza blanco) Un Valpolicella afrutado económico Barolo Cualquier vino dulce con podredumbre noble (ej. Tokaji, Beerenauslese)
<b>Viticultura y vinificación</b>
Vouvray Demi-sec Chenin con roble de Sudáfrica Cualquier vino rosado seco (ej. Navarra Rosado) White Zinfandel de California Beaujolais o Beaujolais Villages Zinfandel californiano de gama alta, con roble
<b>Principales variedades de uva</b>
<b>Chardonnay</b> Chablis Premier Cru Côte d'Or (Comunal o Premier Cru) Cualquier Chardonnay económico y de gran volumen de producción del Nuevo Mundo Cualquier Chardonnay de gama alta del Nuevo Mundo
<b>Sauvignon Blanc</b> Sancerre o Pouilly-Fumé Sauvignon Blanc de Nueva Zelanda
<b>Riesling</b> Kabinett o Spätlese alemán de gama alta (ej. Einzellage) Riesling de Clare Valley o de Eden Valley
<b>Pinot Noir</b> Côte d'Or (Comunal o Premier Cru) Cualquier Pinot Noir de gama alta del Nuevo Mundo
<b>Cabernet Sauvignon y Merlot</b> Cualquier Merlot afrutado, económico y de gran volumen de producción Saint-Émilion Grand Cru Grand Cru Classé (ej. Haut-Médoc/Pauillac/Margaux) Cualquier Cabernet Sauvignon de gama alta del Nuevo Mundo
<b>Shiraz y Grenache</b> Côtes du Rhône o Côtes du Rhône Villages Châteauneuf-du-Pape Syrah del Norte del Ródano Shiraz gama alta de Barossa

<b>Variedades de uva y vinos con denominación importantes a nivel regional</b>
<b>General</b> Viognier
<b>Italia</b> Chianti Classico o Chianti Classico Riserva Soave o Gavi
<b>España</b> Vino tinto económico (ej. Rioja Joven) Rioja Reserva o Gran Reserva Albariño de Rías Baixas
<b>Argentina y Chile</b> Malbec de gama alta de Argentina o Carmenère de gama alta de Chile Torrontés de Argentina
<b>Sudáfrica</b> Pinotage de gama alta de Sudáfrica
<b>Vinos espumosos</b>
Champagne NV (sin añada) Cava Prosecco o Asti Cualquier vino espumoso del Nuevo Mundo fermentado en botella
<b>Vinos dulces y generosos</b>
Sauternes Cualquier vino de postre sin podredumbre noble (ej. Vin Doux Naturel) Oporto LBV Jerez Fino
<b>Espirituosos</b>
Ron blanco neutro o Vodka Ginebra London Dry Cognac VSOP Whisky escocés

## 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 *Manual Operativo*.

### Método de Evaluación

La Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos se evaluará mediante un examen a libro cerrado preparado por la WSET® Awards. El examen consiste en 50 preguntas de opción múltiple y debe ser completado en el tiempo máximo de una hora.

Todas las preguntas del examen se basan en el resultado de aprendizaje y en los elementos publicados en estas especificaciones. El material de estudio recomendado contiene todas las informaciones necesarias para responder correctamente a estas preguntas.

Para aprobar el examen, el aspirante deberá obtener una nota mínima de 55 %. La WSET® Awards no otorga títulos a los aspirantes que debido a su grave estado de salud no puedan realizar el examen. Para obtener la cualificación es necesario cumplir con todos los requisitos de la evaluación.

### Sobre el Examen de la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET®

El examen de la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos de la WSET® consiste en 50 preguntas de opción múltiple. Cada pregunta tiene una única respuesta correcta. Las respuestas deben ser indicadas 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 Vinos y Espirituosos de la WSET® son preparados cuidadosamente para reflejar la importancia de cada uno de los elementos de la cualificación, tal como se indica en el programa de estudios. La siguiente tabla indica el número de preguntas asignado a cada uno de los elementos.

Elemento	N.º de preguntas
1. Demostrar una comprensión básica de los factores que influyen en el estilo del vino.	6
2. Describir las características de las principales variedades de uva utilizadas en la producción de vino tranquilo y el estilo y la calidad de los vinos producidos a partir de esas variedades de uva en los principales países y regiones productoras de vino del mundo.	19
3. Describir el estilo y la calidad tanto de los vinos tranquilos elaborados a partir de variedades de uva importantes a nivel regional como de otros vinos con denominación importantes a nivel regional producidos en los principales países productores de vino del mundo.	10



4. Resumir los métodos utilizados en la producción de vinos espumosos y describir el estilo de esos vinos producidos en los principales países productores de vino del mundo.	<b>4</b>
5. Resumir los métodos utilizados en la producción de vinos dulces y generosos y describir el estilo de esos vinos producidos en los principales países productores de vino del mundo.	<b>4</b>
6. Resumir los principios y métodos clave utilizados en la producción de las principales categorías de espirituosos internacionales y describir los estilos de esos espirituosos.	<b>4</b>
7. Demostrar comprensión de los procesos y principios relacionados con el almacenaje, elección y servicio del vino.	<b>3</b>
<b>Total de Preguntas</b>	<b>50</b>

### 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 con las notas de todos los aspirantes para que el APP pueda comunicarles los resultados. Esta lista con las notas será enviada en el plazo de dos semanas desde la recepción por parte de la WSET® Awards de los exámenes completados.
- La WSET® Awards enviará 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 copia de exámenes anteriores de la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET®. Para que los alumnos puedan tener una idea del tipo de preguntas que podrán encontrar en el examen, se brinda a continuación una selección de preguntas ejemplificativas. El examen consiste en 50 preguntas similares a éstas.

1. En comparación con los vinos tintos, los vinos blancos son generalmente fermentados...
  - a) tanto a temperaturas más altas como más bajas
  - b) a la misma temperatura
  - c) a temperaturas más altas
  - d) a temperaturas más bajas.
2. ¿Qué variedad de uva es considerada capaz de producir vinos blancos de calidad alta, tanto en Alemania como en Australia?
  - a) Merlot.
  - b) Semillon.
  - c) Shiraz.
  - d) Riesling.
3. La Pinotage es una variedad de uva que se utiliza principalmente para producir...
  - a) vinos tintos en Sudáfrica
  - b) vinos generosos en Portugal
  - c) vinos blancos en Australia
  - d) vinos rosados en California.
4. ¿Cuál de las siguientes palabras indica que un vino ha sido envejecido en roble durante un periodo de tiempo?
  - a) Chenin Blanc.
  - b) Classico.
  - c) Côtes du Rhône.
  - d) Crianza.
5. Un Oporto Tawny...
  - a) es de color dorado, con sabores a levadura
  - b) tiene niveles altos de taninos y de acidez
  - c) es dulce, con aromas de frutos secos
  - d) es espumoso y de estilo seco.

### Respuestas

1d, 2d, 3a, 4d, 5c.

# 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 Vinos y Espirituosos WSET® debido a que pueda coincidir con otras cualificaciones o con parte de otras cualificaciones.

**1.1.3** A los aspirantes que no tengan la edad mínima legal para adquirir bebidas alcohólicas en el país donde se realiza el examen no les será permitido probar bebidas alcohólicas como parte del curso. Sin embargo, esto no es un impedimento para completar satisfactoriamente la cualificación. Del mismo modo, aquellos aspirantes que elijan no probar bebidas alcohólicas por motivos de salud, religiosos o por cualquier otra razón no encontrarán en esta decisión un obstáculo 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 el área de las 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 evaluación de la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET® consiste en un examen de 50 preguntas de opción múltiple. El examen debe realizarse a libro cerrado en el tiempo máximo de 60 minutos. Cada respuesta correcta vale un punto.

**2.2** Los resultados de los aspirantes que hayan aprobado 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:

Calificación de 85 % o superior	Aprobado con distinción
Calificación entre 70 % y 84 %	Aprobado con mérito
Calificación entre 55 % y 69 %	Aprobado
Calificación entre 45 % y 54 %	Reprobado
Calificación 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** Aquellos 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 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 60 minutos.
- 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 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 “alarmas 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 sus exámenes deberán contactar con sus respectivos APP y solicitar un 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 costas, en el plazo máximo de 6 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 Formulario de Reclamación del Resultado del Examen. Este formulario deberá ser completado y devuelto a la WSET Awards, juntamente con las respectivas costas, 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 serán dadas en el plazo máximo de dos semanas desde su recepción por la WSET Awards.

## **7 Satisfacción del Alumno**

**7.1** Si algún alumno 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 alumno deberá contactar con nuestro Equipo de Administración de APP: [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk). 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.

