

“Mirando más allá de la etiqueta”



Especificaciones para la
Cualificación de Nivel 2
en Vinos y Espirituosos **WSET®**

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

Estas especificaciones contienen la información necesaria sobre la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos tanto para los aspirantes como para los centros de enseñanza donde se dictan los cursos de la WSET® (conocidos como APPs - Approved Programme Providers).

La parte principal de este documento expone de forma detallada los resultados de aprendizaje. Estos resultados deben ser utilizados por los APPs para elaborar los programas de enseñanza, y por los aspirantes para planificar sus estudios, ya que el examen es preparado con el fin de evaluar estos resultados de aprendizaje.

Estas especificaciones también ofrecen una descripción de la importancia de cada uno de los temas del programa de estudios, orientaciones para el estudio y para el examen, así como la normativa del examen.

Contenido

- 1 - 6 Introducción
 - 7 Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos de la WSET®
 - 8 – 19 Conocimiento del Producto Vinos y Espirituosos
 - 20 - 21 Recomendaciones de Vinos a Catar
 - 22 – 24 Orientaciones para el Examen
 - 25 - 27 Normativa del Examen
 - 28 Notas
-

Las Cualificaciones de la Wine & Spirit Education Trust

WSET® Awards es la división de Cualificaciones de la Wine & Spirit Education Trust.

La WSET® 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®:

- establece vínculos con la industria de las bebidas para desarrollar especificaciones adecuadas;
- acredita los centros de enseñanza que pueden ofrecer sus cualificaciones;
- establece 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 Organismo que concede las cualificaciones de la Wine & Spirit Education Trust.

Marco de Cualificaciones

El gobierno del Reino Unido ha establecido una nueva autoridad reguladora denominada **Office of the Qualifications and Examinations Regulator** (OfQual). Esta nueva autoridad regula las Organizaciones de Acreditación que ofrecen cualificaciones que se encuentran en el marco de cualificaciones y programas de estudios del Reino Unido, denominado *Qualifications and Curriculum Framework* (QCF). Las cualificaciones de la WSET® están incluidas en el QCF, de acuerdo con lo que se indica a continuación.

Qualifications and Curriculum Framework

Título Completo: Cualificación de Nivel 1 en Vinos de la WSET®

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 disponibles. 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.

Qualifications and Curriculum Framework continuación

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®

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

Descripción: Esta cualificación ofrece al personal directamente relacionado con el servicio o la venta de espírituosos una introducción básica a las principales categorías de espírituosos disponibles. 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 espírituosos.

Título Completo: Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos de la WSET®

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

Descripción: Esta cualificación ofrece una cobertura más amplia y más profunda en el ámbito específico de los espírituosos y licores, en comparación con el abordaje más general ofrecido por la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espírituosos. Esta cualificación ofrece una cobertura centrada en todas las categorías de producto en el ámbito 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®

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

Descripción: Esta cualificación ofrece una amplia cobertura de todas las categorías de productos en el ámbito de las bebidas alcohólicas, juntamente con la teoría de la técnica de cata. Es adecuada para quienes tengan 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.

Qualifications and Curriculum Framework continuación

Título Completo: Cualificación de Nivel 3 en Vinos y Espirituosos de la WSET®

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 espirituosos 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 espirituosos. 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.

Título Completo: Diploma de Honor en Vinos y Espirituosos de la WSET® - Nivel 5

Descripción: Este es un proyecto individual de investigación, en el cual los alumnos pueden desarrollar sus aptitudes para el estudio, evaluación y análisis de un tema especializado de su elección dentro del ámbito de los vinos y espirituosos.

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 concesión de cualificaciones y del establecimiento de exámenes en el ámbito del conocimiento del producto y de las competencias de cata de bebidas alcohólicas.



BS EN ISO 9001:2008
FS 66504

Cómo prepararse para la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos

Las cualificaciones de la WSET® solo pueden ser impartidas por organizaciones que cuentan con la acreditación de la WSET® Awards. Estas organizaciones se denominan APPs (Approved Programme Providers). Los alumnos que quieran realizar una cualificación de la WSET® deben inscribirse en un APP. La relación del alumno es con su APP, siendo el APP 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 manera de aprender a catar vinos. Sin embargo, algunos APPs también preparan a los aspirantes a través de la educación a distancia.

Encontrará una lista de los APPs existentes en el Reino Unido y en el extranjero en el sitio web de la WSET® (www.wsetglobal.com). Por favor, contacte directamente con los APPs para obtener informaciones sobre los programas de que disponen.

Desarrollo de las Competencias Clave

El gobierno del Reino Unido, a través de la autoridad reguladora *Office of the Qualifications and Examinations Regulator*, ha definido los niveles de conocimiento en 6 competencias clave: comunicación, aplicaciones numéricas, tecnología de información, trabajo con otros, mejora del autoaprendizaje y rendimiento, y resolución de problemas.

La Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET® no evalúa específicamente ninguna de esas competencias. No obstante, se considera que existen oportunidades para que el alumno pueda desarrollar y demostrar la adquisición de ciertas competencias clave.

Para el beneficio de los tutores y alumnos, ha sido desarrollado un mapa con las seis competencias clave. Este mapa incluye ejemplos de dónde, en el curso normal de la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET®, es posible practicar y demostrar la adquisición de estas competencias. Es importante resaltar que las oportunidades para desenvolver y demostrar estas competencias pueden verse afectadas por el método de estudio utilizado.

La Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET® no cubre todas las competencias clave. Por este motivo, sugerimos a aquellos alumnos que deseen completar las competencias clave que se pongan en contacto con un especialista en este tema para que los pueda aconsejar adecuadamente.

No obstante, han sido identificadas dos de las competencias clave que el alumno podrá desarrollar y practicar:

- Comunicación
- Mejora del autoaprendizaje y rendimiento.

Para ayudar al tutor y al alumno, hemos creado guías de seguimiento de las competencias clave que un alumno debe ser capaz de demostrar cuando emprende la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET®. Las guías de seguimiento están disponibles en el Manual del APP y en el sitio web de la WSET® (www.wsetglobal.com).

Estas guías identificarán las oportunidades de desarrollo de las competencias clave que tienen lugar cuando, durante el curso de la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET[®], se utilizan las Guías del Tutor y el material que integra el paquete de estudio de la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET[®] recomendados por la WSET[®]. Aquellos tutores que adopten métodos de enseñanza alternativos podrán generar oportunidades diferentes para el desarrollo y la demostración de las competencias clave.

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 Coordinador de Centros y Gerente de la Garantía de Calidad, WSET[®] Awards.

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 Coordinador de Centros y Gerente de la Garantía de Calidad, WSET[®] Awards.

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 Coordinador de Centros y Gerente de la Garantía de Calidad, WSET[®] Awards.

Premios

La WSET[®] Awards dispone de un sistema para premiar a los alumnos que obtengan excelentes notas en los exámenes. Estos premios son patrocinados por empresas del sector de las bebidas y se destinan a los aspirantes que trabajan dentro de este sector en el Reino Unido, así como a un número más reducido de aspirantes que no están relacionados con este sector y de aspirantes del exterior del país. Normalmente, los premios consisten en visitas a las regiones productoras de vinos o espírituosos. En algunos casos, también se realizan entrevistas ulteriores para determinar los aspirantes más adecuados.

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

Podrá encontrar más información y una lista actualizada de los premios en el sitio web de la WSET[®] (www.wsetglobal.com).

Objetivos de la cualificación

La Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos 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, para desarrollar ciertas aptitudes y competencias; por ejemplo, en el servicio de atención al cliente y en las funciones de venta en el sector de la hostelería y en el 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 selección y servicio de estos productos, así como de entender los principios de la cata y de la evaluación de vinos.

Estructura de la Cualificación: Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET®

Núcleo de la Unidad

Conocimiento del Producto Vinos y Espirituosos

- 1 Entender los factores que influyen en el estilo y en el precio del vino
- 2 Conocer las características de las principales variedades de uva utilizadas en la producción de vino
- 3 Saber utilizar los términos de etiquetado indicados en las botellas para deducir el estilo y sabor de los vinos tranquilos producidos en los principales países productores de vino del mundo
- 4 Saber utilizar los términos de etiquetado indicados en las botellas para deducir el estilo, sabor y método de producción de los vinos espumosos producidos en los principales países productores de vino del mundo
- 5 Saber utilizar los términos de etiquetado indicados en las botellas para deducir el estilo, sabor y método de producción de los vinos dulces y generosos producidos en los principales países productores de vino del mundo
- 6 Saber utilizar los términos de etiquetado indicados en las botellas para deducir el estilo, sabor y método de producción de espírituosos y licores
- 7 Ser capaz de ofrecer información y consejos sobre vinos y espírituosos a clientes y personal
- 8 Ser capaz de producir notas analíticas de cata de vinos utilizando los términos de cata que son reconocidos dentro del sector

Admisión

No existen restricciones para acceder a la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET®. A los alumnos que no tengan la edad mínima legal para adquirir bebidas alcohólicas en el país donde es realizado 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 alumnos 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 completar de forma satisfactoria el programa completo, se recomienda que el alumno le dedique un mínimo de 28 horas. Estas horas serán, normalmente, una combinación de horas lectivas y horas de estudio personal. Se recomienda un mínimo de 16 horas lectivas.

Cualificaciones de la Wine and Spirit Vías de Progresión Recomendadas

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

RESULTADO DE APRENDIZAJE UNO – ENTENDER LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN EL ESTILO Y EN EL PRECIO DEL VINO

Criterios de Evaluación

1. Describir las **condiciones** que son necesarias para que una vid produzca una cosecha de uvas sana.
2. Definir cómo los factores del **medio** afectan las condiciones necesarias para que una vid produzca una cosecha de uvas sana.
3. Describir cómo la **viticultura** afecta los costes de producción de vino y el estilo de vino producido.
4. Describir cómo la **vinificación** afecta los costes de producción de vino y el estilo de vino producido.
5. Describir cómo la **crianza** afecta los costes de producción de vino y el estilo de vino producido.

A	CONDICIONES
Condiciones	calor, luz solar, nutrientes, agua
B	FACTORES DEL MEDIO
Clima y Tiempo	Climas: caluroso, templado, fresco Tiempo: añada/cosecha, efecto del tiempo sobre la añada/cosecha, efecto sobre el estilo del vino
Suelos e Pendiente	drenaje, nutrientes, agua, orientación
C	VITICULTURA
La Viña	plagas y enfermedades, vendimia
D	VINIFICACIÓN
Producción	estrujado, prensado, fermentación, tipos de recipientes, temperaturas
Estilos	tinto, rosado, blanco, espumoso, generoso, dulce, dulzor medio, seco
E	CRIANZA
Crianza	tipo de recipientes, efecto del oxígeno, efecto en el sabor

RESULTADO DE APRENDIZAJE DOS – CONOCER LAS CARACTERÍSTICAS DE LAS PRINCIPALES VARIETADES DE UVA UTILIZADAS EN LA PRODUCCIÓN DE VINO

Criterios de Evaluación

1. Describir las **principales variedades de uva** utilizadas en la producción de vino.
2. Seleccionar las **regiones más importantes** tanto para la producción de vinos económicos de gran volumen de producción como de vinos de calidad superior.
3. Describir el **estilo** de vinos elaborados a partir de las principales variedades de uva en las regiones más importantes del mundo.
4. Describir los **vinos de mezcla** más comunes elaborados a partir de las principales variedades de uva.

Principales Variedades de Uva Blanca

A	REGIONES MÁS IMPORTANTES
CHARDONNAY	
Francia	Borgoña: Bourgogne, Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé
Australia	Yarra Valley, Adelaide Hills, Margaret River
Nueva Zelanda	Hawke´s Bay, Gisborne, Marlborough
California	Coastal region, Sonoma, Carneros
Chile	Valle Central, Casablanca
Argentina	Mendoza
Sudáfrica	Regiones costeras
Gran Volumen de Producción/ Económico	South Eastern Australia, Western Cape, California, Valle Central (Chile), Pays d'Oc IGP, Val de Loire IGP, Sur de Italia, Argentina
Mezclas	Chardonnay + Semillon, Chardonnay + variedades locales, Chardonnay + Pinot Noir (vinos espumosos)
SAUVIGNON BLANC	
Francia	Sancerre, Pouilly-Fumé, Burdeos Blanco
Nueva Zelanda	Marlborough
California	Napa Fumé Blanc
Chile	Casablanca
Sudáfrica	Regiones costeras
Gran Volumen de Producción/ Económico	Val de Loire IGP, Pays d'Oc IGP, California, Valle Central (Chile)
Mezclas	Sauvignon Blanc + Sémillon

Principales Variedades de Uva Blanca continuación

A	REGIONES MÁS IMPORTANTES
RIESLING	
Alemania	Mosela, Rheingau, Palatinado (Pfalz)
Francia	Alsacia
Austria	
Australia	Clare Valley, Eden Valley
Gran Volumen de Producción/ Económico	Alemania (en mezclas)
Mezclas	mezclas de Riesling con otras variedades aromáticas

Principales Variedades de Uva Tinta

A	REGIONES MÁS IMPORTANTES
PINOT NOIR	
Francia	Borgoña: Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard
Alemania	Palatinado (Pfalz), Baden
Australia	Yarra Valley, Mornington Peninsula
Nueva Zelanda	Martinborough, Marlborough, Central Otago
EE.UU.	California: Santa Bárbara, Sonoma, Carneros Oregón
Chile	Valle Central, Casablanca
Sudáfrica	Regiones costeras
Gran Volumen de Producción/ Económico	Chile
Mezclas	Pinot Noir + Gamay, Pinot Noir + Chardonnay (vinos espumosos)
CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT	
Francia	Burdeos: Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan, Saint-Emilion, Pomerol
California	Napa Valley
Chile	Valle Central, Maipo, Rapel
Argentina	Mendoza
Australia	Coonawarra, Margaret River
Nueva Zelanda	Hawke's Bay
Sudáfrica	Stellenbosch
Gran Volumen de Producción/ Económico	Pays d'Oc IGP, California, Valle Central (Chile), Mendoza, South Eastern Australia, Western Cape, Norte de Italia
Mezclas	Cabernet + Merlot, Cabernet + Shiraz

Principales Variedades de Uva Tinta continuación

A	REGIONES MÁS IMPORTANTES
SYRAH/SHIRAZ GARNACHA/GRENACHE	
Francia	Norte del Ródano: Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte-Rôtie Sur del Ródano: Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages (+ nombre), Châteauneuf-du-Pape
España	Rioja, Navarra, Priorat (Priorato)
Australia	South Australia: Barossa, McLaren Vale Victoria: Heathcote New South Wales: Hunter Valley Western Australia
Gran Volumen de Producción/ Económico	South Eastern Australia, Côtes du Rhône, Sur de Francia (Languedoc, Minervois, Pays d'Oc IGP), España (La Mancha, Valdepeñas)
Mezclas	Garnacha + Shiraz; Shiraz + Cabernet; Shiraz + Viognier

RESULTADO DE APRENDIZAJE TRES – SABER UTILIZAR LOS TÉRMINOS DE ETIQUETADO INDICADOS EN LAS BOTELLAS PARA DEDUCIR EL ESTILO Y SABOR DE LOS VINOS TRANQUILOS PRODUCIDOS EN LOS PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES DE VINO DEL MUNDO

Criterios de Evaluación

1. Identificar las **regiones productoras de vino** de los principales países productores de vino del mundo.
2. Describir el **estilo de vinos** producidos en estas regiones productoras de vino.
3. Identificar las **principales variedades de uva** utilizadas para la producción de vino en estas regiones.
4. Definir el significado de los **términos de etiquetado regional más comunes** utilizados en estas regiones productoras de vino.
5. Definir el significado de los **términos de etiquetado más comunes que indican calidad o estilo** en los principales países productores de vino del mundo.

A	REGIONES PRODUCTORAS DE VINO
Francia	<p>Borgoña: Bourgogne, Chablis, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Puligny-Montrachet, Meursault, Beaune, Pommard, Mâcon, Pouilly-Fuissé, Beaujolais, Fleurie, Brouilly, Morgon, Moulin-à-Vent</p> <hr/> <p>Burdeos: Bordeaux, Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Saint-Emilion, Pomerol, Graves, Pessac-Léognan, Sauternes</p> <hr/> <p>Ródano: Côte-Rôtie, Hermitage, Crozes-Hermitage, Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône</p> <hr/> <p>Loira: Muscadet, Vouvray, Sancerre, Pouilly-Fumé</p> <hr/> <p>Alsacia</p> <hr/> <p>Languedoc-Roussillon: Languedoc, Minervois, Pays d'Oc IGP</p> <hr/> <p>Variedades de uva regionalmente importantes: Tintas: Gamay Blancas: Melon Blanc, Sémillon, Gewurztraminer, Chenin Blanc, Pinot Gris</p>
Alemania	<p>Mosela, Rheingau, Palatinado (Pfalz)</p>
Italia	<p>Piamonte y NO: Barolo, Barbaresco, Gavi</p> <hr/> <p>Veneto y NE: Valpolicella, Soave</p> <hr/> <p>Toscana y Centro de Italia: Chianti, Brunello di Montalcino</p> <hr/> <p>Sur de Italia: Puglia (Apulia), Sicilia, Taurasi</p> <hr/> <p>Variedades de uva regionalmente importantes: Tintas: Sangiovese, Nebbiolo, Montepulciano, Barbera, Primitivo, Aglianico Blancas: Pinot Grigio, Trebbiano, Verdicchio</p>

A	REGIONES PRODUCTORAS DE VINO continuación
España	Rioja, Navarra, Rías Baixas, Ribera del Duero, Catalunya, Priorat, La Mancha, Valdepeñas Varietades de uva regionalmente importantes: Tintas: Tempranillo, Garnacha
Portugal	Douro
EE.UU.	California: Coastal, Santa Barbara, Napa, Sonoma, Carneros Oregón Varietades de uva regionalmente importantes: Tintas: Zinfandel
Argentina	Mendoza, Cafayate Varietades de uva regionalmente importantes: Tintas: Malbec Blancas: Torrontés
Chile	Valle Central, Maipo, Rapel, Casablanca, Colchagua Varietades de uva regionalmente importantes: Tintas: Carmenère
Australia	South Australia, Adelaide Hills, Barossa Valley, Eden Valley, Clare Valley, McLaren Vale, Coonawarra, Yarra Valley, Mornington Peninsula, Heathcote, Hunter Valley, Western Australia, Margaret River Varietades de uva regionalmente importantes: Blancas: Semillon
Nueva Zelanda	Hawke´s Bay, Gisborne, Martinborough, Marlborough, Central Otago
Sudáfrica	Regiones costeras, Stellenbosch Varietades de uva regionalmente importantes: Tintas: Pinotage Blancas: Chenin Blanc

B	TÉRMINOS DE ETIQUETADO MÁS COMUNES QUE INDICAN CALIDAD O ESTILO
Francia	<p>Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), IGP</p> <p>General: rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux, Villages</p> <p>Borgoña y Beaujolais: Premier Cru, Grand Cru, Nouveau</p> <p>Burdeos: Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé</p> <p>Loira: Sur Lie</p> <p>Alsacia: Grand Cru</p>
Alemania	<p>Landwein, QbA, Prädikatswein, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein</p>
Italia	<p>DOCG, DOC, IGT, rosato, rosso, bianco, secco, Classico, Riserva</p>
España	<p>DOCa, DO, Vino de la Tierra, tinto, rosado, blanco, seco, Vino Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva</p>
EE.UU.	<p>California: Central Valley</p>
Australia	<p>South Eastern Australia</p>
Sudáfrica	<p>Western Cape</p>
General	<p>cuvéé, oaked (con roble), barrel/barrique-fermented/aged (fermentado/envejecido en barrica), botrytis/noble rot (podredumbre noble), organic (biológico/ecológico/orgánico), unfined/unfiltered (sin clarificar/sin filtrar)</p>

RESULTADO DE APRENDIZAJE CUATRO – SABER UTILIZAR LOS TÉRMINOS DE ETIQUETADO INDICADOS EN LAS BOTELLAS PARA DEDUCIR EL ESTILO, SABOR Y MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE LOS VINOS ESPUMOSOS PRODUCIDOS EN LOS PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES DE VINO DEL MUNDO

Criterios de Evaluación

1. Identificar los **países** y las **regiones más importantes** para la producción de vinos espumosos.
2. Describir las **variedades de uva más importantes** utilizadas para la producción de vinos espumosos.
3. Describir los **métodos de producción** utilizados para los vinos espumosos más comunes.
4. Definir los **términos de etiquetado más importantes** para vinos espumosos, tanto para los económicos y de gran volumen de producción como para los de calidad superior.
5. Describir el **estilo** de los vinos elaborados en los que se utilizan estos términos de etiquetado.

A	PAÍSES / REGIONES MÁS IMPORTANTES
Francia	Champagne, Crémant, Saumur
España	Cava
Alemania	Sekt
Italia	Asti, Prosecco
Australia	
Nueva Zelanda	
California	

B	VARIEDADES DE UVA MÁS IMPORTANTES
Variedades	Chardonnay, Pinot Noir, Muscat

C	MÉTODOS DE PRODUCCIÓN
Métodos	Fermentación en botella, fermentación en tanque

D	TÉRMINOS DE ETIQUETADO MÁS COMUNES QUE INDICAN CALIDAD O ESTILO
General	Brut, Non-Vintage (sin añada), Vintage (con añada), Método Tradicional/Méthode Traditionelle/Bottle-fermented (Fermentado en botella)

RESULTADO DE APRENDIZAJE CINCO – SABER UTILIZAR LOS TÉRMINOS DE ETIQUETADO INDICADOS EN LAS BOTELLAS PARA DEDUCIR EL ESTILO, SABOR Y MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE LOS VINOS DULCES Y GENEROSOS PRODUCIDOS EN LOS PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES DE VINO DEL MUNDO

Criterios de Evaluación

1. Describir las **variedades de uva más importantes** utilizadas para la producción de vinos dulces y generosos.
2. Describir los **métodos de producción** utilizados para los vinos dulces y generosos más comunes.
3. Definir los **términos de etiquetado más importantes** para vinos dulces y generosos, tanto para los económicos y de gran volumen de producción como para los de calidad superior.
4. Describir el **estilo** de los vinos elaborados en los que se utilizan estos términos de etiquetado.

A	VARIEDADES MÁS IMPORTANTES
Variedades	Semillon, Muscat, Riesling

B	MÉTODOS DE PRODUCCIÓN
Jerez	Encabezado después de la fermentación, envejecimiento
Oporto, VdN	Encabezado para interrumpir la fermentación, envejecimiento
Calidad superior sin encabezado	Podredumbre noble/ <i>botrytis</i> , vino de hielo (icewine), uvas pasificadas
Gran volumen de producción/económico	Filtración de las levaduras, adición de jugo de uva sin fermentar/concentrado

C	TÉRMINOS DE ETIQUETADO MÁS IMPORTANTES
Francia	Sauternes, Muscat de Beaumes-de-Venise
España	Jerez/Sherry (Fino, Amontillado, Oloroso)
Alemania	Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
Portugal	Oporto/Porto/Port (Tawny, Vintage, LBV, Ruby)
Hungría	Tokaji
Australia	Botrytis Semillon, Rutherglen Muscat
Gran volumen de producción/económico	Oporto Ruby, Cream Sherry

RESULTADO DE APRENDIZAJE SEIS – SABER UTILIZAR LOS TÉRMINOS DE ETIQUETADO INDICADOS EN LAS BOTELLAS PARA DEDUCIR EL ESTILO, SABOR Y MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE ESPIRITUOSOS Y LICORES

Criterios de Evaluación

1. Describir los **métodos** y los **materiales base** utilizados para la producción de los espirituosos y licores más comunes.
2. Definir los **términos de etiquetado más importantes** para espirituosos y licores, tanto para los económicos y de gran volumen de producción como para los de calidad superior.
3. Describir el **estilo** de los espirituosos y licores elaborados en los que se utilizan estos términos de etiquetado.

A	MÉTODOS DE PRODUCCIÓN Y MATERIALES BASE
General	alambique, destilación continua
Brandy	uvas, vino, destilación, crianza
Whisky	cebada malteada, otros granos, conversión, fermentación, destilación, crianza
Ron	caña de azúcar, melaza, crianza, adición de color
Tequila	agave, conversión, crianza
Ginebra	Botánicos: enebro, cilantro, angélica, cáscara de cítricos Métodos de aromatización: composición en frío, destilación
Vodka	granos, otros materiales (“cualquiera”), filtración
Licores	frutas, hierbas, legumbres/granos/frutos secos, productos de granja endulzado, aromatización, adición de color

B	TÉRMINOS DE ETIQUETADO MÁS IMPORTANTES
Brandy	Cognac, Armagnac, Brandy de Jerez, Spanish, VS, VSOP, XO, Napoleon
Whisky	Escocés: Blended, Malt
	Irlandés
	Whiskey Americano: Bourbon, Tennessee, Canadian (Canadiense)
Ron	
Tequila	plata/silver, dorado/golden, Reposado, Añejo
Ginebra	Distilled, London Dry
Vodka	
Licores	

RESULTADO DE APRENDIZAJE SIETE – SER CAPAZ DE OFRECER INFORMACIÓN Y CONSEJOS SOBRE VINOS Y ESPIRITUOSOS A CLIENTES Y PERSONAL

Criterios de Evaluación

1. Utilizar el conocimiento del producto para dar **recomendaciones en términos de estilo, calidad y precio** que se ajusten a lo que el cliente pretende.
2. Utilizar el conocimiento del producto para dar **recomendaciones de vinos alternativos de estilo similar** basándose en lo que el cliente pretende.
3. Aplicar los **principios de armonización de vino y comida** para dar recomendaciones sobre combinaciones apropiadas.
4. Dar recomendaciones a clientes y personal sobre el **almacenaje y servicio** de vinos y espírituosos.
5. Describir los **defectos más comunes** que se pueden encontrar en el vino.
6. Exponer las **cuestiones legales** relacionadas con el consumo de vinos y espírituosos.
7. Exponer las **cuestiones sociales, de salud y de seguridad** relacionadas con el consumo de vinos y espírituosos.

A	CARACTERÍSTICAS DEL ESTILO
Describir utilizando la Técnica Sistemática de Cata WSET®	aspecto, nariz, boca, conclusiones
B	PRINCIPIOS DE ARMONIZACIÓN DE VINO Y COMIDA
Vino: consideraciones	dulzor, acidez, tanino/roble, complejidad, fruta, nivel de alcohol
Comida: consideraciones	dulzor, acidez, <i>umami</i> , sal, amargor, picante, grasa, intensidad del sabor
C	ALMACENAJE Y SERVICIO
Almacenaje	condiciones óptimas, consecuencias del inadecuado almacenaje
Servicio	secuencia del servicio, temperaturas de servicio, apertura y decantación, copas y material
Selección del Vino	preferencias y sensibilidades individuales, precio, ocasión
D	DEFECTOS MÁS COMUNES
Defectos	olor a corcho, oxidado, en mal estado
E	CUESTIONES LEGALES, SOCIALES, DE SALUD Y DE SEGURIDAD
Responsabilidad social	consumo responsable de alcohol

RESULTADO DE APRENDIZAJE OCHO – SER CAPAZ DE PRODUCIR NOTAS ANALÍTICAS DE CATA DE VINOS UTILIZANDO LOS TÉRMINOS DE CATA QUE SON RECONOCIDOS DENTRO DEL SECTOR

Criterios de Evaluación

1. Describir las **principales características** de los vinos de acuerdo con los términos de etiquetado que indican región, variedad de uva, estilo y calidad, utilizando para ello los términos de cata que son reconocidos dentro del sector.

TÉCNICA SISTEMÁTICA DE CATA DE VINO WSET® - NIVEL 2		
Aspecto	Claridad	claro – turbio
	Intensidad	pálida – media - profunda
	Color	<i>Blanco:</i> limón – dorado – ámbar <i>Rosado:</i> rosado – salmón – naranja <i>Tinto:</i> púrpura – rubí – granate – teja
Nariz	Condición	limpia – no limpia
	Intensidad	ligera – media – pronunciada
	Características del Aroma	ej. frutas – flores – especias – hortalizas – aromas a roble – otros
Boca	Dulzor	seco – casi seco – medio – dulce
	Acidez	baja – media – alta
	Tanino	bajo – medio – alto
	Cuerpo	poco – medio – mucho
	Características del Sabor	ej. frutas – flores – especias – hortalizas – sabores a roble – otros
	Final	corto – medio – largo
Conclusiones	Calidad	defectuosa – pobre – aceptable – buena – muy buena – excelente

VINOS Y ESPIRITUOSOS		
GENERAL	Tinto	Cualquier tinto de marca, económico y de gran volumen de producción Cualquier tinto de calidad superior del Nuevo Mundo, con mucho cuerpo y envejecido en barrica (de variedad de uva no listada en Resultado de Aprendizaje Dos; ej. Zinfandel) Cualquier Cabernet Sauvignon de gama alta del Nuevo Mundo Cualquier Pinot Noir de gama alta del Nuevo Mundo Cualquier Merlot económico y de gran volumen de producción del Nuevo Mundo
	Rosado	Cualquier vino rosado seco (ej. Navarra Rosado o Tavel)
	Blanco	Cualquier blanco sin roble no aromático (ej. Soave, Pinot Grigio italiano) Cualquier blanco sin roble aromático (ej. Gewurztraminer, Torrontés) Cualquier Chardonnay económico de gran volumen de producción Cualquier Chardonnay del Nuevo Mundo fermentado en barrica Cualquier blanco seco y con roble, que no sea Chardonnay (ej. Fumé Blanc, Chenin Blanc con roble) Cualquier vino de postre sin podredumbre noble (ej. Vin Doux Naturel) Cualquier blanco de dulzor medio o dulce (ej. Vouvray dulce o Tokaji)
VINOS Y ESPIRITUOSOS POR REGIÓN		
BURDEOS	Tinto	Grand Cru de Saint-Emilion Grand Cru Classé (Haut-Médoc/Pauillac/Margaux)
	Blanco	Sauternes
BORGOÑA	Tinto	Cote d'Or de Comuna (<i>Village</i>) o Premier Cru Beaujolais o Beaujolais Villages
	Blanco	Chablis Premier Cru Côte d'Or de Comuna (<i>Village</i>) o Premier Cru
LOIRA	Blanco	Sancerre o Pouilly-Fumé Muscadet de Sèvre-et-Maine sur Lie
VALLE DEL RÓDANO	Tinto	Côtes du Rhône o Côtes du Rhône Villages Châteauneuf-du-Pape Syrah del Norte del Ródano
ALEMANIA	Blanco	Riesling Kabinett o Spätlese de Einzellage de Mosela
ITALIA	Tinto	Barolo Valpolicella Chianti
ESPAÑA	Tinto	Tinto español económico (ej. Rioja Joven básico) Rioja Reserva o Gran Reserva

VINOS Y ESPIRITUOSOS POR REGIÓN continuación		
AUSTRALIA	Tinto	Shiraz de gama alta de Barossa
	Blanco	Riesling de Clare Valley o de Eden Valley
NUEVA ZELANDA	Blanco	Sauvignon Blanc de Marlborough
ESPUMOSOS		Champagne NV (sin añada) Cava Prosecco o Asti Cualquier espumoso del Nuevo Mundo fermentado en botella
VINOS GENEROSOS	Oporto	LBV
	Jerez	Fino
ESPIRITUOSOS		Ron Blanco neutro o Vodka Ginebra London Dry Cognac VSOP Whisky Escocés

1. 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 los resultados de aprendizaje 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.

2. Administración del Examen

Los exámenes son administrados por los APPs (Approved Programme Providers) de la WSET®. Administrativamente, los APPs deben cumplir con los criterios y los códigos de práctica establecidos en el Manual Operativo.

3. Comunicación de los Resultados – Emisión de los Títulos

Los resultados de los exámenes son comunicados por la WSET® Awards de la siguiente forma:

Los APPs reciben una lista con las notas de todos los aspirantes, siendo los APPs los que comunican los resultados a los aspirantes.

El plazo para la comunicación de los resultados a los APPs es de 2 semanas desde la recepción de los exámenes completados. El envío de las cartas informando las notas y de los títulos a los aspirantes es realizado por los APPs.

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

El examen de la Cualificación de Nivel 2 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 WSET® son preparados cuidadosamente para reflejar la importancia de cada uno de los temas, tal como se indica en el programa de estudios. En la página 23 encontrará una tabla donde se detalla la importancia que cada uno de los temas tiene en el examen.

Examen de Opción Múltiple

Los exámenes de opción múltiple son cuidadosamente elaborados para reflejar la importancia asignada a cada uno de los resultados de aprendizaje. La siguiente tabla ofrece un detalle de la distribución de las preguntas.

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Nº DE PREGUNTAS
1	Condiciones	6
	Factores del medio	
	Viticultura	
	Vinificación	
	Crianza	
2	Chardonnay	8
	Sauvignon Blanc	
	Riesling	
	Pinot Noir	
	Cabernet Sauvignon y Merlot	
3	Shiraz/Syrah y Garnacha/Grenache	16
	Francia	
	Alemania	
	Italia	
	España	
	Portugal	
	EE.UU.	
	Argentina	
	Chile	
	Australia	
	Nueva Zelanda	
Sudáfrica		
Términos de etiquetado más comunes que indican calidad o estilo		
4	Países y regiones más importantes	3
	Variedades de uva más importantes	
	Métodos de producción	
	Términos de etiquetado más importantes	
5	Variedades de uva más importantes	3
	Métodos de producción	
	Términos de etiquetado más importantes	
6	Métodos de producción y materiales base	4
	Términos de etiquetado más importantes	
7	Características del estilo, ventas	4
	Principios de armonización de vino y comida	
	Almacenaje y servicio	
	Defectos más comunes	
	Cuestiones legales, sociales, de salud y de seguridad	
8	Técnica Sistemática de Cata	6
Total de Preguntas		50

Ejemplos de Preguntas del Examen de la Cualificación de Nivel 2

La Wine & Spirit Education Trust no facilita copia de exámenes anteriores de la Cualificación de Nivel 2 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. Las respuestas están indicadas al final. El examen consiste en 50 preguntas similares a éstas.

1. En comparación con los vinos tintos, los vinos blancos suelen ser fermentados a
 - a) tanto a temperaturas superiores como inferiores
 - b) la misma temperatura
 - c) temperaturas más elevadas
 - d) temperaturas más bajas

2. ¿Cuál variedad de uva es considerada capaz de producir vinos blancos de alta calidad, 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 en
 - a) Vinos tintos de Sudáfrica
 - b) Vinos generosos de Portugal
 - c) Vinos blancos de Australia
 - d) Vinos rosados de California

4. ¿Cuál de las siguientes palabras indica que un vino ha sido envejecido durante algún tiempo en roble?
 - 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 altos niveles de taninos y acidez
 - c) es dulce, con aromas de frutos secos
 - d) es espumoso y de estilo seco.

Respuestas:

- 1) d.
- 2) d.
- 3) a.
- 4) d.
- 5) c.

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.

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 alumnos que no posean la edad mínima legal para comprar 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 una barrera para completar la cualificación. Del mismo modo, los alumnos que elijan no probar bebidas alcohólicas por razones de salud, religiosas o por

cualquier otro motivo, no encontrarán en esta decisión un obstáculo para completar 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 ámbito 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 consiste en un examen de 50 preguntas de opción múltiple. El examen debe realizarse a "libro cerrado" y en un tiempo máximo de 60 minutos. Cada respuesta correcta vale un punto.

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

2.2 Los resultados de los aspirantes que hayan aprobado serán enviados a los APPs en el plazo de 2 semanas desde la recepción de los exámenes completados.

3. Situaciones Especiales

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. 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 APPs, en el momento de la inscripción en el curso, sobre cualquier requisito especial para la realización del examen.

4. Presentarse Nuevamente a Examen

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

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 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.
- No está permitida la comunicación de ningún tipo entre los aspirantes.
- 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 que lleguen con posterioridad a la hora anunciada de inicio del examen podrán ingresar a la sala a discreción del supervisor, y únicamente si los demás aspirantes no se vieran afectados.
- 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 hayan completado el examen/evaluación antes de los últimos 10 minutos que dura el examen/evaluación 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 y respuestas serán acusados de mala conducta.

- 5.2 Los aspirantes también se comprometen a cumplir las instrucciones del supervisor. El incumplimiento de las instrucciones del supervisor puede traer como resultado la invalidez de los resultados del aspirante.
- 5.3 Los exámenes enviados para corrección pasan a ser propiedad de la WSET® Awards, no siendo devueltos a los aspirantes.

6. Examen - Pedidos de Información, Pedidos de Revisión y Reclamaciones

Los aspirantes que deseen informaciones y/o la revisión de la nota de sus exámenes deberán contactar con sus APPs 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 de 2 semanas desde su recepción.

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 de 2 semanas desde su recepción.

7. Satisfacción del Alumno

Si algún alumno considerara que su APP no está prestando el servicio que es de esperar, o que actúa de una forma que no se ajusta a los estándares requeridos en lo que respecta a la administración, a la enseñanza o a 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 Gerente de Garantía de la Calidad por email: awards@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

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

Wine and Spirit Education Trust
39-45 Bermondsey Street, London SE1 3XF Reino Unido
email: wset@wset.co.uk
web: www.wsetglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2012

Todos los derechos reservados. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida o transmitida en forma alguna o por cualquier medio, electrónico o mecánico, incluyendo fotocopiado, grabación o cualquier sistema de almacenamiento o recuperación de información sin la previa autorización escrita de los editores.

Traducido del original en inglés por: María Daniela Bomrad, con revisión de Raul Riba D'Ave AIWS - Tel. +351 967025033