



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Cualificación de Nivel 1
en Vinos **WSET**®

Especificaciones



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Especificaciones

Cualificación de Nivel 1
en Vinos **WSET**[®]

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

© Wine & Spirit Education Trust 2018, 2021, 2022
Issue 1, 2018
Issue 1.1, 2021
Issue 1.2, 2022

Spanish translation © Wine & Spirit Education Trust 2018, 2021, 2022
Issue 1 translated into Spanish 2018
Issue 1.1 translated into Spanish 2021
Issue 1.2 translated into Spanish 2022

© Wine & Spirit Education Trust 2018, 2021, 2022
Número 1 en inglés, 2018
Número 1.1 en inglés, 2021
Número 1.2 en inglés, 2022

Versión en español © Wine & Spirit Education Trust 2018, 2021, 2022
Número 1 traducido al español, 2018
Número 1.1 traducido al español, 2021
Número 1.2 traducido al español, 2022

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

Traducción por Maria Daniela Bomrad
Revisión por Raul Riba D´Ave DipWSET
Diseñado por Paul Barrett

Contenido

Introducción	1
1 Introducción a la Cualificación de Nivel 1 en Vinos WSET	2
2 Cualificación de Nivel 1 en Vinos WSET: Resultados de aprendizaje	3
3 Recomendaciones de vinos para catar	6
4 Orientaciones para el examen	7
5 Ejemplos de preguntas de examen	8
6 Normativa del examen	9
7 Cualificaciones de la WSET Awards	12
8 WSET Awards	13

Introducción

Estas especificaciones contienen la información necesaria sobre la Cualificación de Nivel 1 en Vinos WSET tanto para los aspirantes como para los centros de enseñanza donde se dictan los cursos de la WSET (conocidos como APP – Approved Programme Providers).

La parte principal de este documento expone de forma detallada los resultados de aprendizaje de la Cualificación de Nivel 1 en Vinos WSET. Estos resultados de aprendizaje deben ser utilizados por los APP para elaborar los programas de enseñanza y por los aspirantes para planificar sus estudios, ya que el examen que deberán realizar es específicamente preparado con el fin de evaluar estos resultados de aprendizaje.

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

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

1

Introducción a la Cualificación de Nivel 1 en Vinos WSET

Objetivos de la cualificación

La Cualificación de Nivel 1 en Vinos WSET se destina a quienes tienen poco o ningún conocimiento previo sobre vinos. Está concebida para proporcionar una introducción a los vinos simple, pero sólida. La cualificación ayudará a quienes necesitan familiarizarse, a un nivel básico, con los principales tipos y estilos de vinos, como por ejemplo, personas que trabajan con una cartera de bebidas en la que los vinos forman parte, ya sea en el sector minorista o de la hostelería.

Los aspirantes que aprueben el examen de esta cualificación serán capaces de conocer las etapas fundamentales de la viticultura y de la vinificación, de enumerar los principales tipos y estilos de vino, de indicar las características clave de los vinos elaboradas a partir de las principales variedades de uva, así como de otros ejemplos de vinos, y de conocer los principios clave del almacenamiento y servicio de vino. Por consiguiente, estarán en condiciones de responder consultas de clientes y de ofrecer recomendaciones para el servicio de vino.

Estructura de la cualificación

Resultados de aprendizaje

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

Resultado de aprendizaje 1	Conocer las etapas clave de la viticultura y de la vinificación.
Resultado de aprendizaje 2	Conocer los tipos, las características y los estilos de los vinos elaborados a partir de las principales variedades de uva y otros ejemplos de vinos.
Resultado de aprendizaje 3	Conocer los principios y las prácticas clave del almacenamiento y servicio de vino.

Admisión

No existen restricciones de ingreso a la Cualificación de Nivel 1 en Vinos WSET. Los aspirantes que no tengan la edad mínima legal para adquirir bebidas alcohólicas en el país donde tiene lugar el examen, o que elijan no probar bebidas alcohólicas por motivos de salud o religiosos, no podrán probar bebidas alcohólicas como parte del curso. Sin embargo, esto no es un impedimento para completar satisfactoriamente la cualificación.

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

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

La TQT de la Cualificación de Nivel 1 en Vinos es de 6 horas, siendo todas ellas horas lectivas (GLH). Esto incluye los 45 minutos para el examen.

Vías de progresión recomendadas

Para inscribirse en la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET se recomienda poseer la Cualificación de Nivel 1 en Vinos WSET o un nivel de experiencia equivalente.

2

Cualificación de Nivel 1 en Vinos WSET: Resultados de aprendizaje

Resultado de aprendizaje 1

Conocer las etapas clave de la viticultura y de la vinificación.

Criterios de evaluación

- 1 Nombrar las partes principales de la uva y lo que cada una de esas partes contiene.
- 2 Nombrar las etapas fundamentales del ciclo anual del cultivo de la uva y saber qué sucede durante la maduración.
- 3 Nombrar y definir diferentes climas para el cultivo de la uva y exponer cómo esos climas pueden afectar las características de las uvas.
- 4 Enumerar los requisitos para la obtención de la fermentación alcohólica y los productos resultantes.
- 5 Nombrar y ordenar correctamente las etapas fundamentales de la producción de vinos tranquilos blancos, tintos y rosados.

Bloque 1: Partes de la uva

Partes de la uva	Piel – color, taninos Pulpa – agua, azúcar, ácido
------------------	--

Bloque 2: Cultivo de la uva

Etapas fundamentales del ciclo anual del cultivo de la uva	Floración, maduración de la uva
--	---------------------------------

Bloque 3: Clima

Efecto del clima	Clima fresco, clima cálido
------------------	----------------------------

Bloque 4: Fermentación alcohólica

Requisitos para la fermentación alcohólica	Azúcar, levaduras
--	-------------------

Productos de la fermentación alcohólica	Alcohol, dióxido de carbono
---	-----------------------------

Bloque 5: Producción de vinos tranquilos blancos, tintos y rosados

Producción de vinos blancos	Uvas – blancas Etapas – estrujado, prensado, fermentación, crianza, embotellado
-----------------------------	--

Producción de vinos tintos	Uvas – tintas Etapas – estrujado, fermentación, descube, prensado, crianza, embotellado
----------------------------	--

Producción de vinos rosados	Uvas – tintas Etapas – estrujado, fermentación, descube, crianza, embotellado
-----------------------------	--

Resultado de aprendizaje 2

Conocer los tipos, las características y los estilos de los vinos elaborados a partir de las principales variedades de uva y otros ejemplos de vinos.

Criterios de evaluación

- 1 Nombrar y definir los tipos de vino y las características que contribuyen al estilo de cada uno de ellos.
- 2 Nombrar las principales variedades de uva e identificar las características y estilos de vinos que originan.
- 3 Identificar y relacionar ejemplos de vinos elaborados a partir de las principales variedades de uva con las variedades de uva que les dan origen, los tipos, las características y los estilos de vinos.
- 4 Identificar y relacionar otros ejemplos de vinos con los tipos, las características y los estilos de vinos.

Bloque 1: Principales tipos y estilos de vinos	
Tipos de vinos	Tranquilo, espumoso, generoso
Características de los vinos	<p>Color – blanco, tinto, rosado</p> <p>Características estructurales importantes – dulzor, acidez, taninos, alcohol, cuerpo</p> <p>Aromas y sabores típicos – fruta, roble, otros</p>
Estilos de vinos	Una combinación de las características anteriores

Bloque 2: Principales variedades de uva	
Variedades de uva blanca	Chardonnay, sauvignon blanc, pinot grigio, riesling
Variedades de uva tinta	Cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, syrah/shiraz

Bloque 3: Ejemplos de vinos elaborados a partir de las principales variedades de uva	
Blancos	Sancerre, chablis, borgoña (blanco)
Tintos	Borgoña (tinto), burdeos
Espumosos	Champagne

Bloque 4: Otros ejemplos de vinos	
Blancos	Sauternes
Rosados	White zinfandel
Tintos	Beaujolais, côtes du Rhône, chianti, rioja, châteauneuf-du-pape
Espumosos	Prosecco, cava
Generosos	Jerez, vino de Oporto

Resultado de aprendizaje 3

Conocer los principios y las prácticas clave del almacenamiento y servicio de vino.

Criterios de evaluación

- 1 Identificar y definir las condiciones ideales para el almacenamiento y métodos para la conservación del vino.
- 2 Identificar la descripción de la temperatura de servicio recomendada para los principales tipos y estilos de vino.
- 3 Exponer los procedimientos correctos para abrir y servir el vino.
- 4 Identificar las principales interacciones entre el vino y la comida y reconocer el efecto que esas interacciones tienen normalmente sobre el vino.

Bloque 1: Almacenamiento del vino	
Condiciones ideales de almacenamiento	Temperatura, luz, posición de la botella
Conservación del vino	Sistemas de vacío, sistemas de gas

Bloque 2: Descripción de la temperatura de servicio	
Vinos blancos y rosados	Vinos espumosos – bien frescos Vinos dulces – bien frescos Blancos de poco cuerpo/cuerpo medio y rosados – frescos Blancos de mucho cuerpo – ligeramente frescos
Vinos tintos	Tintos de cuerpo medio/mucho cuerpo – temperatura ambiente Tintos de poco cuerpo – ligeramente frescos

Bloque 3: Servicio del vino	
Abrir el vino	Vino tranquilo, vino espumoso
Servir el vino	Copas, verificación del aspecto y de la nariz del vino

Bloque 4: Principales interacciones entre el vino y la comida	
Componentes de la comida que afectan el vino	Dulzor, <i>umami</i> , sal, acidez, intensidad del sabor, grasa, picante
Componentes del vino que son afectados por la comida	Dulzor, acidez, amargor (taninos, roble), fruta, alcohol

3

Recomendaciones de vinos para catar

- 3 vinos tintos y 2 vinos blancos elaborados a partir de las principales variedades de uva, los cuales deberán presentar un marcado contraste en sus características estructurales importantes.
- 1 vino dulce de los mencionados en el Resultado de aprendizaje 2 o 1 vino rosado.

Técnica Sistemática de Cata de Vino WSET® – Nivel 1

ASPECTO	
Color	blanco – tinto – rosado
NARIZ	
Características del aroma	<i>ej.</i> aromas de fruta, roble, otros
BOCA	
Características estructurales importantes	dulzor, acidez, taninos, alcohol, cuerpo
Características del sabor	<i>ej.</i> sabores de fruta, roble, otros

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2018

La Técnica Sistemática de Cata de Vino WSET® – Nivel 1 solo puede ser reproducida con la autorización por escrito de la WSET, de acuerdo con sus términos y condiciones. Para más información, contacte con: wset@wsetglobal.com

4

Orientaciones para el examen

Administración del examen

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

Método de evaluación

La Cualificación de Nivel 1 en Vinos WSET se evaluará mediante un examen a libro cerrado que consiste en 30 preguntas de opción múltiple y que debe completarse en el tiempo máximo de 45 minutos.

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

Para aprobar el examen, el aspirante deberá obtener una nota mínima de 70 por ciento.

Sobre el examen de la Cualificación de Nivel 1 en Vinos WSET

El examen de la Cualificación de Nivel 1 en Vinos WSET consiste en 30 preguntas de opción múltiple. Cada pregunta tiene una única respuesta correcta. Las respuestas deben indicarse en una hoja de respuestas legible por ordenador. El día del examen, el supervisor dará las instrucciones de cómo completar la hoja de respuestas. Cada pregunta de opción múltiple tiene el valor de un punto y NO se sustraen puntos por las respuestas incorrectas.

Todos los exámenes de la Cualificación de Nivel 1 en Vinos WSET son preparados cuidadosamente para reflejar la importancia atribuida a cada uno de los resultados de aprendizaje. La siguiente tabla muestra la cantidad de preguntas atribuidas a cada uno de los resultados de aprendizaje.

Resultado de aprendizaje	Preguntas de opción múltiple (1 punto por pregunta)
1	6
2	18
3	6
	30 puntos

Entrega de los resultados del examen

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

- La WSET Awards enviará al APP una lista electrónica con las notas de todos los aspirantes para que el APP pueda comunicar los resultados a sus aspirantes.
- Posteriormente, la WSET Awards enviará por correo al APP las cartas y los títulos de los aspirantes. El APP es responsable por remitir esos documentos a sus aspirantes.

5

Ejemplos de preguntas de examen

La Wine & Spirit Education Trust no facilita copias de exámenes anteriores de la Cualificación de Nivel 1 en Vinos WSET. Para que los aspirantes puedan tener una idea del tipo de preguntas que podrán encontrar en el examen, se brindan a continuación cinco preguntas ejemplificativas. El examen consiste en 30 preguntas similares a estas.

1 ¿Cuál de las siguientes variedades de uva produce vinos tintos?

- a Cabernet sauvignon
- b Sauvignon blanc
- c Riesling
- d Chardonnay

2 El Chablis es

- a un vino blanco seco
- b un vino tinto seco
- c un vino blanco dulce
- d un vino tinto dulce

3 Guardar los vinos tintos expuestos a la luz solar directa es la mejor forma de almacenamiento.

- a Verdadero
- b Falso

4 El *umami* hace que los vinos parezcan más dulces y más afrutados.

- a Verdadero
- b Falso

5 ¿Cuál de los siguientes es un vino generoso?

- a Cava
- b Beaujolais
- c Prosecco
- d Vino de Oporto

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

Respuestas

6

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 1 en Vinos WSET debido a superposiciones con otras cualificaciones o con parte de otras cualificaciones.
- 1.1.3** Los aspirantes que no tengan la edad mínima legal para adquirir bebidas alcohólicas en el país donde tiene lugar el examen, o que elijan no probar bebidas alcohólicas por motivos de salud o religiosos, no podrán probar bebidas alcohólicas como parte del curso. Sin embargo, esto no es un impedimento para completar satisfactoriamente la cualificación.

1.2 Conocimientos previos recomendados

- 1.2.1** No existen requisitos en lo que se refiere a conocimientos previos o experiencia previa en bebidas alcohólicas.
- 1.2.2** La alfabetización y aptitud numérica requeridas para el examen son las siguientes:
 - alfabetización:** Nivel 1 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 1 de las competencias básicas para los estándares nacionales del Reino Unido o equivalente.

2 Formato y resultados

- 2.1** La Cualificación de Nivel 1 en Vinos WSET se evaluará mediante un examen a libro cerrado que consiste en 30 preguntas de opción múltiple y que debe completarse en el tiempo máximo de 45 minutos. Cada respuesta correcta vale un punto.
- 2.2** Los resultados se clasifican de la siguiente forma:

Nota de 70 % o superior	Aprobado
Nota de 69 % o inferior	Reprobado

- 2.3** La WSET se reserva el derecho de modificar el valor mínimo de las notas publicadas arriba.

3 Situaciones especiales

- 3.1** Los aspirantes que posean requisitos especiales para la realización del examen, pero que puedan realizar evaluaciones individuales escritas, deberán informar al responsable de los exámenes del APP sobre estos requisitos especiales al momento de la inscripción en el curso. Los responsables de los exámenes y los aspirantes a los exámenes pueden solicitar más informaciones a la WSET Awards.
- 3.2** Es política de la WSET Awards que estos aspirantes no se encuentren en desventaja en los exámenes. Los aspirantes son responsables por informar a sus correspondientes APP, en el momento de la inscripción en el curso, sobre cualquier requisito especial para la realización del examen.

4 Presentarse nuevamente a examen

- 4.1** Los aspirantes pueden solicitar presentarse nuevamente a examen si no hubieran aprobado. No existe un límite en el número de intentos que pueden hacerse.
- 4.2** Los aspirantes que hayan aprobado no pueden presentarse nuevamente a examen con el fin de mejorar la nota.

5 Examen – Condiciones y conducta

- 5.1** Para poder realizar el examen, el aspirante deberá aceptar 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 45 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 ésta 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.
 - Los teléfonos móviles no podrán estar sobre la mesa en la que el aspirante realiza el examen; deberán estar apagados y fuera de la vista.
 - 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 Examination Panel (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 mala conducta.
 - Está prohibido a los aspirantes revelar el contenido de los exámenes a terceros o publicarlo en cualquier medio.

- 5.2 Los aspirantes también se comprometen a cumplir las instrucciones del supervisor. El incumplimiento de las instrucciones del supervisor puede acarrear la invalidez de los resultados del aspirante.
- 5.3 Las hojas de preguntas y de respuestas son propiedad de la WSET Awards y no serán devueltas a los aspirantes.

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

- 6.1 Los aspirantes que deseen informaciones y/o la revisión de la nota de su examen deberán contactar con sus respectivos APP y solicitar un Enquiry and Feedback Form (formulario de información y revisión de los resultados del examen).
- 6.2 Cualquier aspirante que no esté satisfecho con la respuesta a su pedido de revisión de la nota del examen deberá contactar con el APP y solicitar un Appeal against Enquiry Application Form (formulario de reclamación del resultado del examen). Este formulario deberá ser completado y enviado a la WSET Awards, juntamente con los respectivos honorarios, 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.

7 Satisfacción del aspirante

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

8 Normativa de la WSET Awards

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

7

Cualificaciones de la WSET Awards

Cualificaciones de la WSET Awards

La WSET dispone de toda una gama de cualificaciones en vino y sake, así como en espirituosos. Estas cualificaciones son desarrolladas y actualizadas por la WSET Awards (véase el capítulo 8 para más información). Esta es la lista completa de cualificaciones:

- Cualificación de Nivel 1 en Vinos WSET (600/1504/4)
- Cualificación de Nivel 1 en Espirituosos WSET (600/1501/9)
- Cualificación de Nivel 1 en Sake WSET (603/2051/5)

- Cualificación de Nivel 2 en Vinos WSET (603/4432/5)
- Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET (600/1507/X)

- Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET (601/6352/5)
- Cualificación de Nivel 3 en Espirituosos WSET
- Cualificación de Nivel 3 en Sake WSET (603/2066/7)

- Diploma en Vinos WSET – Nivel 4

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

¿Quiénes pueden ofrecer las cualificaciones de la WSET Awards?

Las cualificaciones de la WSET Awards 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. Sin embargo, algunos APP también preparan a los aspirantes a través de la educación a distancia.

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

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

Sobre la WSET Awards

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

El gobierno del Reino Unido estableció una autoridad reguladora denominada The Office of Qualifications and Examinations Regulation (Ofqual), la cual regula las organizaciones de acreditación que ofrecen cualificaciones. Algunas cualificaciones de la WSET Awards están reguladas por la Ofqual. Los números de las cualificaciones se indican en el capítulo 7.

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



Política de diversidad e igualdad

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

WSET Prizes

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

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



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Un mundo de conocimiento

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

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

Número 1.2