



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

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

*Especificaciones*





**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

# *Especificaciones*

---

Cualificación de Nivel 1  
en Sake **WSET**<sup>®</sup>

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

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017  
Issue 1 in English 2016  
Issue 2 in English 2017 (update with minor amendments)  
Issue 2.1 in English 2017 (update with minor amendments)

Spanish translation © Wine & Spirit Education Trust 2019  
Issue 2.1 translated into Spanish 2019

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017  
Número 1 en inglés 2016  
Número 2 en inglés 2017 (actualización con pequeñas modificaciones)  
Número 2.1 en inglés 2017 (actualización con pequeñas modificaciones)

Traducción al español © Wine & Spirit Education Trust 2019  
Número 2.1 traducido al español 2019

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.

Diseñado por Paul Barrett  
Traducción por María Daniela Bomrad  
Revisión por Jorge Orte Tudela  
Revisión técnica por Miguel Angel Hernandez  
Revisión de pruebas por Alexander De Cata y María Daniela Bomrad

# Contenido

Introducción	1
<b>1</b> Introducción a la Cualificación de Nivel 1 en Sake WSET	2
<b>2</b> Resultados de aprendizaje	3
<b>3</b> Recomendaciones de sakes a catar	6
<b>4</b> Orientaciones para el examen	7
<b>5</b> Ejemplos de preguntas de examen	8
<b>6</b> Normativa del examen	9
<b>7</b> Cualificaciones de la WSET	12
<b>8</b> WSET Awards	13



# Introducción

Estas especificaciones contienen la información necesaria sobre la Cualificación de Nivel 1 en Sake 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 para la Cualificación de Nivel 1 en Sake. Estos resultados de aprendizaje deben ser utilizados por los APP para elaborar los programas de enseñanza y por los aspirantes para planificar sus estudios, ya que el examen que deberán realizar está específicamente preparado para evaluar los resultados de aprendizaje.

Estas especificaciones también ofrecen una lista de ejemplos de sakes a catar, orientaciones para el examen (se incluye 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 y sobre la WSET Awards, la división de cualificaciones de la WSET.

# 1

# Introducción a la Cualificación de Nivel 1 en Sake WSET

## Objetivos de la cualificación

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

Los aspirantes que aprueben el examen de esta cualificación serán capaces de enumerar las principales categorías de sake, de exponer las características que las definen y de conocer los principios fundamentales relacionados con el almacenamiento y servicio de sake. Por consiguiente, estarán en condiciones de responder consultas de clientes y de ofrecer recomendaciones para el servicio de sake.

## Estructura de la cualificación

### Resultados de aprendizaje

Para alcanzar los objetivos de esta cualificación se han definido tres resultados de aprendizaje.

<b>Resultado de aprendizaje 1</b>	Enumerar y exponer la finalidad de los ingredientes principales y las etapas principales del proceso de producción del sake.
<b>Resultado de aprendizaje 2</b>	Nombrar las principales categorías y tipos de sake, así como algunos estilos especiales de sake, y exponer sus características fundamentales.
<b>Resultado de aprendizaje 3</b>	Conocer y reconocer los procesos y principios involucrados en el almacenamiento y servicio de sake.

## Admisión

No existen restricciones de ingreso a la Cualificación de Nivel 1 en Sake 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.

## Duración total de la cualificación (TQT) y horas lectivas (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 Sake 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 3 en Sake WSET se recomienda poseer la Cualificación de Nivel 1 en Sake WSET o un nivel de experiencia equivalente.



# 2

## Resultados de aprendizaje

### Resultado de aprendizaje 1

Enumerar y exponer la finalidad de los ingredientes principales y las etapas principales del proceso de producción del sake.

#### Criterios de evaluación

- 1 Enumerar y exponer la finalidad de los ingredientes principales que, de acuerdo con la ley, están permitidos en la producción de sake.
- 2 Enumerar y exponer la finalidad de las etapas principales del proceso de producción del sake.

#### Bloques

Bloque 1: Ingredientes principales del sake	
Ingredientes	Arroz, <i>kōji</i> , levaduras, agua, alcohol etílico destilado (opcional)

  

Bloque 2: Etapas principales del proceso de producción	
Preparación del arroz	Pulido (impacto en el estilo), lavado, remojo, cocción al vapor
Producción del <i>kōji</i>	Enfriamiento del arroz, diseminación del hongo, crecimiento inicial del hongo, control y parada del crecimiento del hongo
Fermentación	Iniciador de la fermentación, fermentación principal Fermentación a alta temperatura, fermentación a baja temperatura (impacto en el estilo)
Filtrado y embotellado	Adición de alcohol etílico destilado (opcional), filtrado, dilución con agua (opcional), embotellado, pasteurización (opcional)

## Resultado de aprendizaje 2

Nombrar las principales categorías y tipos de sake, así como algunos estilos especiales de sake, y exponer sus características fundamentales.

### Criterios de evaluación

- 1 Nombrar las principales categorías y tipos de sake y exponer sus características fundamentales.
- 2 Nombrar algunos de los estilos especiales de sake y exponer sus características fundamentales.
- 3 Exponer las etapas del proceso de producción de las principales categorías y de algunos tipos especiales de sake que están reguladas por ley.
- 4 Reconocer los términos de etiquetado japoneses de algunas de las principales categorías de sake.

### Bloques

Bloque 1: Principales categorías y tipos de sake	
Principales categorías de sake	<i>Futsū-shu</i> (básico), <i>premium</i>
Tipos de sake <i>premium</i>	<i>Honjōzō</i> , <i>ginjō</i> , <i>daiginjō</i> <i>Junmai</i> , <i>junmai ginjō</i> , <i>junmai daiginjō</i>

Bloque 2: Estilos especiales de sake	
Estilos especiales de sake	<i>Nigori</i> , sake espumoso, <i>koshu</i> <i>Nama</i>

Bloque 3: Etapas del proceso de producción reguladas por ley	
Sin adición de alcohol etílico destilado	<i>Junmai</i>
Grados de pulido del arroz	<i>Junmai</i> 100 % o menor (normalmente, el arroz que se usa para la elaboración del <i>junmai</i> se pule al 70 % o un porcentaje menor) <i>Honjōzō</i> 70 % o menor <i>Ginjō</i> , <i>junmai ginjō</i> 60 % o menor <i>Daiginjō</i> , <i>junmai daiginjō</i> 50 % o menor
Sin pasteurización	<i>Nama</i>
Envejecimiento	<i>Koshu</i>

Bloque 4: Términos de etiquetado japoneses	
<i>Junmai</i>	純米
<i>Honjōzō</i>	本醸造
<i>Ginjō</i>	吟醸
<i>Daiginjō</i>	大吟醸

## Resultado de aprendizaje 3

Conocer y reconocer los procesos y principios involucrados en el almacenamiento y servicio de sake.

### Criterios de evaluación

- 1 Exponer los procedimientos correctos para el almacenamiento y servicio de sake.
- 2 Exponer los defectos más comunes que se pueden encontrar en el sake.
- 3 Exponer las consideraciones fundamentales que se deben tener en cuenta al hacer una recomendación de armonización de sake y comida.

### Bloques

Bloque 1: Almacenamiento y servicio	
Almacenamiento	Guardar en lugar fresco, beber mientras es joven, guardar la botella en posición vertical, evitar las luces intensas
Servicio	Temperaturas de servicio (fresco, temperatura ambiente, tibio/caliente), calentamiento del sake (baño maría, microondas), recipientes para el servicio (copas de vino, <i>o-choko</i> , <i>tokkuri</i> , <i>masu</i> )
Bloque 2: Defectos más comunes	
Defectos	Oxidación, en mal estado, <i>nama-hine</i>
Bloque 3: Principios de armonización de sake y comida	
Consideraciones fundamentales	Preferencias personales, intensidad del sabor, dulzor

# 3

## Recomendaciones de sakes a catar

Se recomienda que los aspirantes prueben los siguientes ejemplos de sakes durante sus estudios. Todos los sakes deberán ser una expresión representativa de su estilo.

- *Futsū-shu* o *honjōzō*
- *Junmai*
- *Ginjō* o *junmai ginjō*
- *Daiginjō* o *junmai daiginjō*

Además, seleccionar tres de los siguientes:

- *Nama-zake*
- *Nigori*
- Sake espumoso
- *Koshu*

### Técnica Sistemática de Cata de Sake WSET® – Nivel 1

ASPECTO	
Claridad	claro – turbio
Otras observaciones	<i>ej.</i> burbujas, color
NARIZ	
Características del aroma	<i>ej.</i> afrutado/floral, cereal/grano/frutos secos, láctico/lácteo, otro
Otras observaciones	<i>ej.</i> intensidad, defectos
BOCA	
Intensidad del sabor	ligera – media – pronunciada
Características del sabor	<i>ej.</i> afrutado/floral, cereal/grano/frutos secos, láctico/lácteo, otro
Otras observaciones	<i>ej.</i> dulzor, acidez, textura, <i>umami</i> , partículas de arroz, burbujas, final

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2016

La Técnica Sistemática de Cata de Sake 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](mailto: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 Sake WSET se evalúa mediante un examen a libro cerrado que consiste en 30 preguntas de opción múltiple y que debe completarse en un 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 Sake WSET

El examen de la Cualificación de Nivel 1 en Sake 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 Sake WSET se preparan 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 resultado de aprendizaje.

Resultado de aprendizaje	Preguntas de opción múltiple (1 punto por pregunta)
1	10
2	15
3	5
	<b>30 puntos</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 electrónica con las notas de todos los aspirantes para que el APP pueda comunicar los resultados a sus aspirantes. Esta lista con las notas será enviada en el plazo máximo de dos semanas desde la recepción por parte de la WSET Awards de los exámenes completados.
- Posteriormente, la WSET Awards enviará por correo al APP las cartas y los certificados 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 Sake 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 de ejemplo. El examen consiste en 30 preguntas similares a estas.

**1 El arroz es una fuente de**

- a enzimas
- b almidón
- c alcohol
- d agua

**2 Las temperaturas de fermentación bajas ayudan a producir aromas afrutados.**

- a Verdadero
- b Falso

**3 ¿Qué significa 純米?**

- a *Ginjō*
- b *Honjōzō*
- c *Daiginjō*
- d *Junmai*

**4 ¿Cuál de los siguientes términos de etiquetado indica que el sake no ha sido pasteurizado?**

- a *Koshu*
- b Espumoso
- c *Nama*
- d *Nigori*

**5 ¿Cuál es la temperatura de servicio recomendada para los sakes de estilo *ginjō*?**

- a Fresco
- b Temperatura ambiente
- c Tibio
- d Caliente

# 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 adquirir 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 Sake 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** Los niveles indicativos de alfabetización y aptitud numérica requeridos para el examen son los 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 evaluación de la Cualificación de Nivel 1 en Sake WSET consiste en un examen a libro cerrado con 30 preguntas de opción múltiple que debe completarse en el tiempo máximo de 45 minutos. Cada respuesta correcta vale un punto.
- 2.2** Los resultados de los aspirantes se enviarán en el plazo máximo de dos semanas desde la recepción de los exámenes completados.
- 2.3** Los resultados se clasifican de la siguiente forma:

Nota de 70 % o superior	Pass (aprobado)
Nota de 69 % o inferior	Fail (reprobado)

### 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 en el momento de la inscripción al curso. Los responsables de los exámenes y los aspirantes a los exámenes pueden solicitar más información 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 de informar a su APP sobre estos requisitos especiales en el momento de la inscripción.

## 4 Presentarse nuevamente a examen

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

## 5 Examen – Condiciones y conducta

- 5.1 Para poder realizar el examen, el aspirante deberá aceptar y cumplir las siguientes condiciones específicas:
- Al inicio del examen, todos los aspirantes deberán presentar al supervisor un documento de identidad que incluya fotografía.
  - En todos los exámenes, las respuestas deben escribirse en el mismo idioma en que está redactado el examen.
  - El examen debe completarse en un 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 el fin 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, siempre que esta contenga solamente objetos personales.
  - Está prohibido a los aspirantes sacar fotografías de la sala de examen o de los materiales del examen.
  - Está prohibido el uso de aparatos electrónicos de cualquier tipo.
  - Está prohibido el uso de diccionarios de cualquier tipo.
  - Está prohibido el uso de «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 eventual 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 junto con su hoja 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 – Solicitudes de información, solicitudes de revisión y reclamaciones

- 6.1 Los aspirantes que deseen informaciones y/o la revisión de la nota de su examen deberán contactar con sus respectivos APP y solicitar un Enquiry and Feedback Form (formulario de información y revisión de los resultados del examen). Este formulario deberá ser completado y enviado a la WSET Awards, juntamente con las respectivas tasas, en el plazo máximo de seis semanas a contar desde la fecha del examen. No será considerada ninguna solicitud recibida fuera de este plazo. La respuesta a las solicitudes de información y de revisión se dará 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 solicitud 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, junto con las respectivas tasas, en el plazo máximo de 10 días hábiles a contar desde la notificación de la respuesta a la solicitud de revisión. No será considerada ninguna reclamación recibida fuera de este plazo. La respuesta a las reclamaciones se dará en el plazo máximo de dos semanas desde su recepción por la WSET Awards.

## 7 Satisfacción del aspirante

- 7.1 Si algún aspirante considerara que su APP no está brindando el servicio que se espera, o actúa de una manera que no se ajusta a los estándares en lo que respecta a la administración, la enseñanza o los exámenes, deberá en primer lugar comunicar esta situación 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), enviando un correo electrónico a [qa@wsetglobal.com](mailto: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 añadir o modificar cualquiera de estas normas si así lo considerase necesario.

# 7

## Cualificaciones de la WSET

### Cualificaciones de la WSET

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](http://wsetglobal.com).

### ¿Quiénes pueden ofrecer las cualificaciones de la WSET?

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

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

La lista de los APP está publicada en el sitio web de la WSET – [wsetglobal.com](http://wsetglobal.com). Por favor, contacte directamente con los APP para obtener información sobre los programas de que disponen.

Si está interesado en convertirse en un APP, por favor, contacte con el Quality Assurance Team (Equipo de Aseguramiento de la Calidad), enviando un correo electrónico a [qa@wsetglobal.com](mailto: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 que están reguladas 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 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 9001:2008** 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.



## Política de diversidad e igualdad

La WSET Awards apoya el principio de diversidad e igualdad y es responsable de 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), enviando un correo electrónico a [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com).

## Servicio de atención al cliente

La calidad y el alcance de los servicios que los clientes pueden esperar de la WSET Awards se encuentran publicados en nuestra Declaración de Servicio al Cliente. Podrá obtener una copia de este documento a través del Quality Assurance Team (Equipo de Aseguramiento de la Calidad), enviando un correo electrónico a [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com).

Si eventualmente hubiera algún tipo de insatisfacción con respecto a los servicios recibidos, por favor, contacte en primer lugar con el correspondiente APP. Si el asunto no fuera resuelto, por favor, entre en contacto con el Quality Assurance Team (Equipo de Aseguramiento de la Calidad), enviando un correo electrónico a [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com).

## 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 – <https://wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>

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.



**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](mailto:wset@wsetglobal.com)  
[wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)

Número 2.1