

# “Confianza para el personal de atención al cliente”



Especificaciones para la  
**Cualificación de Nivel 1**  
en Vinos **WSET**®

# Cualificación de Nivel 1 en Vinos de la WSET®

Estas especificaciones contienen la información necesaria sobre la Cualificación de Nivel 1 en Vinos 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 – 8 Cualificación de Nivel 1 en Vinos de la WSET®
  - 9 – 11 Conocimiento del Producto Vino
    - 12 Ejemplos de Preguntas y de Ejercicios de Evaluación
  - 13 – 15 Normativa del Examen
  - 16 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 reguladas de la WSET® son de exclusiva responsabilidad de la WSET® Awards, el Organismo que concede las cualificaciones de la Wine & Spirit Education Trust.

El gobierno del Reino Unido estableció una autoridad reguladora denominada **Office of the Qualifications and Examinations Regulation (Ofqual)**, la cual regula las organizaciones de acreditación que ofrecen cualificaciones.

Algunas cualificaciones de la WSET se indican a continuación.

### ***Qualifications and Curriculum Framework***

---

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

---

**Número Ofqual: 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®**

---

**Número Ofqual: 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®**

---

**Número Ofqual: 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 1 en Vinos. 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®**

---

**Número Ofqual: 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.

---

**Qualifications and Curriculum Framework** continuación

---

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

---

**Número Ofqual: 601/6352/5**

---

**Descripción:** La Cualificación de Nivel 3 en Vinos ofrece una cobertura más amplia de los vinos 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.

---

**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 1 en Vinos**

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](http://www.wsetglobal.com)). Por favor, contacte directamente con los APPs para obtener informaciones sobre los programas de que disponen.

### **Desarrollo de las Competencias Clave**

- Competencias Clave

El gobierno del Reino Unido, a través de la autoridad reguladora *Office of the Qualifications and Examinations Regulation*, 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 1 en Vinos 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 1 en Vinos 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 1 en Vinos 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 1 en Vinos WSET®. Las guías de seguimiento están disponibles en el Manual del APP y en el sitio web de la WSET® ([www.wsetglobal.com](http://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 1 en Vinos WSET®, se utilizan las Guías del Tutor y el material que integra el paquete de estudio de la Cualificación de Nivel 1 en Vinos 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 espirituosos. 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](http://www.wsetglobal.com)).

## **Objetivos de la cualificación**

El curso de Nivel 1 se destina a quien se está preparando para su primer trabajo en el sector del vino o a quien ha comenzado a trabajar recientemente en este sector. El curso ofrece una introducción, a un nivel muy básico, a los principales estilos de vino disponibles, al almacenaje y servicio del vino, así como a la armonización de vino y comida. El curso permitirá a los alumnos cumplir con las exigencias propias del servicio de vino en su lugar de trabajo o en un ambiente de trabajo simulado, así como atender consultas básicas realizadas por los clientes. El curso tiene como objetivo proporcionar a los alumnos la información relacionada con los productos y servicios relevantes a su lugar de trabajo o estudio.

La cualificación tiene como objetivo proporcionar los conocimientos básicos del producto vino y las aptitudes necesarias para su servicio. La cualificación preparará al alumno con conocimientos que afiancen sus aptitudes y competencias profesionales para el desarrollo de un trabajo, por ejemplo, en la venta y servicio de vino en restaurantes y bares, así como en puestos de trabajo en tiendas o en el servicios de atención al cliente dentro del sector de la venta al por mayor y al por menor de vino.



**Admisión**

No existen restricciones para acceder a la Cualificación de Nivel 1 en Vinos 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.

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

Esta cualificación ofrece una cobertura amplia de todas las categorías de producto en el ámbito de las bebidas alcohólicas, juntamente con una técnica de cata más detallada.

**Unidad y Resultados de Aprendizaje de la Cualificación**

<b>Título de la Unidad</b>	<b>Código del Resultado de Aprendizaje</b>	<b>Título del Resultado de Aprendizaje</b>
Conocimiento del Producto Vino	1.	Entender los principales tipos y estilos de vinos disponibles
	2.	Saber cómo almacenar vinos
	3.	Saber cómo servir vino a los clientes
	4.	Entender los principios básicos de armonización de vino y comida
	5.	Entender las cuestiones relacionadas con el consumo responsable de vino

## RESULTADO DE APRENDIZAJE UNO – ENTENDER LOS PRINCIPALES TIPOS Y ESTILOS DE VINOS DISPONIBLES

### Criterios de Evaluación

1. Identificar los principales **tipos y estilos de vinos** disponibles.
2. Identificar los **factores que determinan los principales estilos de vinos**.
3. Exponer las principales características de las **principales variedades de uva**.
4. Describir los **estilos y características** de los vinos elaborados a partir de las principales variedades de uva.

TIPOS Y ESTILOS DE VINOS	
<b>Tipos</b>	Tranquilo, generoso, espumoso
<b>Estilos</b>	Color: blanco, rosado, tinto Dulzor: seco, medio, dulce Cuerpo: poco, medio, mucho Otros factores: roble, acidez, tanino
FACTORES QUE DETERMINAN LOS PRINCIPALES ESTILOS DE VINOS TRANQUILOS	
<b>Clima</b>	Caluroso, fresco
<b>Cómo se hace el vino</b>	Blanco, rosado, tinto, uso de roble
<b>Principales variedades de uva</b>	Blancas: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling Tintas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah/Shiraz
ESTILOS Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS	
<b>Vinos con denominación</b>	Blanco: Pinot Grigio, Soave, Sancerre, Chablis, Sauternes Tinto: Burdeos, Beaujolais, Châteauneuf-du-Pape, Rioja, Chianti Espumoso: Champagne, Cava Generoso: Oporto, Jerez
TÉCNICA SISTEMÁTICA DE CATA WSET® - NIVEL 1	
<b>Estilo</b>	Color: tinto – rosado – blanco Condición: limpio – no limpio Dulzor: seco – medio – dulce Cuerpo: poco – medio – mucho Características del sabor: frutas, flores, especias, hortalizas, roble, otros Otros: acidez – tanino

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2012

### Recomendaciones de Vinos a Catar

Los aspirantes deben probar un mínimo de seis vinos, incluyendo un mínimo de dos vinos blancos elaborados a partir de las principales variedades de uva blanca mencionadas anteriormente y un mínimo de tres vinos tintos elaborados a partir de las principales variedades de uva tinta mencionadas anteriormente.

**RESULTADO DE APRENDIZAJE DOS – SABER CÓMO ALMACENAR VINO**

**Criterios de Evaluación**

1. Exponer los procedimientos correctos para el **almacenaje** de vino.

ALMACENAJE Y SERVICIO DEL VINO	
<b>Almacenaje</b>	Condiciones de almacenaje

**RESULTADO DE APRENDIZAJE TRES – SABER CÓMO SERVIR VINO A LOS CLIENTES**

**Criterios de Evaluación**

1. Exponer las **temperaturas de servicio** adecuadas para los principales estilos de vinos disponibles.
2. Exponer los procedimientos correctos para la **apertura y servicio** de vinos tranquilos y espumosos.
3. Identificar los **defectos** más comunes que se pueden encontrar en los vinos.

SERVICIO DEL VINO	
<b>Temperaturas de servicio</b>	Vinos tintos, rosados, blancos, espumosos y generosos
<b>Apertura y servicio</b>	Vinos tranquilos y espumosos Sacacorchos, cubiteras, copas
<b>Defectos más comunes</b>	Defectos del vino

**RESULTADO DE APRENDIZAJE CUATRO – ENTENDER LOS PRINCIPIOS BÁSICOS DE ARMONIZACIÓN DE VINO Y COMIDA**

**Criterios de Evaluación**

1. Exponer los **principios básicos de armonización de vino y comida**.
2. Armonizar **vinos por estilo** con **comida**, tomando en consideración las interacciones gustativas básicas y las preferencias y sensibilidades individuales.

PRINCIPIOS DE ARMONIZACIÓN DE VINO Y COMIDA	
<b>Vino: consideraciones</b>	Dulzor, acidez, tanino/roble, complejidad, fruta, nivel de alcohol
<b>Comida: consideraciones</b>	Dulzor, acidez, <i>umami</i> , sal, amargor, picante, grasa, intensidad del sabor
ESTILOS DE VINOS	
<b>Vinos por estilo</b>	Color: tinto – rosado – blanco Dulzor: seco – medio – dulce Cuerpo: poco – medio – mucho Características del sabor: frutas, flores, especias, hortalizas, roble, otros Otros: acidez – tanino

**RESULTADO DE APRENDIZAJE CINCO – ENTENDER LAS CUESTIONES RELACIONADAS CON EL CONSUMO RESPONSABLE DE VINO**

**Criterios de Evaluación**

1. Exponer las **cuestiones legales** relacionadas con el consumo de vino.
2. Exponer las **cuestiones sociales, de salud y de seguridad** relacionadas con el consumo de vino.

CUESTIONES LEGALES, SOCIALES, DE SALUD Y DE SEGURIDAD	
<b>Responsabilidad social</b>	Consumo responsable de alcohol

## Ejemplos de Preguntas de Examen – Cualificación de Nivel 1 en Vinos

La Wine & Spirit Education Trust no facilita copia de exámenes anteriores de la Cualificación de Nivel 1 WSET®.

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 cantidad de preguntas asignadas a cada uno de los resultados de aprendizaje.

Título de la Unidad	Título del Resultado de Aprendizaje	Número de Preguntas por Examen
Conocimiento del Producto Vino	1. Entender los principales tipos y estilos de vinos disponibles	13
	2. Saber cómo almacenar vinos	6
	3. Saber cómo servir vino a los clientes	
	4. Entender los principios básicos de armonización de vino y comida	8
	5. Entender las cuestiones relacionadas con el consumo responsable de vino	3
Total de Preguntas		30

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. El examen consiste en 30 preguntas similares a éstas y debe ser completado en el tiempo máximo de 45 minutos.

1. ¿Cuál de los siguientes vinos recomendaría a un cliente que busca un vino blanco?

- a) Cabernet Sauvignon.
- b) Pinot Noir.
- c) Syrah.
- d) Chardonnay.

2. ¿Qué estilo de vino es el Chablis?

- a) Blanco seco.
- b) Tinto seco.
- c) Blanco dulce.
- d) Tinto dulce.

Respuestas:

1) d.

2) a.

## 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 1 en Vinos 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 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 Los aspirantes deberán realizar un examen de 30 preguntas de opción múltiple. El examen debe realizarse a "libro cerrado". Cada respuesta correcta vale un punto. Para aprobar el examen, el aspirante deberá obtener una nota mínima de 70%.

2.2 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.

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

2.4 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

## 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, antes de la realización del examen, sobre cualquier requisito especial que posean.

## 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 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.
- 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 materia de administración, enseñanza o 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](mailto:wset@wset.co.uk)  
web: [www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)

© Wine & Spirit Education Trust 2012  
Issue 9 in English 2012  
Issue 9.1 in English 2017 (update with minor amendments)

Spanish translation © Wine & Spirit Education Trust 2012  
Issue 9 translated into Spanish 2012  
Issue 9.1 translated into Spanish 2017

© Wine & Spirit Education Trust 2012  
Número 9 en inglés 2012  
Número 9.1 en inglés 2017 (actualizado con pequeñas modificaciones)

Versión en español © Wine & Spirit Education Trust 2012  
Número 9 traducido al español 2012  
Número 9.1 traducido al español 2017

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.