



ESPIRITUOSOS

Especificaciones

Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos

WSETGLOBAL.COM

© Wine & Spirit Education Trust 2017, 2018, 2022, 2026

Issue 1, 2017

Issue 1.1 (minor amendments), 2018

Issue 2 (fully revised and updated), 2022

Issue 2.1 (rebranded), 2026

Spanish translation © Wine & Spirit Education Trust 2018, 2022, 2026

Issue 1.1 translated into Spanish, 2018

Issue 2 (fully revised and updated) translated into Spanish, 2022

Issue 2.1 (rebranded) translated into Spanish, 2026

© Wine & Spirit Education Trust 2017, 2018, 2022, 2026

Número 1 en inglés, 2017

Número 1.1 en inglés (pequeñas modificaciones), 2018

Número 2 en inglés (completamente revisado y actualizado), 2022

Número 2.1 en inglés (imagen renovada), 2026

Traducción al español © Wine & Spirit Education Trust 2018, 2022, 2026

Número 1.1 traducido al español, 2018

Número 2 (completamente revisado y actualizado) traducido al español, 2022

Número 2.1 (imagen renovada) traducido al español, 2026

Fotografía de portada

Leon Harris/Connect Images via Getty Images

Contenido

Introducción	4
1 Introducción a la Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET	5
2 Resultados de aprendizaje	7
3 Recomendaciones de espírituosos para catar	17
4 Orientaciones para el examen	19
5 Normativa del examen	21
6 Cualificaciones de la WSET	27

Introducción

Estas especificaciones contienen la información necesaria sobre la Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET tanto para los aspirantes como para los centros de enseñanza donde se imparten 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 2 en Espirituosos 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 está específicamente preparado evaluar los resultados de aprendizaje.

Estas especificaciones también ofrecen una lista de ejemplos de espírituosos para catar, orientaciones para el examen y la normativa del examen.

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

1

Introducción a la Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET

Objetivos de la cualificación

La Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET se destina a quienes tienen poco o ningún conocimiento previo sobre bebidas espirituosas. Su objetivo es proporcionar un nivel de conocimiento del producto amplio, pero focalizado, necesario para afianzar las habilidades y competencias laborales, por ejemplo, en el servicio de bar y en los negocios minoristas y mayoristas en los que se requiere un conocimiento del producto focalizado.

Los aspirantes que obtengan esta cualificación serán capaces de proporcionar información sobre las características de los principales espirituosos y vinos aromatizados, así como sobre sus respectivos métodos de producción. Podrán ofrecer con confianza orientaciones a los clientes sobre el uso y servicio de espirituosos, proporcionar recomendaciones informadas cuando deban escoger espirituosos y licores que se ajusten a los requisitos de los clientes en términos de gusto y precio.

Estructura de la cualificación

Resultados de aprendizaje

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

Resultado de aprendizaje 1	Comprender los principales factores de producción que afectan el estilo de un espirituoso.
Resultado de aprendizaje 2	Comprender cómo se producen y etiquetan los principales tipos de espirituosos y describir sus características fundamentales.
Resultado de aprendizaje 3	Comprender cómo se producen y etiquetan los principales tipos de espirituosos y vinos aromatizados y describir sus características fundamentales.
Resultado de aprendizaje 4	Conocer los principios utilizados para crear un cóctel equilibrado y nombrar algunas de las principales familias de cócteles.

Requisitos de ingreso

No existen restricciones de ingreso a la Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET.

Consulte la sección 1 del capítulo 5 para obtener más información sobre los criterios de elegibilidad.

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

La duración total de la cualificación (TQT, por sus siglas en inglés) es una estimación de la cantidad total de tiempo, medida en horas, que necesitaría de modo razonable un alumno para poder demostrar el nivel de aprovechamiento necesario para la concesión de una cualificación. Se compone de horas lectivas (GLH) y de tiempo de estudio personal. 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 2 en Espirituosos es de 26 horas. De este total de horas, 15 son GLH (y de las cuales, 1 hora se destina al examen) y 11 son de estudio personal.

Vías de progresión recomendadas

Se recomienda poseer la Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET o un nivel de conocimiento equivalente para inscribirse en la Cualificación de Nivel 3 en Espirituosos WSET.

2

Resultados de aprendizaje

Resultado de aprendizaje 1

Comprender los principales factores de producción que afectan el estilo de un espirituoso.

Criterios de evaluación

1. Enumerar y exponer la finalidad de las cuatro etapas fundamentales de la producción de espirituosos.
2. Exponer lo que las materias primas proporcionan al productor de espirituosos.
3. Resumir el proceso de la fermentación alcohólica.
4. Nombrar y describir los aspectos comunes de la destilación.
5. Nombrar y describir las partes de un alambique, un proceso de doble destilación en alambique típico y los estilos de espirituosos producidos.
6. Nombrar y describir las partes de una columna de destilación, un proceso de destilación continua en columna típico y los estilos de espirituosos producidos.
7. Nombrar y describir las principales operaciones posdestilación y sus efectos en el estilo de un espirituoso.

Bloques

Bloque 1: Las cuatro etapas fundamentales de la producción

Etapas fundamentales	1. Procesamiento de la materia prima para crear un líquido azucarado 2. Fermentación alcohólica para crear etanol y congéneres 3. Destilación para seleccionar y concentrar etanol y determinados congéneres 4. Operaciones posdestilación para ajustar el color, aroma, dulzor y grado alcohólico
-----------------------------	---

Bloque 2: Materias primas

Las materias primas proporcionan	Hidratos de carbono, congéneres
Tipos de hidratos de carbono	Azúcares fermentables Hidratos de carbono complejos que necesitan convertirse en azúcares fermentables – almidón y fructanos

Bloque 3: Fermentación alcohólica

Crear etanol	Azúcar fermentable + levaduras → etanol + dióxido de carbono (CO ₂) + calor
Congéneres	Alcoholes (metanol, aceites de fusel), ésteres
Medir el etanol	Alcohol por volumen (alc./vol.), US proof

Bloque 4: Destilación

Aspectos comunes	Teoría de la destilación – calentamiento, ebullición, vaporización (gotitas, gas), condensación, selección Reflujo y rectificación Relación entre rectificación e intensidad del aroma
-------------------------	---

Bloque 5: Alambiques

Partes	Fuente de calor (vapor, calor directo), caldera, cuello de cisne, capacete condensador, brazo <i>lyne</i> , condensador (de carcasa y tubos, de serpentín)
Doble destilación en alambique típica	1.ª destilación Objetivo – retirar parte del agua del líquido alcohólico • Destilación del líquido alcohólico obtenido por fermentación (alc. 10 % vol.) • Recolección de los vinos bajos (alc. 25 %–30 % vol.) • Descarte del residuo líquido 2.ª destilación Objetivo – seleccionar y concentrar las fracciones del Grupo 2 (etanol y fracciones con un punto de ebullición similar) • Destilación de los vinos bajos con las cabezas y las colas del lote anterior • Selección a lo largo del tiempo – las cabezas primero (fracciones del Grupo 1 concentradas) – el corazón segundo (alc. 75 % vol., fracciones del Grupo 2 concentradas) – las colas al final (fracciones del Grupo 3 concentradas) • Descarte del residuo líquido
Estilos de espirituosos producidos	Intensidad del aroma media o pronunciada

Bloque 6: Columnas de destilación

Partes	Fuente de calor (vapor), platos, bajante, campana de burbujeo
Proceso de destilación continua en columna típico	Platos Objetivo – maximizar el reflujo • La campana de burbujeo fuerza los vapores a pasar por el líquido que está en el plato • Los vapores se elevan del plato con una mayor concentración de fracciones más volátiles • El líquido cae del plato con una mayor concentración de fracciones menos volátiles Destilación continua Objetivo – gestionar el flujo de líquido y vapores en el destilador a fin de recolectar un espirituoso de forma continua • El líquido alcohólico obtenido por fermentación precalentado entra en el destilador • Selección en el espacio – cabezas de la parte superior del destilador (fracciones del Grupo 1 concentradas) – corazón de un plato próximo a la parte superior del destilador (fracciones del Grupo 2 concentradas) – colas de un plato de la parte inferior del destilador (fracciones del Grupo 3 concentradas) – residuo líquido de la base del destilador
Estilos de espirituosos producidos	Intensidad del aroma neutra a pronunciada

Bloque 7: Operaciones posdestilación

Envejecimiento en roble	Fundamentos Color y sabor, oxígeno y tiempo, evaporación y concentración, eliminación de asperezas Elecciones fundamentales Edad del barril, contenido anterior (acabado), temperatura del almacén
Recipientes inertes	Almacenamiento, envejecimiento, conservación
Adición de sabores	Aromatizantes naturales (productos botánicos) Maceración (tintura), redestilación (redestilado), aromatizantes naturales comerciales Otros aromatizantes
Elaboración de la mezcla	Complejidad y constancia
Acabado	Adición de agua, adición de color (color caramelo, colorantes naturales, colorantes artificiales), adición de azúcar, filtración (filtración en frío, filtración con carbón activado)

Resultado de aprendizaje 2

Comprender cómo se producen y etiquetan los principales tipos de espirituosos y describir sus características fundamentales.

Criterios de evaluación

1. Identificar las materias primas utilizadas para producir los principales tipos de espirituosos.
2. Donde sea relevante, identificar los controles legales y las opciones de producción para los principales tipos de espirituosos.
3. Exponer el significado de los términos de etiquetado importantes que se usan en los principales tipos de espirituosos.
4. Describir las características fundamentales de los principales tipos de espirituosos.

Bloques

Bloque 1: Espirituosos de fruta

Procesamiento de las materias primas

Uvas, orujo, manzanas, peras
Riesgo de deterioro

Uvas, manzanas, peras – estrujado, prensado, fermentación
Orujo de uva blanca – separación del orujo del jugo de uva, mezcla del orujo con agua, fermentación, destilación
Orujo de uva tinta – separación del orujo del vino, alcohol en el orujo, destilación inmediata

Francia: Cognac

Controles legales y opciones de producción

Uvas cultivadas en un área específica de Francia (ugni blanc)
Doble destilación en alambique (calor directo, condensador de serpentín)
Mínimo de dos años de envejecimiento en barriles de roble
Opciones para la elaboración de la mezcla (diferentes subregiones, gestión de la madera, edad)
Opciones para el acabado (dulzor, color caramelo)

Términos de etiquetado

Grande Champagne, Petite Champagne, Fine Champagne, Borderies
VS, VSOP, XO, Hors d'âge

Francia: Armagnac

Controles legales y opciones de producción

Uvas cultivadas en un área específica de Francia (ugni blanc, baco blanc, folle blanche)
Destilación en columna de destilación continua corta, doble destilación en alambique (poco común)
Mínimo de un año de envejecimiento en barriles de roble o tres meses en recipientes inertes
Opciones para la elaboración de la mezcla (diferentes subregiones, gestión de la madera, edad)
Opciones para el acabado (dulzor, color caramelo)

Términos de etiquetado

Bas-Armagnac, Ténarèze
Blanche, VS, VSOP, XO, Hors d'âge, de añada

Francia: Calvados

Controles legales y opciones de producción	Manzanas o peras cultivadas de un área específica de Francia Alambiques o columnas de destilación continua cortas Grandes recipientes de roble usado
---	--

Chile y Perú: Pisco

Controles legales y opciones de producción	Variedades de uva aromáticas Normalmente, sin envejecimiento
---	---

Italia: Grappa

Controles legales y opciones de producción	Orujo de uva blanca o tinta proveniente de Italia Sin envejecimiento, envejecimiento en recipientes inertes o barriles de madera
---	---

Bloque 2: Whisky/whiskey

Procesamiento de las materias primas	Cebada (no malteada/malteada), centeno, trigo, maíz Del almidón al azúcar Gránulos de almidón, desempaquetado (malteado o cocción), desdoblamiento y disolución en agua (calor y agua), conversión en glucosa (enzimas) Procesos usados para convertir el almidón en azúcar Cebada – malteado, molienda, mezcla con agua caliente, fermentación Otros granos de cereales – molienda, mezcla con agua, cocción, mezcla con cebada malteada y/o enzimas comerciales, fermentación
---	--

EE. UU.

Controles legales y opciones de producción	Bourbon Elaborado en todo EE. UU., Kentucky es el principal centro de producción Mínimo de 51 % de maíz, cebada, trigo, centeno (<i>mash bill</i>) Levaduras seleccionadas Grado alcohólico de destilación bajo Envejecimiento en barriles nuevos de roble carbonizado Opciones para la elaboración de la mezcla (<i>mash bill</i> , ubicación en el almacén, edad) Opciones para el acabado (el azúcar y el color caramelo no están permitidos) Tennessee Whiskey Elaborado en Tennessee Mínimo de 51 % de maíz, cebada, trigo, centeno (<i>mash bill</i>) Levaduras seleccionadas Grado alcohólico de destilación bajo Lincoln County Process Envejecimiento en barriles nuevos de roble carbonizado Whiskey de centeno (rye whiskey) Elaborado en todo EE. UU. Mínimo de 51 % de centeno, cebada, maíz, trigo (<i>mash bill</i>) Levaduras seleccionadas Grado alcohólico de destilación bajo Envejecimiento en barriles nuevos de roble carbonizado
Términos de etiquetado comunes	Straight, indicación de edad, Proof, Bottled in Bond Sour Mash, Single Barrel, Small Batch

Escocia

Controles legales y opciones de producción

Procesos de producción comunes

Se debe destilar y envejecer en Escocia
 Mínimo de tres años de envejecimiento en barriles de roble
 Se puede añadir color caramelo
 No se puede añadir azúcar

Single Malt Whisky

Se fermenta y destila en una sola destilería
 100 % cebada malteada (turba, opcional)
 Destilación en alambique (diseño del destilador y reflujo)
 Barriles americanos usados, barriles de jerez usados, acabado en madera

Blended Scotch Whisky

Mezcla de al menos un Single Malt Whisky y al menos un Single Grain Whisky

Single Grain Whisky – se fermenta y destila en una sola destilería, cebada malteada con maíz o trigo, destilación en columna a un grado alcohólico alto

Términos de etiquetado comunes

Single, indicación de edad, Non-chill-filtered, Cask Strength
 Islay, Campbeltown, Highland, Speyside, Lowland

Otros países

Canadá

Centeno, maíz
 Whisky base (maíz), whisky aromatizante (centeno)

Irlanda

Cebada no malteada
 Irish Blended Whiskey, Irish Malt Whiskey, Irish Pot Still Whiskey

Japón

Bloque 3: Espirituosos de caña de azúcar

Procesamiento de la materia prima

Caña de azúcar

Jugo de caña de azúcar – molienda de la caña de azúcar, fermentación

Jarabe de caña – evaporación del agua del jugo de caña de azúcar, adición de agua, fermentación

Melaza – evaporación del agua del jarabe de caña de azúcar, adición de agua, fermentación

Opciones de producción

Producción de alto contenido de ésteres durante la fermentación
 Destilación en columna de destilación, destilación en alambique, *marks* ligeros, *marks* pesados
 Sin envejecimiento, envejecimiento en roble (envejecimiento bajo condiciones tropicales, envejecimiento bajo condiciones continentales)
 Opciones para la elaboración de la mezcla (*marks*, edad)
 Opciones para el acabado (color caramelo, filtración con carbón activado, azúcar)

Caribe y Brasil

Caribe

Regiones y países – Martinica y Guadalupe (Rhum Agricole), Cuba, Puerto Rico, Jamaica, Barbados, Guyana, Venezuela, Colombia, Panamá, Nicaragua, Guatemala

Rones de mezcla

Embotellados fuera de la destilería

Brasil

Cachaça

Términos de etiquetado

Rhum Agricole, Cachaça
 Overproof

Bloque 4: Espirituosos de agave

Procesamiento de la materia prima	Agave Métodos para convertir fructanos en azúcar Cocción y molienda – cosecha, corte de la piña en trozos, cocción (al vapor, asada), molienda, enjuague con agua, fermentación Difusor – cosecha, entrada de la piña entera en el difusor, salida de líquido con fructanos, cocción, fermentación
Controles legales y opciones de producción	Tequila <i>Agave tequilana Weber</i> (var. <i>azul</i>), agave azul Agave cultivado en un área determinada, Jalisco Mezcal Se puede usar cualquier especie de agave, <i>Agave angustifolia Haw</i> (var. <i>espadín</i>), agave <i>espadín</i> Agave cultivado en un área determinada, Oaxaca
Términos de etiquetado comunes	Tequila Tequila, Tequila 100 % agave Blanco, Plata, Silver, Joven, Oro, Gold, Reposado, Añejo, Extra Añejo Mezcal Mezcal, Mezcal Artesanal, Mezcal Ancestral Blanco, Joven, Reposado, Añejo

Bloque 5: Vodka

Procesamiento de la materia prima	Cualquier materia prima de origen agrícola Materias primas tradicionales: cebada, trigo, centeno y patatas Métodos usados para convertir el almidón en azúcar Granos de cereales – molienda, mezcla con agua, cocción, mezcla con enzimas comerciales o cebada malteada, fermentación Patatas – molienda, cocción, mezcla con enzimas comerciales, fermentación
Controles legales y opciones de producción	Espirituoso destilado a un grado alcohólico de al menos alc. 95 % vol. (EE. UU.) o alc. 96 % vol. (UE) en columnas de destilación (espirituoso neutro) Opciones para el acabado (filtración con carbón activado, aditivos para vodka)
Principales estilos	Neutro, con carácter
Países con tradición de producción de vodka	Polonia, Rusia, Suecia, Finlandia

Resultado de aprendizaje 3

Comprender cómo se producen y etiquetan los principales tipos de espirituosos y vinos aromatizados y describir sus características fundamentales.

Criterios de evaluación

1. Identificar los principales tipos de espirituosos y vinos aromatizados y describir sus características fundamentales.
2. Describir los procesos de producción utilizados para elaborar los principales tipos de espirituosos aromatizados y vinos aromatizados.
3. Exponer el significado de los términos de etiquetado más importantes de la ginebra.

Bloques

Bloque 1: Aromatización y coloración de espirituosos

Opciones de producción

Aromatización

Aromatizantes naturales/productos botánicos – receta, maceración/tintura (tiempo, temperatura), redestilación/redestilado (los productos botánicos se destilan juntos/individualmente, maceración, infusión de vapor, cortes, al vacío), adición de aromatizantes naturales comerciales
Otros – se adicionan al espirituoso (composición en frío)

Coloración

Colorantes naturales – maceración en el espirituoso
Colorantes artificiales – adición al espirituoso

Bloque 2: Espirituosos aromatizados

Ron especiado

Espirituoso base – espirituosos de caña de azúcar
Opciones de producción – maceración, adición de aromatizantes naturales comerciales o de otros aromatizantes, color caramelo, azúcar

Vodka aromatizado

Espirituoso base – espirituoso neutro
Opciones de producción – maceración, redestilación, adición de aromatizantes naturales comerciales o de otros aromatizantes

Estilos

Tradicional, moderno

Ginebra

Espirituoso base – UE (espirituoso neutro), EE. UU. (cualquier espirituoso)
Productos botánicos comunes – enebro (sabor predominante), semillas de cilantro, cáscara de cítricos, raíz de angélica, raíz de lirio
Opciones de producción – redestilación, adición de aromatizantes naturales comerciales o de otros aromatizantes

Estilos

Con predominio de enebro, contemporáneo

Términos de etiquetado

UE – London Dry Gin, Distilled Gin
EE. UU. – Distilled Gin
Otros – Old Tom

Espirituosos anisados	Espirituoso base – espirituoso neutro Principales productos botánicos que contienen anetol – anís, anís estrellado, hinojo Otros productos botánicos – regaliz, ajeno Opciones de producción – maceración, redestilación, coloración (natural, artificial), azúcar (opción dependiente de la legislación) Estilos Pastís, absenta
Espirituosos amargos (amaro)	Espirituoso base – espirituoso neutro Principales productos botánicos amargos – quinina, genciana, naranja amarga, alcachofa Opciones de producción – maceración (necesaria para extraer amargor), redestilación, coloración (natural, artificial), azúcar
Bitters para cócteles	Espirituosos de grado alcohólico alto, altamente concentrados e intensamente amargos Utilizados exclusivamente en cócteles
Licores	Espirituoso base – neutro o con carácter Aromatizantes – naturales u otros, crema Opciones de producción – maceración, redestilación, adición de aromatizantes naturales comerciales o de otros aromatizantes, coloración (opcional), azúcar (niveles mínimos exigidos por ley)
Bloque 3: Vinos aromatizados	
Opciones de producción	Vino base – no existen límites Aromatizantes – no existen límites, productos botánicos amargos específicos (quinina, ajeno o genciana) exigidos para algunos tipos de vinos aromatizados, adición directa en el vino, redestilados, tinturas Dulzor – normalmente añadido (azúcar, mistela) Alcohol destilado – necesario (encabezado), normalmente espirituoso neutro Elaboración de la mezcla
Tipos de vinos aromatizados	Vermut Debe incluir ajeno El color del vermut tinto proviene del color caramelo Quinquina/chinato Debe incluir quinina Americano Debe incluir ajeno y genciana

Resultado de aprendizaje 4

Conocer los principios utilizados para crear un cóctel equilibrado y nombrar algunas de las principales familias de cócteles.

Criterios de evaluación

1. Exponer los dos conjuntos de escalas utilizados para crear un cóctel equilibrado.
2. Nombrar cuatro principales familias de cócteles y algunos ejemplos de cada familia.

Bloques

Bloque 1: Equilibrio

Los dos conjuntos de escalas	Fuerte vs. débil Amargo y/o ácido vs. dulce
-------------------------------------	--

Bloque 2: Familias de cócteles

El spirit-forward cocktail	Old fashioned, sazerac, rusty nail, manhattan, martini, negroni
El short sour	Pisco sour, whiskey sour, daiquiri, sidecar, margarita, clover club
El highball	Cuba libre, greyhound, horse's neck
El long sour	Tom collins, paloma, french 75, mojito

3

Recomendaciones de espirituosos para catar

Espirituosos de fruta

Tres cognacs (idealmente del mismo productor)

- VS
- VSOP
- XO

Elegir al menos dos de los siguientes:

- Armagnac
- Grappa
- Pisco

Whisky/whiskey

EE. UU.

- Tennessee Whiskey
- Bourbon
- Whiskey de centeno (rye whiskey)

Escocia

- Dos Single Malt Scotch Whisky
- Blended Scotch Whisky

Al menos uno de los siguientes:

- Un segundo bourbon
- Un tercer Single Malt Scotch Whisky
- Whiskey irlandés
- Whisky canadiense
- Whisky japonés

Espirituosos de caña de azúcar

- Un ron de melaza incoloro, de estilo ligero (p. ej. de Puerto Rico o Cuba)
- Un ron incoloro, con carácter (p. ej. de Jamaica, Martinica o Guadalupe)
- Dos rones envejecidos en roble que muestren características diferentes (uno de los cuales debe mostrar un carácter rancio)
- Ron económico con alto grado de coloración (p. ej. de marca blanca)

Tequila y mezcal

Dos tequilas 100 % agave:

- *Blanco*
- *Reposado o Añejo*

Mezcal:

- Mezcal Artesanal *Blanco*

Vodka

- Vodka de estilo neutro
- Dos vodkas con carácter

Espirituosos aromatizados y vermut

- London Dry Gin clásica
- Ginebra de estilo contemporáneo u Old Tom
- Dos licores (p. ej. un licor simple y un licor complejo que tengan un ingrediente en común para poder compararlos)

Elegir dos de los siguientes:

- Una tercera ginebra
- Espirituoso aromatizado con anís
- Espirituoso amargo

Elegir uno de los siguientes:

- Vermut
- Quinquina/chinato
- Americano

4

Orientaciones para el examen

Administración del examen

Los exámenes son administrados por los APP (Approved Programme Providers) de la WSET. Los APP deben cumplir con las políticas y los procedimientos de la WSET establecidos en el APP Handbook (manual del APP).

Método de evaluación

La Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET se evalúa mediante un examen teórico, a libro cerrado, que consiste en responder 50 preguntas de opción múltiple y que debe completarse en un tiempo máximo de 60 minutos. Cada pregunta tiene una única respuesta correcta. Las respuestas deben indicarse en (a) una hoja de respuestas legible por ordenador o (b) un ordenador/otro dispositivo, dependiendo de la forma en que se realiza la evaluación. El día del examen se darán todas las instrucciones sobre cómo realizar la prueba.

Cada respuesta correcta tiene el valor de un punto y NO se sustraen puntos por las respuestas incorrectas. Para aprobar el examen, el aspirante deberá obtener una nota mínima de 55 por ciento.

Sobre el examen de la Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET

Todas las preguntas del examen se basan en los resultados de aprendizaje publicados en estas especificaciones y todos los exámenes se preparan cuidadosamente para reflejar este contenido. El material de estudio recomendado (*Espirituosos: mirando más allá de la etiqueta*) contiene la información necesaria para responder a estas preguntas.

La siguiente tabla muestra la cantidad de preguntas que corresponden a cada uno de los resultados de aprendizaje.

Resultado de aprendizaje	Preguntas de opción múltiple (1 punto por pregunta)
1	15
2	23
3	8
4	4
Total	50 puntos

5

Normativa del examen

1 Requisitos de ingreso

1.1 Elegibilidad

1.1.1 Los aspirantes que soliciten realizar el examen de la Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET deben tener la edad mínima legal para comprar bebidas alcohólicas en el país donde se realiza el examen, o estar preparándose para el examen como parte de un programa de estudio reconocido y a tiempo completo, o contar con la autorización de sus padres o tutores legales.

1.1.2 No existen restricciones de ingreso a la Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET debido a superposiciones con otras cualificaciones o con parte de otras cualificaciones.

1.1.3 A los aspirantes que no tengan la edad mínima legal para comprar bebidas alcohólicas en el país donde tiene lugar el examen, o que elijan no probar bebidas alcohólicas (por ejemplo, por motivos de salud o religiosos), no se les permitirá/exigirá 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 A los aspirantes que realizan el examen en inglés, pero que no tengan este idioma como lengua materna, se les recomienda firmemente poseer el nivel 6 de IELTS, un nivel superior o demostrar un nivel de dominio del idioma inglés equivalente.

1.2.3 Los aspirantes que realizan el examen en un idioma diferente al inglés deben poseer un nivel de alfabetización equivalente en el idioma utilizado en el examen.

2 Formato y resultados

2.1 La Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET se evaluará mediante un examen teórico, a libro cerrado, que consiste en 50 preguntas de opción múltiple y que debe completarse en un tiempo máximo de 60 minutos. Cada respuesta correcta vale un punto.

2.2. La WSET emite los resultados de los exámenes de la siguiente forma:

- La WSET enviará al APP una lista con las notas de todos los aspirantes para que el APP pueda comunicar los resultados a sus aspirantes.
- Posteriormente, la WSET enviará por correo las cartas con la nota del examen y los títulos de los aspirantes al APP, quien será responsable de hacer llegar estos documentos a sus aspirantes.

2.3 Los resultados se clasifican de la siguiente forma:

Calificación	Porcentaje requerido
Fail unclassified (reprobado sin clasificar)	Nota de 44 % o inferior
Fail (reprobado)	Nota entre 45 % y 54 %
Pass (aprobado)	Nota entre 55 % y 69 %
Pass with merit (aprobado con mérito)	Nota entre 70 % y 84 %
Pass with distinction (aprobado con distinción)	Nota de 85 % o superior

La WSET se reserva el derecho de realizar cambios en los algoritmos de calificación y en el valor mínimo de las notas publicadas arriba.

2.4 Si bien la WSET normalmente no realiza cambios en los algoritmos de calificación o en los valores mínimos de las notas, puede haber circunstancias en las que sea necesario hacerlo para asegurar el mantenimiento de los estándares a lo largo del tiempo.

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.

3.2 Es política de la WSET 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. No existe un límite en el número de intentos que pueden hacerse.

4.2 Los aspirantes que hayan aprobado el examen no pueden presentarse nuevamente a examen con el fin de mejorar la nota.

5 Examen – Condiciones y conducta

5.1 Al inscribirse en un examen de la WSET, los aspirantes aceptan las siguientes condiciones:

- Los aspirantes no deben incurrir en prácticas desleales o deshonestas durante el examen. Las prácticas deshonestas o mala conducta se investigarán de acuerdo con las políticas publicadas de la WSET y pueden dar lugar a sanciones, incluida la descalificación del examen.
- Antes del examen, todos los aspirantes deberán presentar un documento de identidad que incluya fotografía.
- El examen debe completarse en el tiempo especificado.
- Está prohibida la posesión de material de consulta de cualquier tipo.
- A partir del momento en que entran en vigor 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 se anuncie el fin del examen.
- Durante el examen, los aspirantes solo podrán tener en sus mesas los siguientes elementos: bolígrafos, lápices, gomas de borrar y agua para beber.
- Está prohibido a los aspirantes tomar fotografías de los materiales del examen, revelar el contenido de los exámenes a terceros o publicarlo en cualquier medio. Está prohibido el uso de dispositivos electrónicos de cualquier tipo que no sean el ordenador o el dispositivo móvil usado para realizar el examen.
- Los teléfonos móviles (que no sean utilizados en un contexto de supervisión remota) deben estar apagados y fuera de la vista, lejos de la mesa de examen.
- Está prohibido el uso de «alarmas sonoras» en cualquier tipo de reloj.

Exámenes presenciales

- 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 del examen.
- A cualquier aspirante sospechoso de mala conducta le será solicitado que abandone la sala de examen inmediatamente.
- 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.

Exámenes con supervisión a distancia

- Antes del examen, los aspirantes al examen recibirán orientaciones claras sobre cómo realizar el examen con supervisión a distancia y la respectiva normativa.

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 La WSET se reserva el derecho de excluir permanentemente de las calificaciones de la WSET a los aspirantes declarados culpables de mala conducta.

5.4 Las hojas de preguntas y de respuestas son propiedad de la WSET y no se devolverán a los aspirantes.

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

6.1 Los aspirantes que deseen información 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 cumplimentado y enviado a la WSET, junto con las respectivas tasas, 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, presentar una reclamación al APP en cuestión. Si esto no diera lugar a una resolución satisfactoria, el aspirante deberá contactar con nuestro Quality Assurance Team (Equipo de Aseguramiento de la Calidad), enviando un correo electrónico a qa@wsetglobal.com. Por favor, tenga en cuenta que todas las reclamaciones serán tratadas de forma confidencial, pero la WSET no puede actuar a partir de reclamaciones anónimas.

8 Conducta general

8.1 La WSET tiene una expectativa razonable de que su personal y quienes representan a la WSET en sus centros de enseñanza (APP) serán tratados de forma profesional y respetuosa en el desempeño de su trabajo. El comportamiento inapropiado, incluido el maltrato verbal o físico, las exigencias persistentes o poco realistas, y las amenazas que causen estrés al personal, se considerarán mala conducta y pueden acarrear la exclusión permanente de las cualificaciones de WSET.

9 Normativa del examen

9.1 La WSET se reserva el derecho de añadir o modificar cualquiera de estas normas si así lo considerase necesario.

6

Cualificaciones de la WSET

La WSET dispone de toda una gama de cualificaciones en vinos y espirituosos, así como en sake. Esta es la lista completa de cualificaciones:

Cualificación de Nivel 1 en Vinos WSET® (600/1504/4)

Cualificación de Nivel 2 en Vinos WSET® (603/4432/5)

Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET® (601/6352/5)

Diploma en Vinos WSET® – Nivel 4

Cualificación de Nivel 1 en Espirituosos WSET® (600/1501/9)

Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET® (600/1507/X)

Cualificación de Nivel 3 en Espirituosos WSET®

Cualificación de Nivel 1 en Sake WSET® (603/2051/5)

Cualificación de Nivel 3 en Sake WSET® (603/2066/7)

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

Regulación

La WSET está reconocida como una organización de acreditación por la Ofqual, la autoridad reguladora inglesa de cualificaciones y exámenes. En los casos en que se aplica, el número de acreditación Ofqual aparece indicado al lado del nombre de la cualificación.

La WSET 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 apoya el principio de diversidad e igualdad y es responsable de garantizar que todos los aspirantes a sus cualificaciones se traten 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.

WSET prizes

Los aspirantes que hayan obtenido notas sobresalientes en sus exámenes podrán ser elegibles para un premio y, si ese fuera el caso, serán contactados por la WSET. Para obtener más detalles sobre los premios disponibles, visite: <https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>



Global Drinks
Education

wsetglobal.com
Síguenos en @wsetglobal