I.- Datos Generales

Código **EC1257** **Título**

Cata de destilados nacionales con denominación de origen

Propósito del Estándar de Competencia

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que se dedican a realizar la cata de destilados nacionales con denominación de origen y cuyas competencias incluyen la identificación de los diferentes destilados, así como la tradición y cultura que existe en torno a estas bebidas.

Asimismo, puede ser referente para el desarrollo de programas de capacitación y de formación basados en Estándares de Competencia (EC).

El presente EC se refiere únicamente a funciones para cuya realización no se requiere por disposición legal, la posesión de un título profesional. Por lo que para certificarse en este EC no deberá ser requisito el poseer dicho documento académico.

Descripción general del Estándar de Competencia

Este Estándar de Competencia busca promover el origen y los procesos para realizar la cata en las bebidas nacionales con denominación de origen. El Estándar describe la aplicación de los diferentes tipos de cata para identificar su clase, categoría y tipo de los diferentes destilados.

El presente EC se fundamenta en criterios rectores de legalidad, competitividad, libre acceso, respeto, trabajo digno y responsabilidad social.

Nivel en el Sistema Nacional de Competencias: Uno

Desempeña actividades programadas, rutinarias y predecibles. Depende de instrucciones y decisiones superiores.

Comité de Gestión por Competencias que lo desarrolló
Sector Turismo

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:
21 de febrero del 2020

Fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación:
3 de abril del 2020

Periodo sugerido de revisión /actualización del EC:
3 años

Ocupaciones relacionadas con este EC de acuerdo con el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones (SINCO)

Grupo unitario
9999 Ocupaciones no especificadas

Ocupaciones no contenidas en el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones y reconocidas en el Sector para este EC

Catador de destilados

Clasificación según el sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN)

Sector:

72 Servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas.

Subsector:

722 Servicios de preparación de alimentos y bebidas.

Rama:

7224 Centros nocturnos, bares, cantinas y similares.

Subrama:

72241 Centros nocturnos, bares, cantinas y similares.

Clase:

722411 Centros nocturnos, discotecas y similares.

722412 Bares, cantinas y similares.

El presente EC, una vez publicado en el Diario Oficial de la Federación, se integrará en el Registro Nacional de Estándares de Competencia que opera el CONOCER a fin de facilitar su uso y consulta gratuita.

Organizaciones participantes en el desarrollo del Estándar de Competencia

- Colegio Mexicano de Catadores en Tequila y Mezcal A.C.
- Certificadora Royalty S.A. de C.V.
- Gastronómica ADL S.A. de C.V.
- Tequila para el Mundo S.A. de C.V.
- Tequila Royalty
- Tequila Marqués de la Peña M.R.

Aspectos relevantes de la evaluación

Detalles de la práctica:	Para la demostración de los desempeños en la que el catador preparará la sesión para realizar la cata, se le proporcionará los insumos y materiales para su realización. El catador tendrá que acondicionar el lugar para realizar este procedimiento colocando los insumos y materiales correspondientes para realizar la misma.
Apoyos/Requerimientos:	• Copas de cristal/vidrio tipo flauta • Agua natural potable a temperatura ambiente • Tapas para las copas tipo blonda • Galletas/pan neutro • Servilletas • Hojas en blanco/cédula de cata, bolígrafo • Recipiente para desechar producto catado • Hielos • Productos a catar: Tequila/Mezcal/Bacanora/Raicilla/Sotol/Charanda

- Etiquetas para identificación de copas
- Mesas/tablones blancos/con manteles blancos y sillas

Duración estimada de la evaluación

- 35 minutos en gabinete y 20 minutos en campo, totalizando 55 minutos.

II.- Perfil del Estándar de Competencia

Estándar de Competencia
Cata de destilados nacionales con denominación de origen

Elemento 1 de 3
Preparar la sesión para la cata

Elemento 2 de 3
Realizar el proceso de la cata analítica y hedonista

Elemento 3 de 3
Realizar el cierre de la cata

III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 3	E3944	Preparar la sesión para la cata

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Acondiciona los insumos y materiales para el procedimiento de la cata:

- Colocando la copa/las copas para realizar la cata,
- Revisando que la copa/copas estén libres de aromas, residuos y partículas que se alojen al interior/exterior de la misma,
- Colocando en el sitio de la cata galletas/pan neutro,
- Colocando en el sitio de la cata un vaso/botella agua natural potable,
- Escanciando en las copas de 5 a 15 mililitros del producto a catar,
- Colocando hojas en blanco/cédula de cata y bolígrafo,
- Colocando un recipiente con hielo para desechar el producto catado,
- Colocando las copas en una secuencia de izquierda a derecha, y
- Colocando una tapa/tapa tipo blonda sobre la boca de las copas.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

Limpieza:	La manera en que las copas estén libres de aromas, residuos y partículas que se alojen al interior/exterior de las mismas.
Orden:	La manera en que revisa el orden de las copas esté colocado de izquierda a derecha de acuerdo al etiquetado de identificación.
Responsabilidad:	La manera en que elige, acomoda y acondiciona los insumos y materiales que correspondan con los establecidos para realizar el procedimiento de la cata.

GLOSARIO

1. Blonda:	Se refiere a los utensilios sobre los que se apoyan los vasos y otros objetos similares para evitar mojar o ensuciar el mantel, la mesa o la barra.
2. Denominación de origen:	Se entiende por denominación de origen, el nombre de una región geográfica del país, que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o característica se deba exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en este los factores naturales y humanos.
3. Escanciar:	Echar o servir una bebida alcohólica, en un vaso o en una copa desde una altura considerable.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Aplica el procedimiento de percepción aromática de la cata analítica:
- Acercando la copa a la nariz a una distancia de 3 centímetros,
- Deslizando la tapa tipo blonda al mismo tiempo que acerca su nariz hacia la boca de la copa,
- Inhalando los aromas primarios del contenido de la copa, y
- Anotando en la hoja en blanco/cédula de cata los aromas percibidos del contenido de la copa.

2. Aplica el procedimiento de apreciación visual de la cata analítica:
- Inclinando la copa de 40º a 50º,
- Girando completamente la copa de manera lenta,
- Analizando la untuosidad, color y limpidez del contenido de la copa, y
- Anotando en la hoja en blanco/cédula de cata lo que observó.

3. Aplica el procedimiento de percepción aromática de los aromas secundarios en la cata analítica:
- Acercando la nariz hacia la boca de la copa a una distancia de 5 centímetros para percibir la intensidad aromática del contenido de la copa,
- Anotando en la hoja en blanco/cédula de cata los aromas percibidos,
- Sujetando la copa del tallo pegado a la base y/o de la base y girando de manera continua de 3 a 5 veces el contenido de la copa,
- Introduciendo la nariz dentro de la copa con una inclinación de 40º a 50º,
- Inhalando los aromas del contenido de la copa,
- Exhalando por la boca los aromas de contenido de la copa, y
- Anotando en la hoja en blanco/cédula de cata los aromas percibidos.

4. Prepara el procedimiento para el proceso del análisis gustativo de la cata analítica:
- Llevando a la boca un sorbo de 2 a 3 mililitros del contenido de la copa,
- Esparciendo el sorbo en toda la cavidad bucal,
- Depositando el sorbo en el recipiente para desechar el producto catado,
- Llevando a la boca por segunda ocasión un sorbo de 2 a 3 mililitros del contenido de la copa,
- Esparciendo nuevamente el sorbo en toda la cavidad bucal,
- Realizando una exhalación retronasal y deposita el sorbo en el recipiente para desechar el producto catado, y
- Anotando en la hoja en blanco/cédula de cata las percepciones gustativas y aromáticas percibidas.

5. Realiza el cierre del análisis sensorial de la cata analítica:
- Enjuagando con agua natural potable la cavidad bucal hasta eliminar los aromas y sabores captados,
- Depositando los sorbos/el sorbo de agua en el recipiente para desechar el producto catado,
- Masticando un trozo de galleta/pan neutro hasta eliminar los aromas y sabores captados, y

- Enjuagando con agua natural potable la cavidad bucal hasta eliminar los aromas y sabores captados.

6. Aplica el procedimiento de percepción aromática de la cata hedonista:
- Acercando la copa a la nariz a una distancia de 3 centímetros,
- Deslizando la tapa tipo blonda al mismo tiempo que acerca su nariz hacia la boca de la copa, e
- Inhalando los aromas primarios del contenido de la copa.

7. Aplica el procedimiento de apreciación visual de la cata hedonista:
- Inclinando la copa de 40º a 50º,
- Girando completamente la copa de manera lenta, y
- Analizando el contenido de la copa: la untuosidad, color y limpidez.

8. Aplica por segunda ocasión el procedimiento de percepción aromática de la cata hedonista:
- Acercando la nariz hacia la boca de la copa a una distancia de 5 centímetros para percibir la intensidad aromática del contenido de la copa,
- Sujetando la copa de la base y girando de manera continua de 3 a 5 veces el contenido de la copa,
- Inclinando la copa de 40º a 50º e introduciendo la nariz dentro de la copa,
- Inhalando los aromas del contenido de la copa, y
- Exhalando por la boca los aromas de contenido de la copa.

9. Prepara el procedimiento para el proceso del análisis gustativo de la cata hedonista:
- Llevando a la boca un sorbo de 2 a 3 mililitros del contenido de la copa,
- Esparciendo y/o ingiriendo un sorbo en toda la cavidad bucal,
- Llevando a la boca un sorbo del contenido de la copa,
- Realizando una exhalación retronasal, y
- Realizando el ejercicio de retrogusto.

10. Realiza el cierre del análisis sensorial de la cata hedonista:
- Enjuagando con agua natural potable la cavidad bucal hasta eliminar los aromas y sabores captados,
- Masticando un trozo de galleta/pan neutro hasta eliminar los aromas y sabores captados, y
- Enjuagando con agua natural potable la cavidad bucal hasta eliminar los aromas y sabores captados.

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

PRODUCTOS

1. La cédula de cata/reporte de la cata analítica elaborada:
- Contiene el título/nombre del evento,
- Contiene lugar y fecha en la que se realizó la cata,
- Contiene el nombre del catador,
- Contiene la descripción detallada de los aromas primarios percibidos,
- Describe a detalle la apreciación visual: untuosidad, color y limpidez,
- Describe a detalle la apreciación de los aromas secundarios percibidos,
- Contiene descritas las percepciones gustativas y aromáticas percibidas,
- Contiene descritas las percepciones sensoriales: retronasal y retrogusto, y

- Contiene la firma del catador.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. El sentido del olfato.	Conocimiento
2. El sentido del gusto.	Conocimiento
3. Los sentidos de la vista y el oído.	Conocimiento
4. Características de los destilados nacionales.	Conocimiento
5. Características de la cata analítica y hedonista.	Conocimiento

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Limpieza:	La manera en que la persona muestra un aseo personal utilizando para su limpieza productos corporales neutros, cabello recogido, evitando el uso de maquillaje, labial/bálsamo para labios y uñas sin esmalte, sin aroma a tabaco/bebidas alcohólicas/alimentos condimentados.
2. Orden:	La manera en que la persona realiza el procedimiento de catado en la secuencial de las copas.
3. Responsabilidad:	La manera en que se presenta al proceso para realizar la cata sin padecimientos musculares/óseos/enfermedades respiratorias evidentes como: gripa/tos/neumonía, influenza/alergias.

GLOSARIO

1. Aromas primarios:	Son los aromas que se perciben en el primer contacto olfativo con la bebida a catar.
2. Aromas secundarios:	Son los aromas que se perciben después de haber percibido olfativamente los aromas primarios.
3. Cata analítica:	La cata analítica describe de manera detallada los componentes de la bebida que se degusta. En este tipo de cata se puede apreciar el aroma, el aspecto físico y sabor de la bebida con la finalidad de poder detectar las virtudes o inconsistencias de la misma.
4. Cata hedonista:	Es el tipo de cata en la cual se recrea un placer a través de lo que se bebe. Esta cata suele estar asociada a que se lleva a cabo en espacios recreativos.
5. Limpidez:	Es la pureza o transparencia que presenta el líquido.
6. Retrogusto:	Son todas las sensaciones como el aroma, sabores y texturas que aporta una bebida una vez que se ha ingerido.
7. Retronasal:	Engloba las sensaciones y aromas que suben a la nariz una vez que se ha ingerido la bebida.

8. Untuosidad: Es la propiedad que tienen los líquidos de adherirse a la superficie de los cuerpos sólidos.

Referencia	Código	Título
3 de 3	E3946	Realizar el cierre de la cata

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Finaliza el protocolo de la cata analítica:

- Expresando de manera verbal/escrita las percepciones gustativas, aromáticas y táctiles que percibió durante la cata,
- Anotando en la cédula/reporte de cata de acuerdo con la información proporcionada por el director de cata/ coordinador de cata, el tipo de bebida, la marca, lote y clasificación de acuerdo con la descripción de la etiqueta de la botella, y
- Anotando el nombre completo y firma del catador en la cédula/reporte de cata.