I.- Datos Generales

Código	Título
EC1456	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, ya sea por medio de la cata hedonista con fines recreativos o por medio de la cata analítica en un laboratorio de cata, cumpliendo con las reglas de muestreo para fines de cata al producto terminado, aplicando el valor de la calificación de la cata analítica, con la finalidad de poder detectar las virtudes o inconsistencias de los mismos y así poder determinar y certificar la calidad *Premium*.

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, así como detectar a través de la cata las virtudes o inconsistencias de los mismos.

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

El presente EC actualiza al EC1257 “Cata de destilados nacionales con denominación de origen”, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 3 de abril de 2020. Los asuntos y procesos de evaluación y certificación de competencias tramitados con base en el EC1257 “Cata de destilados nacionales con denominación de origen”, tendrán para su conclusión, incluyendo la emisión de certificados, un plazo máximo de dos meses, a partir de la publicación en el Diario Oficial de la Federación del presente Estándar de Competencia.

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
Del Sector Turismo.

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:	Fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación:
04 de marzo de 2022	01 de junio de 2022

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 y/o Maestro Catador de destilados

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

Sector:

54 Servicios profesionales, científicos y técnicos.

Subsector:

541 Servicios profesionales, científicos y técnicos.

Rama:

5419 Otros servicios profesionales, científicos y técnicos.

Subrama:

54199 Otros servicios profesionales, científicos y técnicos.

Clase:

541990 Otros servicios profesionales, científicos y técnicos.

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

- Certificadora Royalty S.A. de C.V.
- Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla A.C.
- Destilería El Magnífico S.A. de C.V.
- Historias del Mezcal S.A de C.V.
- IPC Tecnologías S de R.L. de C.V.
- Juans Mexican Café & Cantina.
- Mezcal Cruz Negra S.A de C.V.
- Organismo de Acreditación Omexa, S.A. de C.V.

- Restaurante Cantina La No. 20 Guadalajara.
- Tours Agave Republic.
- Tequila para el Mundo S.A. de C.V.
- Tequila Tour By Mickey Marentes.
- Tequilera La Quiteria SAPI de C.V.
- 3 Gallos Raicilla S.A. de C.V.

Aspectos relevantes de la evaluación

Detalles de la práctica:

- Para demostrar la competencia en este EC, se recomienda que se lleve a cabo en el lugar de trabajo y durante su jornada laboral; sin embargo, pudiera llevarse a cabo en línea o bien pudiera realizarse de forma simulada si el área de evaluación cuenta con los materiales, insumos, e infraestructura, para llevar a cabo el desarrollo de todos los criterios de evaluación referidos en el EC.

Apoyos/Requerimientos:

- Mesas/tablones blancos/con manteles blancos y sillas.
- Copas de cristal/vidrio tipo flauta.
- Etiquetas para identificación de copas.
- Productos a catar: Tequila/Mezcal/Bacanora/ Raicilla/Sotol/Charanda.
- Tapas para las copas tipo blonda.
- Galletas/pan neutro.
- Agua natural potable a temperatura ambiente.
- Recipiente para desechar producto catado.
- Hielos.
- Servilletas.
- Paño para limpiar copas.
- Cédula de cata impresa.
- Bolígrafo.

Duración estimada de la evaluación

- 30 minutos en gabinete y 30 minutos en campo, totalizando 1 hora.

II.- Perfil del Estándar de Competencia

Estándar de Competencia	Elemento 1 de 3
Cata de destilados nacionales con denominación de origen	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	E4457	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 el mantel blanco sobre la mesa,
- Revisando que la copa/copas estén libres de aromas, residuos y partículas que se alojen al interior/exterior de la misma,
- Colocando las copas sobre la mesa con mantel,
- Enumerando con etiquetas las copas de izquierda a derecha,
- Escanciando en las copas de 10 a 15 mililitros del producto a catar,
- Colocando una tapa tipo blonda sobre la boca de las copas,
- Colocando en el sitio de la cata galletas/pan neutro,
- Colocando un vaso/botella de agua natural potable a temperatura ambiente,
- Colocando un recipiente con hielo para desechar el producto catado,
- Colocando en el sitio de la cata servilletas, y
- Colocando la cédula de cata y bolígrafo en un espacio de la mesa para sus anotaciones.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Limpieza: La manera en que las copas están libres de aromas, residuos y partículas que se alojen al interior/exterior de las mismas.

2. Orden: La manera en que revisa que el orden de las copas esté de izquierda a derecha de acuerdo con su etiquetado de identificación.

3. 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.	Cédula de cata:	Es el registro por escrito del valor de la calificación de las características en la cata analítica. Son las siguientes: 1. Aromas primarios. 2. Untuosidad. 3. Color. 4. Limpidez. 5. Intensidad. 6. Aromas secundarios. 7. Retronasal. 8. Tacto. 9. Gusto. 10. Retrogusto.
3.	Denominación de origen:	Se entiende por denominación de origen al nombre de una región geográfica del país, que sirve 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.
4.	Escanciar:	Echar o servir una bebida que contenga alcohol en un vaso o en una copa.
5.	Sala o salón de cata:	Es un lugar que debe reunir las condiciones necesarias y óptimas para que nada interfiera en la cata de destilados. Dicho lugar deberá ser en una sala o salón con buena iluminación y ventilación, evitando cualquier olor, ruido o distracción proveniente del exterior.

Referencia	Código	Título
2 de 3	E4458	Realizar el proceso de la cata analítica y hedonista

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Aplica el procedimiento de percepción aromática de los aromas primarios en la cata analítica:
- Escanciando el producto en la copa, tapando la copa con la blonda y esperando por lo menos cinco minutos antes de iniciar la cata,
- Tomando la copa, sosteniendo la blonda con el dedo índice,
- Sujetando la copa del tallo pegado a la base y/o de la base,
- Acercando la copa a la nariz a una distancia mínima de tres 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 con los ojos cerrados,
- Exhalando por la boca los aromas del contenido de la copa, y
- Anotando en la cédula de cata los aromas percibidos del contenido de la copa y el valor de la calificación.

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

3. Aplica el procedimiento para medir la intensidad:
- Colocando la copa sobre la mesa,
- Colocando la nariz arriba de la boca de la copa a partir de una distancia de cinco centímetros acercando la nariz con los ojos abiertos para percibir la intensidad del contenido de la copa,
- Exhalando por la boca, y
- Anotando en la cédula de cata la intensidad percibida y el valor de la calificación.

4. Aplica el procedimiento de percepción aromática de los aromas secundarios en la cata analítica:
- Sujetando la copa del tallo pegado a la base y/o de la base y gira de manera continua de tres a cinco 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 con los ojos cerrados,
- Exhalando por la boca los aromas de contenido de la copa, y
- Anotando en la cédula de cata los aromas percibidos y el valor de la calificación.

5. Prepara el procedimiento para el proceso del análisis gustativo de la cata analítica:
- Llevando a la boca un sorbo de tres a cinco 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 tres a cinco mililitros del contenido de la copa,
- Esparciendo nuevamente el sorbo en toda la cavidad bucal,
- Realizando una exhalación retronasal con los ojos cerrados y depositando el sorbo en el recipiente para desechar el producto catado,
- Realizando el ejercicio del tacto, gusto, retrogusto, y
- Anotando en la cédula de cata la percepción retronasal, táctil, gustativa y del retrogusto percibidas y el valor de la calificación.

6. 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 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,
- Enjuagando con agua natural potable la cavidad bucal hasta eliminar los aromas y sabores captados, y
- Depositando el sorbo de agua en el recipiente para desechar el producto catado.

7. Aplica el procedimiento de percepción aromática de los aromas primarios de la cata hedonista:
- Tomando la copa, sosteniendo la blonda con el dedo Índice,
- Sujetando la copa del tallo pegado a la base y/o de la base,
- Acercando la copa a la nariz a una distancia mínima de tres 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 con los ojos cerrados, y
- Exhalando por la boca los aromas del contenido de la copa.

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

9. Aplica el procedimiento para medir la intensidad:
- Colocando la copa sobre la mesa,
- Colocando la nariz arriba de la boca de la copa a partir de una distancia de cinco centímetros acercando la nariz con los ojos abiertos para percibir la intensidad del contenido de la copa, y
- Exhalando por la boca.

10. Aplica el procedimiento de percepción aromática de los aromas secundarios de la cata hedonista:
- Sujetando la copa de la base y gira de manera continua de tres a cinco 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 con los ojos cerrados, y
- Exhalando por la boca los aromas del contenido de la copa.

11. Prepara el procedimiento para el proceso del análisis gustativo de la cata hedonista:
- Llevando a la boca un sorbo de tres a cinco mililitros del contenido de la copa,
- Esparciendo un sorbo en toda la cavidad bucal, ingiriendo la bebida de manera opcional,

- Llevando a la boca por segunda ocasión un sorbo de tres a cinco mililitros del contenido de la copa,
- Esparciendo nuevamente el sorbo por toda la cavidad bucal con los ojos cerrados,
- Realizando una exhalación retronasal, ingiriendo la bebida de manera opcional, y
- Realizando el ejercicio del tacto, gusto, retrogusto.

12. 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, ingiriendo la bebida,
- 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, ingiriendo la bebida.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. La cédula 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 y/o Maestro Catador,
- Contiene la descripción de los aromas primarios percibidos y el valor de la calificación,
- Describe la apreciación visual: untuosidad, color y limpidez y el valor de la calificación,
- Describe la intensidad y el valor de la calificación,
- Describe los aromas secundarios percibidos, y el valor de la calificación,
- Contiene descritas las cuatro fases de la percepción gustativa, que son: retronasal, tacto, gusto y del retrogusto percibidas y el valor de la calificación,
- Contiene descritas las percepciones sensoriales: retronasal y retrogusto,
- Contiene la información de los destilados,
- Contiene los puntos descontados por inconsistencias y la calificación final, y
- Contiene firma del Catador y/o Maestro 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
6. Valor de la calificación de la cata analítica.	Conocimiento
7. Características de un laboratorio de cata.	Conocimiento

CONOCIMIENTOS	NIVEL
8. Características de un Maestro Catador.	Conocimiento
9. Muestreo para fines de cata analítica.	Conocimiento

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Limpieza: La manera en que la persona muestra un aseo personal utilizando para su limpieza productos corporales neutros, con el cabello corto y/o recogido, evitando el uso de labial/bálsamo para labios, sin aroma a perfume/loción/cremas/tabaco/bebidas alcohólicas/alimentos condimentados.

2. Orden: La manera en que la persona realiza el procedimiento de cata-do 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/COVID/alergias, entre otras.

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: Es el tipo de cata con una fase a ciegas y otra grupal, con la finalidad de certificación de producto emitido por un Laboratorio de Cata. En esta se describe de manera detallada la calificación de la bebida que se cata. Este tipo de cata es la única prueba confiable y necesaria para determinar el aspecto físico, el aroma y sabor de la bebida con la finalidad de poder detectar las virtudes o inconsistencias de la misma y así determinar si es un destilado Premium o no, evitando el engaño al consumidor; esta cata debe de realizarse dentro de una sala o salón con buena iluminación y ventilación, evitando cualquier olor, ruido o distracción del exterior.

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 llevarse a cabo en espacios recreativos, los cuales deben tener como característica ser dentro de una sala o salón con buena iluminación y ventilación, evitando cualquier olor, ruido o distracción del exterior.
5. Limpidez:	Es la pureza o transparencia que presenta el líquido.
6. Laboratorio de Cata:	Es la Unidad de Inspección acreditada por una Entidad de Acreditación Autorizada y aprobada por la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, que dentro de su estructura organizacional debe ser dirigido por un Director de Cata y estar conformado por mínimo 10 y máximo 20 Maestros Catadores.
7. Lote:	Cantidad de un producto elaborado en un mismo lapso para garantizar su identificación; cuando exista producción continua, los cortes de lote deben ser cada 24 horas.
8. Maestro Catador:	Catador de los destilados nacionales con denominación de origen, que cuenta con más de 520 horas de experiencia detectando inconsistencias, perfil y virtudes de los destilados con fines de certificación de calidad Premium en un Laboratorio de Cata.
9. Muestreo para fines de cata analítica:	Esta actividad le compete al Laboratorio de Cata; cada muestra extraída, previamente homogeneizada debe dividirse en tres porciones de aproximadamente un litro cada una de las cuales deben envasarse en un recipiente debidamente identificado con una etiqueta firmada por las partes interesadas, debiendo cerrarse en forma tal que garantice su inviolabilidad. Estas porciones se reparten en la forma siguiente: dos para el Laboratorio de Cata y una para la empresa visitada. De las dos muestras en posesión del Laboratorio de cata, una se analiza y la otra permanece en custodia para usarse en caso de tercería. La muestra para fines de Cata debe de traer el análisis cromatográfico que demuestre estar dentro de norma.
10. *Premium*:	Es un adjetivo que se utiliza para calificar a un servicio o un producto de características especiales, de calidad superior a la media. Lo habitual es que lo Premium sea un privilegio destinado a aquellos consumidores que pagan un monto adicional.

11. Producto terminado:	Es el destilado que se encuentra en tanques, pipas o pipones como clase blanco, plata o joven, incluyendo en forma específica aquel sometido a procesos de maduración con las clases joven u oro, reposado, añejo y extra añejo, incluyendo aquel sometido a proceso de abocado, añadido de un color específico y filtración, con el contenido alcohólico final comercial dentro de los parámetros permitidos en la Norma Oficial Mexicana de acuerdo con el destilado correspondiente previo al envasado.
12. Retrogusto:	Es el tiempo que permanece el sabor en boca y garganta después de degustar el producto, percibiendo todas las sensaciones como el aroma, sabores y texturas que aporta una bebida una vez que se ha catado.
13. Retronasal:	Engloba los sabores y aromas que se detectan con la bebida en la boca, haciendo una inhalación y exhalación profunda por la nariz, para lograr la percepción detrás de la misma.
14. Untuosidad:	Es la propiedad que tienen los líquidos de adherirse a la superficie de los cuerpos sólidos.

15. Valor de la calificación de la cata analítica: Los destilados inician con 10 puntos y se les va descontando puntos según la calificación.

1. Aromas primarios: inconsistencias = menos 1, plano= menos 0.5 o complejo = menos 0.
2. Untuosidad: baja = menos 1, media = menos 0.5 o alta= menos 0.
3. Color: no coincide con tiempo de añejamiento = menos 0.5 o Sí coincide con el tiempo de añejamiento = menos 0.
4. Limpidez: No cristalino con impurezas = menos 1, cristalino con partículas = menos 0.5 ó cristalino sin impurezas = menos 0
5. Intensidad: baja = menos 1, media = menos 0.5 o Alta = menos 0.
6. Aromas secundarios: inconsistencias = menos 1, plano = menos 0.5 o complejo = menos 0.
7. Retronasal: desagradable = menos 1, agradable y no coincide el olor con sabor = menos 0.5 ó agradable y coincide el olor con el sabor = menos 0.
8. Percepción táctiles percibidas: alto = menos 1, medio = menos 0.5 o bajo = menos 0.
9. Percepción gustativa: desagradable = menos 1, plano = menos 0.5 o agradable = menos 0.
10. Retrogusto: corto = menos 1, medio y agradable = menos 0.5 o largo y agradable = menos 0, en cualquier caso, desagradable = menos 1.

* Si el destilado obtiene como mínimo 8.5 puntos de calificación de un máximo de 10, el Laboratorio de Cata expedirá un Certificado de Calidad *Premium* con Validez Oficial.

* La Certificación de Calidad *Premium* es por Lote.

Referencia	Código	Título
3 de 3	E4459	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 escrita las percepciones de aromas primarios, untuosidad, color, limpidez, intensidad, aromas secundarios, retronasal, tacto, gusto y retrogusto que percibió durante la cata,
- Anotando en la cédula de cata el valor de la calificación,
- Anotando en la cédula de cata la información proporcionada por el Director de Cata acerca del tipo de destilado, el porcentaje de alcohol que tiene (Alc.Vol.), marca, lote, productor y clasificación de acuerdo con la Norma Oficial Mexicana, y
- Anotando el nombre completo y firma del catador y/o Maestro Catador en la cédula de cata.

GLOSARIO

1.	Director de Cata:	Maestro Catador encargado de escanciar el destilado a catar a ciegas en un laboratorio de cata. Asimismo, es quien dirige la cata analítica en la fase grupal.