

COPA LATINOAMERICANA DE KOMBUCHAS 2026

Bases Oficiales

Ciudad de México, México · 3ª Edición

Semana de actividades: 2 al 8 de septiembre de 2026

FECHAS CLAVE

Período de inscripción: 8 de junio - 24 de agosto, 2026

Preventa 1 (mejor precio): 8 de junio - 8 de julio, 2026

Preventa 2: 9 de julio - 8 de agosto, 2026

Precio normal: 9 - 24 de agosto, 2026

Evaluación profesional (catas): 4 y 5 de septiembre, 2026

Congreso profesional y ceremonia de premiación: 6 de septiembre, 2026

Envío de resultados y retroalimentación: 8 de septiembre, 2026

1. ORGANIZACIÓN

1.1. Copa Latinoamericana de Kombuchas (CLK) es una competencia internacional de carácter técnico-sensorial enfocada exclusivamente en la kombucha. Esta plataforma está respaldada por líderes de la industria con experiencia real, profundidad técnica y credibilidad internacional.

1.2. Organizadores:

Patagonian Yeast: Fundada en 2015, es una referencia internacional en microbiología aplicada para bebidas fermentadas, ofreciendo rigor científico a través de consultoría técnica, innovación en fermentación, control microbiológico y educación continua a nivel mundial. Constituye la columna vertebral científica y técnica de la Copa Latinoamericana de Kombuchas.

Bio Dream: Organización aliada en la profesionalización y difusión de la cultura kombuchera en Latinoamérica, aportando experiencia en gestión de eventos, vinculación con productores y desarrollo de comunidad.

La Copa Latinoamericana de Kombuchas es creada y liderada por Victoria Lobos Marambio (@yeast.mommy), especialista en fermentación y análisis sensorial, a través de Patagonian Yeast y Bio Dream.

1.3. Socios y colaboradores oficiales: Senso Science, Copa Internacional de Fermentados, Cats Beer, Symbiosis Kombu, Lola Kombucha.

1.4. Copa Latinoamericana de Kombuchas no es una tendencia. Es una plataforma impulsada por la ciencia y respaldada por la industria, creada para elevar la kombucha a través de una evaluación técnica y sensorial rigurosa.

1.5. El evento tiene como propósito contribuir activamente al desarrollo, profesionalización y visibilización de la kombucha a nivel latinoamericano e internacional, actuando como nexo entre productores, consumidores, distribuidores, sector académico y medios especializados.

1.6. Objetivos principales:

- Reconocer y destacar kombuchas de alta calidad sensorial.
- Entregar retroalimentación técnica profesional a cada participante.
- Establecer y difundir criterios estandarizados de evaluación para la kombucha.

- Fomentar la mejora continua de los productos y su preparación para mercados exigentes.
- Contribuir a la mejora continua en los procesos de elaboración, control de calidad y desarrollo de productos innovadores.
- Brindar educación y formación técnica a actores de la industria kombuchera.
- Promover el intercambio de conocimientos entre productores de diferentes países.

1.7. Esta tercera edición del evento se realizará en Ciudad de México, México, incluyendo competencia, congreso especializado, catas profesionales y actividades de networking. Las ediciones anteriores se celebraron en Chile (2024) y Brasil (2025).

1.8. Compromisos de la organización:

- Recepción, almacenamiento y manipulación cuidadosa de todas las muestras.
- Convocatoria y designación de un panel de jueces calificados y diversos, con experiencia profesional específica en kombucha, guías de estilo, recepción especializada y fichas de análisis sensorial creadas para esta industria.
- Ejecución transparente, imparcial y ordenada de todas las etapas.
- Garantía de evaluación a ciegas, con estricta confidencialidad de la identidad de las muestras.
- Entrega de reportes técnicos detallados a todos los participantes.

2. PARTICIPANTES

2.1. Categoría de participación:

Profesional/Comercial: Podrán participar productores, marcas y empresas que elaboren y comercialicen kombucha de manera profesional. La categoría está abierta a participantes de cualquier país del mundo y tiene como objetivo promover el intercambio técnico, la evaluación de calidad y el fortalecimiento de la industria kombuchera a nivel internacional.

2.2. Requisitos generales:

- Los participantes deberán acreditar que los productos inscritos forman parte de su portafolio comercial y se encuentran disponibles para su comercialización en el mercado donde opera la empresa o marca.
- Pago completo de la inscripción antes del inicio de las evaluaciones. Las muestras que no estén completamente pagadas no serán evaluadas en la competencia.
- Presentación de la información solicitada en la ficha de inscripción.
- Cumplimiento de las regulaciones de protección de datos aplicables para el tratamiento de información personal.

2.3. No podrán participar:

- Productos que no se clasifiquen dentro de las categorías de kombucha establecidas.
- Muestras que no cumplan con este reglamento o presenten incumplimientos legales.
- Bebidas con defectos evidentes de elaboración o contaminación.

2.4. Los jueces podrán inscribir kombuchas, pero no evaluarán aquellas con las que tengan vínculo directo o conflicto de interés.

3. FUNCIONAMIENTO DE LA COMPETENCIA

3.1. Sistema de evaluación en tres rondas:

Primera ronda - Evaluación inicial con retroalimentación: Evaluación individual y consensuada por paneles de jueces especializados (mínimo 2 por muestra). Cata a ciegas con codificación

interna. Evaluación basada en apariencia, aroma, sabor, sensación en boca y balance general según las características propias de la kombucha. Generación de retroalimentación escrita profesional para cada participante. Asignación de puntajes en escala de 50 puntos.

Segunda ronda - Evaluación para asignación de medallas: Las kombuchas seleccionadas de la primera ronda compiten sin retroalimentación previa visible para los jueces. Se utilizan muestras diferentes de las botellas enviadas (copias idénticas). Los paneles evalúan en mesas diferentes y sin conocimiento de los puntajes de la primera ronda. En esta etapa, los jueces seleccionan las kombuchas merecedoras de medallas de Oro, Plata y Bronce.

Tercera ronda - Best of Show: Competencia exclusiva entre las kombuchas ganadoras de medalla de Oro (en caso de existir). Evaluación por un panel de jueces experimentados y diversos para determinar el Best of Show de la competencia.

3.2. El jurado podrá declarar desiertas categorías si ninguna muestra alcanza los estándares mínimos de calidad.

3.3. Las evaluaciones se realizarán según las guías de estilo y criterios estandarizados internacionalmente para la kombucha.

4. JURADO

4.1. El jurado está integrado por profesionales internacionales con experiencia comprobada en fermentación, producción y análisis sensorial de kombucha.

4.2. Los jueces son seleccionados por su experiencia profesional calificada y conocimiento técnico especializado en kombucha.

4.3. Criterios de selección:

- Experiencia y trayectoria en evaluación de kombucha y bebidas fermentadas.
- Certificaciones reconocidas en cata y análisis sensorial.
- Diversidad geográfica y equilibrio de género, priorizando siempre la excelencia técnica.
- Conocimiento especializado demostrado en la categoría asignada.

4.4. Los jueces deberán declarar conflictos de interés y abstenerse de evaluar muestras relacionadas directa o indirectamente.

4.5. La dirección del evento se reserva el derecho de tomar decisiones técnicas finales y resolver disputas.

5. INSCRIPCIÓN Y TARIFAS

5.1. Las inscripciones y ediciones se realizarán únicamente a través del sitio web oficial: <https://www.copalatinoamericanadekombuchas.com/>

5.2. Período de inscripción: 8 de junio - 24 de agosto, 2026.

5.3. Tarifas de inscripción (en dólares estadounidenses, USD). El valor depende de la etapa en que se realice el pago. A mayor número de muestras, menor el valor por muestra:

Preventa 1 (8 de junio - 8 de julio):

Muestras	Valor por muestra	Total
1	USD 40	USD 40
2	USD 37	USD 74
3	USD 34	USD 102
4	USD 32	USD 128
5	USD 31	USD 155
6	USD 30	USD 180

7+	USD 30	USD 30 c/u
----	--------	------------

Preventa 2 (9 de julio - 8 de agosto):

Muestras	Valor por muestra	Total
1	USD 45	USD 45
2	USD 42	USD 84
3	USD 39	USD 117
4	USD 37	USD 148
5	USD 36	USD 180
6	USD 35	USD 210
7+	USD 35	USD 35 c/u

Precio normal (9 - 24 de agosto):

Muestras	Valor por muestra	Total
1	USD 48	USD 48
2	USD 45	USD 90
3	USD 42	USD 126
4	USD 40	USD 160
5	USD 39	USD 195
6	USD 38	USD 228
7+	USD 38	USD 38 c/u

5.4. Cada inscripción debe incluir:

- Nombre comercial del producto.
- Categoría principal y subcategoría según las guías oficiales.
- Ingredientes principales declarados.
- Características técnicas del producto (infusión base, carbonatación, ABV, dulzor, acidez, según corresponda).
- Datos de contacto y responsable del producto.

Todo esto aparece en la etiqueta oficial de la competencia, la cual se obtiene una vez completada la inscripción en la página oficial.

5.5. Las inscripciones podrán editarse o modificarse hasta el 10 de agosto de 2026.

5.6. Las inscripciones y pagos no son reembolsables.

5.7. Es fundamental que todas las inscripciones estén completamente pagadas antes del inicio de las evaluaciones. Las muestras que no tengan su pago confirmado no serán evaluadas en la competencia bajo ninguna circunstancia. La organización notificará a los participantes sobre el estado de sus pagos con anticipación.

6. CATEGORÍAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

6.1. La evaluación de los productos se realizará utilizando las guías técnicas y fichas de análisis sensorial desarrolladas por Patagonian Yeast y Senso Science, basadas en la Guía Internacional de Categorización de Kombuchas, la cual establece criterios técnicos y descriptivos para la clasificación y presentación de los distintos tipos de kombucha disponibles en el mercado.

6.2. Todos los participantes deberán revisar cuidadosamente la versión vigente de la Guía Internacional de Categorización de Kombuchas antes de realizar su inscripción, seleccionando la categoría que mejor represente las características de su producto. La guía completa y sus especificaciones se encuentran disponibles en el sitio web oficial de la competencia.

6.3. Criterios generales de evaluación (escala hasta 50 puntos):

- Apariencia visual
- Aroma y complejidad olfativa
- Sabor y perfil gustativo
- Sensación en boca y cuerpo
- Balance y armonía general
- Ausencia de defectos
- Conformidad con el estilo declarado

6.4. Sistema de medallas:

La competencia otorgará medallas de Oro, Plata y Bronce a las kombuchas que cumplan con los estándares de excelencia establecidos. La dirección puede realizar ajustes dependiendo de los puntajes finales y la cantidad de inscripciones que los alcancen, sin reducir excesivamente el estándar de calidad. No se entregan medallas a bebidas con puntajes inferiores a 32 puntos finales. Alcanzar un puntaje determinado no asegura automáticamente la obtención de medalla.

6.5. Cada categoría cuenta con subcategorías específicas detalladas en la documentación técnica de Patagonian Yeast disponible en el sitio web del evento.

7. ENVÍO DE MUESTRAS

7.1. Cantidad requerida: 4 unidades idénticas por inscripción, en envase comercial original. Formatos de vidrio o lata.

7.2. Identificación:

- Etiqueta comercial coincidente con lo declarado en la inscripción.
- Etiqueta oficial del concurso con número de inscripción y categoría, enviada por correo electrónico y generada automáticamente por el sistema. Deberá imprimirse y pegarse en cada una de las 4 muestras inscritas.

7.3. Destino de envío:

Los participantes podrán enviar sus muestras a través de los Centros Oficiales de Recepción y Embajadores Oficiales autorizados por la organización en los distintos países participantes. El listado actualizado de centros, embajadores, direcciones, fechas límite y condiciones de recepción será publicado oportunamente en el sitio web y redes sociales oficiales del evento.

Red de Centros de Recepción y Embajadores Oficiales: Para facilitar la participación internacional, la competencia cuenta con embajadores en diferentes partes del mundo. Los participantes de estos países pueden coordinar el envío a través del embajador correspondiente, cuyos datos de contacto están disponibles en el sitio web oficial.

7.4. Condiciones de envío:

- Embalaje seguro con protección adecuada (plástico burbuja, separadores, etc.).
- Envío con suficiente antelación para garantizar la llegada antes del 24 de agosto de 2026.
- El costo del traslado es asumido por el competidor, ya sea a través de un embajador o envío directo al centro de recepción.
- Responsabilidad exclusiva del participante por el estado de las muestras hasta su recepción.

7.5. Almacenamiento: Las muestras serán almacenadas en condiciones controladas de temperatura según los requerimientos de la kombucha.

7.6. El comité notificará cualquier irregularidad detectada, permitiendo reenvío si los plazos lo permiten.

8. PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

8.1. Medallas: Oro, Plata y Bronce en cada subcategoría de competencia.

8.2. Best of Show: Se premiará la mejor kombucha de la competencia por su categoría general de consumo.

8.3. Reconocimientos especiales:

- Mejor productor de la competencia: Otorgado al productor que acumule la mayor puntuación por medallas en toda la competencia.

8.4. Todos los participantes recibirán un reporte técnico detallado con retroalimentación profesional de los jueces.

8.5. Los ganadores de medallas recibirán certificados oficiales y podrán usar el sello de la Copa Latinoamericana de Kombuchas 2026 en sus productos y materiales de marketing.

8.6. La ceremonia de premiación se realizará el 6 de septiembre de 2026 con presencia de productores, jueces, medios especializados y público general.

9. PROPIEDAD INTELECTUAL Y USO DE MATERIAL

9.1. Todo el material metodológico, sensorial y de evaluación utilizado en el evento está protegido por derechos de autor.

9.2. Las imágenes, nombres y descripciones de los productos podrán ser utilizados por la organización con fines promocionales del evento, siempre respetando los derechos de marca de los participantes y cumpliendo con las regulaciones de protección de datos.

9.3. Los participantes autorizan la publicación de sus resultados y retroalimentación en la plataforma oficial del evento, con opción de solicitar privacidad total si así lo requieren.

9.4. La organización se reserva el derecho de crear material audiovisual durante el evento para fines de difusión y archivo histórico, respetando en todo momento a los participantes.

10. PROGRAMA DEL EVENTO

10.1. El evento se desarrollará en Ciudad de México, México:

Viernes 4 y sábado 5 de septiembre de 2026 - Evaluación profesional:

- Calibración de jueces y sesiones de entrenamiento
- Evaluaciones preliminares
- Finales y Best of Show

Domingo 6 de septiembre de 2026 - Congreso + Premiación:

- Congreso técnico sobre innovaciones en kombucha
- Ceremonia de premiación: anuncio oficial de resultados y entrega de medallas y certificados
- Networking profesional con productores, distribuidores y medios

Martes 8 de septiembre de 2026 - Envío de resultados y retroalimentación a todos los participantes.

11. DISPOSICIONES FINALES

11.1. La participación en la Copa Latinoamericana de Kombuchas 2026 implica la aceptación total de este reglamento.

11.2. La organización se reserva el derecho de modificar aspectos operativos del evento sin alterar los criterios de evaluación establecidos, notificando con al menos 15 días de anticipación.

11.3. Cualquier situación no contemplada en este reglamento será resuelta por la dirección del evento en consulta con el comité técnico.

11.4. Las decisiones del jurado son inapelables y definitivas.

11.5. Este reglamento se rige por la legislación aplicable. Cualquier controversia se resolverá conforme a la normativa vigente.

11.6. La organización se compromete a mantener la sostenibilidad ambiental del evento, minimizando residuos y promoviendo prácticas ecológicas en todas las etapas de la competencia.

12. CONTACTO E INFORMACIÓN

Web oficial: <https://www.copalatinoamericanadekombuchas.com/>

Correo general: info@copalatinoamericanadekombuchas.com

Instagram: [@copalatinoamericanakombuchas](https://www.instagram.com/copalatinoamericanakombuchas)

WhatsApp: +56 9 3025 0550

Ubicación del evento: Ciudad de México, México

* * *