

COPA LATINOAMERICANA DE KOMBUCHAS 2026

Bases Oficiais

Cidade do México, México · 3ª Edição

Semana de atividades: 2 a 8 de setembro de 2026

DATAS IMPORTANTES

Período de inscrição: 8 de junho - 24 de agosto, 2026

Pré-venda 1 (melhor preço): 8 de junho - 8 de julho, 2026

Pré-venda 2: 9 de julho - 8 de agosto, 2026

Preço normal: 9 - 24 de agosto, 2026

Avaliação profissional (degustações): 4 e 5 de setembro, 2026

Congresso profissional e cerimônia de premiação: 6 de setembro, 2026

Envio de resultados e feedback: 8 de setembro, 2026

1. ORGANIZAÇÃO

1.1. A Copa Latinoamericana de Kombuchas (CLK) é uma competição internacional de caráter técnico-sensorial focada exclusivamente na kombucha. Esta plataforma é apoiada por líderes da indústria com experiência real, profundidade técnica e credibilidade internacional.

1.2. Organizadores:

Patagonian Yeast: Fundada em 2015, é uma referência internacional em microbiologia aplicada a bebidas fermentadas, oferecendo rigor científico através de consultoria técnica, inovação em fermentação, controle microbiológico e educação contínua em nível mundial. Constitui a espinha dorsal científica e técnica da Copa Latinoamericana de Kombuchas.

Bio Dream: Organização aliada na profissionalização e divulgação da cultura da kombucha na América Latina, contribuindo com experiência em gestão de eventos, relacionamento com produtores e desenvolvimento de comunidade.

A Copa Latinoamericana de Kombuchas é criada e liderada por Victoria Lobos Marambio (@yeast.mommy), especialista em fermentação e análise sensorial, através da Patagonian Yeast e da Bio Dream.

1.3. Parceiros e colaboradores oficiais: Senso Science, Copa Internacional de Fermentados, Cats Beer, Symbiosis Kombu, Lola Kombucha.

1.4. A Copa Latinoamericana de Kombuchas não é uma tendência. É uma plataforma impulsionada pela ciência e apoiada pela indústria, criada para elevar a kombucha através de uma avaliação técnica e sensorial rigorosa.

1.5. O evento tem como propósito contribuir ativamente para o desenvolvimento, profissionalização e visibilidade da kombucha em nível latino-americano e internacional, atuando como elo entre produtores, consumidores, distribuidores, setor acadêmico e mídia especializada.

1.6. Objetivos principais:

- Reconhecer e destacar kombuchas de alta qualidade sensorial.
- Entregar feedback técnico profissional a cada participante.
- Estabelecer e difundir critérios padronizados de avaliação para a kombucha.

- Fomentar a melhoria contínua dos produtos e sua preparação para mercados exigentes.
- Contribuir para a melhoria contínua nos processos de elaboração, controle de qualidade e desenvolvimento de produtos inovadores.
- Oferecer educação e formação técnica aos atores da indústria da kombucha.
- Promover o intercâmbio de conhecimentos entre produtores de diferentes países.

1.7. Esta terceira edição do evento será realizada na Cidade do México, México, incluindo competição, congresso especializado, degustações profissionais e atividades de networking. As edições anteriores foram realizadas no Chile (2024) e no Brasil (2025).

1.8. Compromissos da organização:

- Recepção, armazenamento e manuseio cuidadoso de todas as amostras.
- Convocação e designação de um painel de jurados qualificados e diversos, com experiência profissional específica em kombucha, guias de estilo, recepção especializada e fichas de análise sensorial criadas para esta indústria.
- Execução transparente, imparcial e ordenada de todas as etapas.
- Garantia de avaliação às cegas, com estrita confidencialidade da identidade das amostras.
- Entrega de relatórios técnicos detalhados a todos os participantes.

2. PARTICIPANTES

2.1. Categoria de participação:

Profissional/Comercial: Poderão participar produtores, marcas e empresas que elaborem e comercializem kombucha de forma profissional. A categoria está aberta a participantes de qualquer país do mundo e tem como objetivo promover o intercâmbio técnico, a avaliação de qualidade e o fortalecimento da indústria da kombucha em nível internacional.

2.2. Requisitos gerais:

- Os participantes deverão comprovar que os produtos inscritos fazem parte de seu portfólio comercial e estão disponíveis para comercialização no mercado onde a empresa ou marca opera.
- Pagamento integral da inscrição antes do início das avaliações. As amostras que não estiverem totalmente pagas não serão avaliadas na competição.
- Apresentação das informações solicitadas na ficha de inscrição.
- Cumprimento das regulamentações de proteção de dados aplicáveis para o tratamento de informações pessoais.

2.3. Não poderão participar:

- Produtos que não se classifiquem dentro das categorias de kombucha estabelecidas.
- Amostras que não cumpram este regulamento ou apresentem irregularidades legais.
- Bebidas com defeitos evidentes de elaboração ou contaminação.

2.4. Os jurados poderão inscrever kombuchas, mas não avaliarão aquelas com as quais tenham vínculo direto ou conflito de interesse.

3. FUNCIONAMENTO DA COMPETIÇÃO

3.1. Sistema de avaliação em três rodadas:

Primeira rodada - Avaliação inicial com feedback: Avaliação individual e consensual por painéis de jurados especializados (mínimo 2 por amostra). Degustação às cegas com codificação interna. Avaliação baseada em aparência, aroma, sabor, sensação na boca e equilíbrio geral

conforme as características da kombucha. Geração de feedback escrito profissional para cada participante. Atribuição de pontuação em escala de 50 pontos.

Segunda rodada - Avaliação para atribuição de medalhas: As kombuchas selecionadas da primeira rodada competem sem feedback prévio visível aos jurados. São utilizadas amostras diferentes das garrafas enviadas (cópias idênticas). Os painéis avaliam em mesas diferentes e sem conhecimento das pontuações da primeira rodada. Nesta etapa, os jurados selecionam as kombuchas merecedoras de medalhas de Ouro, Prata e Bronze.

Terceira rodada - Best of Show: Competição exclusiva entre as kombuchas vencedoras de medalha de Ouro (caso existam). Avaliação por um painel de jurados experientes e diversos para determinar o Best of Show da competição.

3.2. O júri poderá declarar categorias desertas se nenhuma amostra atingir os padrões mínimos de qualidade.

3.3. As avaliações serão realizadas conforme guias de estilo e critérios padronizados internacionalmente para a kombucha.

4. JÚRI

4.1. O júri é integrado por profissionais internacionais com experiência comprovada em fermentação, produção e análise sensorial de kombucha.

4.2. Os jurados são selecionados por sua experiência profissional qualificada e conhecimento técnico especializado em kombucha.

4.3. Critérios de seleção:

- Experiência e trajetória na avaliação de kombucha e bebidas fermentadas.
- Certificações reconhecidas em degustação e análise sensorial.
- Diversidade geográfica e equilíbrio de gênero, priorizando sempre a excelência técnica.
- Conhecimento especializado comprovado na categoria atribuída.

4.4. Os jurados deverão declarar conflitos de interesse e abster-se de avaliar amostras relacionadas direta ou indiretamente.

4.5. A direção do evento reserva-se o direito de tomar decisões técnicas finais e resolver disputas.

5. INSCRIÇÃO E TAXAS

5.1. As inscrições e edições serão feitas exclusivamente através do site oficial: <https://www.copalatinoamericanadekombuchas.com/>

5.2. Período de inscrição: 8 de junho - 24 de agosto, 2026.

5.3. Taxas de inscrição (em dólares americanos, USD). O valor depende da etapa em que o pagamento é feito. Quanto mais amostras, menor o valor por amostra:

Pré-venda 1 (8 de junho - 8 de julho):

Amostras	Valor por amostra	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 cada

Pré-venda 2 (9 de julho - 8 de agosto):

Amostras	Valor por amostra	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 cada

Preço normal (9 - 24 de agosto):

Amostras	Valor por amostra	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 cada

5.4. Cada inscrição deve incluir:

- Nome comercial do produto.
- Categoria principal e subcategoria conforme os guias oficiais.
- Ingredientes principais declarados.
- Características técnicas do produto (infusão base, carbonatação, ABV, doçura, acidez, conforme aplicável).
- Dados de contato e responsável pelo produto.

Tudo isto aparece na etiqueta oficial da competição, que é obtida após a conclusão da inscrição na página oficial.

5.5. As inscrições poderão ser editadas ou modificadas até 10 de agosto de 2026.

5.6. As inscrições e pagamentos não são reembolsáveis.

5.7. É fundamental que todas as inscrições estejam totalmente pagas antes do início das avaliações. As amostras sem pagamento confirmado não serão avaliadas em nenhuma circunstância. A organização notificará os participantes sobre o status de seus pagamentos com antecedência.

6. CATEGORIAS E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

6.1. A avaliação dos produtos será realizada utilizando os guias técnicos e fichas de análise sensorial desenvolvidos pela Patagonian Yeast e Senso Science, baseados no Guia Internacional de Categorização de Kombuchas, que estabelece critérios técnicos e descritivos para a classificação e apresentação dos diferentes tipos de kombucha disponíveis no mercado.

6.2. Todos os participantes deverão revisar cuidadosamente a versão vigente do Guia Internacional de Categorização de Kombuchas antes de realizar sua inscrição, selecionando a categoria que melhor represente as características de seu produto. O guia completo e suas especificações estão disponíveis no site oficial da competição.

6.3. Critérios gerais de avaliação (escala até 50 pontos):

- Aparência visual
- Aroma e complexidade olfativa
- Sabor e perfil gustativo
- Sensação na boca e corpo
- Equilíbrio e harmonia geral
- Ausência de defeitos
- Conformidade com o estilo declarado

6.4. Sistema de medalhas:

A competição concederá medalhas de Ouro, Prata e Bronze às kombuchas que cumpram os padrões de excelência estabelecidos. A direção pode realizar ajustes dependendo das pontuações finais e da quantidade de inscrições que as alcancem, sem reduzir excessivamente o padrão de qualidade. Não são concedidas medalhas a bebidas com pontuação inferior a 32 pontos finais. Alcançar uma determinada pontuação não garante automaticamente a obtenção de medalha.

6.5. Cada categoria conta com subcategorias específicas detalhadas na documentação técnica da Patagonian Yeast disponível no site do evento.

7. ENVIO DE AMOSTRAS

7.1. Quantidade exigida: 4 unidades idênticas por inscrição, em embalagem comercial original. Formatos de vidro ou lata.

7.2. Identificação:

- Etiqueta comercial coincidente com o declarado na inscrição.
- Etiqueta oficial do concurso com número de inscrição e categoria, enviada por e-mail e gerada automaticamente pelo sistema. Deverá ser impressa e colada em cada uma das 4 amostras inscritas.

7.3. Destino de envio:

Os participantes poderão enviar suas amostras através dos Centros Oficiais de Recepção e Embaixadores Oficiais autorizados pela organização nos diferentes países participantes. A lista atualizada de centros, embaixadores, endereços, prazos e condições de recepção será publicada oportunamente no site e nas redes sociais oficiais do evento.

Rede de Centros de Recepção e Embaixadores Oficiais: Para facilitar a participação internacional, a competição conta com embaixadores em diferentes partes do mundo. Os participantes podem coordenar o envio através do embaixador correspondente, cujos dados de contato estão disponíveis no site oficial.

7.4. Condições de envio:

- Embalagem segura com proteção adequada (plástico bolha, separadores, etc.).
- Envio com bastante antecedência para garantir a chegada antes de 24 de agosto de 2026.
- O custo do transporte é assumido pelo competidor, seja através de um embaixador ou envio direto ao centro de recepção.
- Responsabilidade exclusiva do participante pelo estado das amostras até sua recepção.

7.5. Armazenamento: As amostras serão armazenadas em condições controladas de temperatura conforme os requisitos da kombucha.

7.6. O comitê notificará qualquer irregularidade detectada, permitindo reenvio se os prazos permitirem.

8. PRÊMIOS E RECONHECIMENTOS

8.1. Medalhas: Ouro, Prata e Bronze em cada subcategoria da competição.

8.2. Best of Show: Será premiada a melhor kombucha da competição por sua categoria geral de consumo.

8.3. Reconhecimentos especiais:

- Melhor produtor da competição: Concedido ao produtor que acumular a maior pontuação por medalhas em toda a competição.

8.4. Todos os participantes receberão um relatório técnico detalhado com feedback profissional dos jurados.

8.5. Os vencedores de medalhas receberão certificados oficiais e poderão usar o selo da Copa Latinoamericana de Kombuchas 2026 em seus produtos e materiais de marketing.

8.6. A cerimônia de premiação será realizada em 6 de setembro de 2026, com a presença de produtores, jurados, mídia especializada e público em geral.

9. PROPRIEDADE INTELECTUAL E USO DE MATERIAL

9.1. Todo o material metodológico, sensorial e de avaliação utilizado no evento está protegido por direitos autorais.

9.2. As imagens, nomes e descrições dos produtos poderão ser utilizados pela organização para fins promocionais do evento, sempre respeitando os direitos de marca dos participantes e cumprindo as regulamentações de proteção de dados.

9.3. Os participantes autorizam a publicação de seus resultados e feedback na plataforma oficial do evento, com opção de solicitar privacidade total caso necessário.

9.4. A organização reserva-se o direito de criar material audiovisual durante o evento para fins de divulgação e arquivo histórico, respeitando sempre os participantes.

10. PROGRAMA DO EVENTO

10.1. O evento será realizado na Cidade do México, México:

Sexta-feira 4 e sábado 5 de setembro de 2026 - Avaliação profissional:

- Calibração de jurados e sessões de treinamento
- Avaliações preliminares
- Finais e Best of Show

Domingo 6 de setembro de 2026 - Congresso + Premiação:

- Congresso técnico sobre inovações em kombucha
- Cerimônia de premiação: anúncio oficial dos resultados e entrega de medalhas e certificados
- Networking profissional com produtores, distribuidores e mídia

Terça-feira 8 de setembro de 2026 - Envio de resultados e feedback a todos os participantes.

11. DISPOSIÇÕES FINAIS

11.1. A participação na Copa Latinoamericana de Kombuchas 2026 implica a aceitação total deste regulamento.

11.2. A organização reserva-se o direito de modificar aspectos operacionais do evento sem alterar os critérios de avaliação estabelecidos, notificando com pelo menos 15 dias de antecedência.

11.3. Qualquer situação não contemplada neste regulamento será resolvida pela direção do evento em consulta com o comitê técnico.

11.4. As decisões do júri são inapeláveis e definitivas.

11.5. Este regulamento rege-se pela legislação aplicável. Qualquer controvérsia será resolvida conforme a normativa vigente.

11.6. A organização compromete-se a manter a sustentabilidade ambiental do evento, minimizando resíduos e promovendo práticas ecológicas em todas as etapas da competição.

12. CONTATO E INFORMAÇÕES

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

E-mail geral: info@copalatinoamericanadekombuchas.com

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

WhatsApp: +56 9 3025 0550

Local do evento: Cidade do México, México

* * *