

# REPORTE DE CALIFICACIÓN - CONCURSO FANESCON

Fecha: 25/06/2026

## INFORMACIÓN DEL PARTICIPANTE

Parroquia: Pifo  
Participante: Unidad Educativa Fiscal Eduardo Salazar Gómez  
Nombre del plato: Tradición de mi tierra  
Teléfono: 0995000828  
Barrio: Pifo  
Ingrediente Secreto: Trabajo en equipo

## RESULTADOS EN EL CONCURSO

Total de jurados que calificaron:6  
Calificación promedio total: 7.38/10

## CALIFICACIONES POR CATEGORÍA

Categoría	Calificación	Porcentaje
Receta (Sabor)	7.33/10	73.3%
Presentación	6.83/10	68.3%
Exposición (Textura)	8.17/10	81.7%
Degustación (Originalidad)	7.17/10	71.7%
<b>PROMEDIO TOTAL</b>	<b>7.38/10</b>	<b>73.8%</b>

## CALIFICACIONES DE JURADOS

Jurado	Calificación Promedio
Mishell Escaleras	8.50/10
Chef. Rocio Guerron	8.00/10
Daniel Álvarez	4.75/10
Andrés Icaza	8.00/10
Gabriela Cadena	7.25/10
Evelyn Chicaiza	7.75/10

## COMENTARIOS DE LOS JURADOS

1. La cocción del pescado puede mejorar. Muy invasivo y no acompaña a la fanesca.
2. Hacer el refrito más tiempo para que de mejor sabor

# REPORTE DE CALIFICACIÓN - CONCURSO FANESCON

Fecha: 25/06/2026

---

3. Mejorar el color sabor y presentación
4. La empanada muy grande para el plato, sabor rico.
5. El sabor del pescado fuerte
6. Hay que mejorar la presentación del pescado, faltó cremosidad en la fanesca

## FIRMAS DE VALIDACIÓN

Ing. Ana Oyasa	Chef. Erich Alvaracin	Ing. Nancy Garzon	Sr. Edwin Pulluquitin
Coordinadora de la	Coordinador de la	Coordinadora del	Programador de la
Carrera	Carrera	Departamento	Carrera
Desarrollo de Software	Gastronomía	Bienestar Estudiantil	Desarrollo de Software