

# REPORTE DE CALIFICACIÓN - CONCURSO FANESCON

Fecha: 25/06/2026

## INFORMACIÓN DEL PARTICIPANTE

Parroquia: Tababela  
Participante: Edison Mena  
Nombre del plato: El Fanescon de Tababela  
Teléfono: 09875534617  
Barrio: Oyambarillo  
Ingrediente Secreto: Mucho amor y profesionalismo

## RESULTADOS EN EL CONCURSO

Total de jurados que calificaron: 6  
Calificación promedio total: 6.71/10

## CALIFICACIONES POR CATEGORÍA

Categoría	Calificación	Porcentaje
Receta (Sabor)	6.50/10	65.0%
Presentación	7.17/10	71.7%
Exposición (Textura)	6.83/10	68.3%
Degustación (Originalidad)	6.33/10	63.3%
<b>PROMEDIO TOTAL</b>	<b>6.71/10</b>	<b>67.1%</b>

## CALIFICACIONES DE JURADOS

Jurado	Calificación Promedio
Gabriela Cadena	6.25/10
Mishell Escaleras	7.00/10
Andrés Icaza	8.50/10
Evelyn Chicaiza	8.00/10
Daniel Álvarez	3.50/10
Chef. Rocio Guerron	7.00/10

## COMENTARIOS DE LOS JURADOS

1. Mala temperatura
2. La fanesca debe tener espesor. Una base

# REPORTE DE CALIFICACIÓN - CONCURSO FANESCON

Fecha: 25/06/2026

---

3. Muy buena fanesca, sabor rico.
4. El plato se sirve frío, muy buena presentación y rico su bebida
5. Mal sabor mejorar todo
6. Se siente el sabor a leña felicidades

## 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