

REPORTE DE CALIFICACIÓN - CONCURSO FANESCON

Fecha: 18/04/2026

INFORMACIÓN DEL PARTICIPANTE

Parroquia: Cotocollao
Participante: Juan Pilaquina
Nombre del plato: Fanesca Tradicional
Teléfono: 0992103549
Barrio: Santa Izabel
Ingrediente Secreto: Pasión

RESULTADOS EN EL CONCURSO

Total de jurados que calificaron:6
Calificación promedio total: 5.38/10

CALIFICACIONES POR CATEGORÍA

Categoría	Calificación	Porcentaje
Receta (Sabor)	3.67/10	36.7%
Presentación	6.17/10	61.7%
Exposición (Textura)	6.00/10	60.0%
Degustación (Originalidad)	5.67/10	56.7%
PROMEDIO TOTAL	5.38/10	53.8%

CALIFICACIONES DE JURADOS

Jurado	Calificación Promedio
Andrés Icaza	7.75/10
Mishell Escaleras	4.50/10
Gabriela Cadena	4.00/10
Daniel Álvarez	2.25/10
Evelyn Chicaiza	5.75/10
Chef. Rocio Guerron	8.00/10

COMENTARIOS DE LOS JURADOS

- Faltó más sabor, empanada sin queso por dentro, presentación buena
- Consideramos que la fanesca no debe llevar papa.

REPORTE DE CALIFICACIÓN - CONCURSO FANESCON

Fecha: 18/04/2026

3. Empanadas sin relleno
4. Total sabor presentación
5. Mejorar la presentación
6. Revisar siempre la sal antes de emplatar

FIRMAS DE VALIDACIÓN

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