

REPORTE DE CALIFICACIÓN - CONCURSO FANESCON

Fecha: 18/04/2026

INFORMACIÓN DEL PARTICIPANTE

Parroquia: Puenbo
Participante: Carlos Chilcañan
Nombre del plato: Mishky mikuna
Teléfono: 0998349357
Barrio: San Luis
Ingrediente Secreto: Ancestralidad y sabor a leña

RESULTADOS EN EL CONCURSO

Total de jurados que calificaron: 6
Calificación promedio total: 7.96/10

CALIFICACIONES POR CATEGORÍA

Categoría	Calificación	Porcentaje
Receta (Sabor)	8.00/10	80.0%
Presentación	7.67/10	76.7%
Exposición (Textura)	8.50/10	85.0%
Degustación (Originalidad)	7.67/10	76.7%
PROMEDIO TOTAL	7.96/10	79.6%

CALIFICACIONES DE JURADOS

Jurado	Calificación Promedio
Andrés Icaza	7.75/10
Mishell Escaleras	9.25/10
Evelyn Chicaiza	8.00/10
Daniel Álvarez	7.50/10
Gabriela Cadena	6.25/10
Chef. Rocio Guerron	9.00/10

COMENTARIOS DE LOS JURADOS

1. Le faltaba un poco de fuerza a la fanesca, sabor rico y emplatado bonito
2. La cocción del pescado puede mejorar.

REPORTE DE CALIFICACIÓN - CONCURSO FANESCON

Fecha: 18/04/2026

3. Al escabeche le falta concentración de sabor para el tipo de elaboración y el sabor a leña era un poco bajo
4. Mejorar presentación y sabor
5. El sabor a leña es muy penetrante y no se evidenció que la receta tenga melloco, el huevo tenía una sobre cocción la tema no era amarilla
6. Excelente todo fresco y equilibrado

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