

REPORTE DE CALIFICACIÓN - CONCURSO FANESCON

Fecha: 18/04/2026

INFORMACIÓN DEL PARTICIPANTE

Parroquia: Checa
Participante: Unidad Educativa 3 de Diciembre
Nombre del plato: La Fanesca de la 3
Teléfono: 0988310932
Barrio: Central
Ingrediente Secreto: Dedicación

RESULTADOS EN EL CONCURSO

Total de jurados que calificaron: 6
Calificación promedio total: 7.04/10

CALIFICACIONES POR CATEGORÍA

Categoría	Calificación	Porcentaje
Receta (Sabor)	6.50/10	65.0%
Presentación	7.50/10	75.0%
Exposición (Textura)	8.00/10	80.0%
Degustación (Originalidad)	6.17/10	61.7%
PROMEDIO TOTAL	7.04/10	70.4%

CALIFICACIONES DE JURADOS

Jurado	Calificación Promedio
Chef. Rocio Guerron	8.50/10
Mishell Escaleras	7.75/10
Daniel Álvarez	3.25/10
Andrés Icaza	9.00/10
Evelyn Chicaiza	7.00/10
Gabriela Cadena	6.75/10

COMENTARIOS DE LOS JURADOS

- Excelente presentación y explicación de los productos
- La receta está mal elaborada. Debe separarse la unidad. Y agregar número de porciones. Foto, género.

REPORTE DE CALIFICACIÓN - CONCURSO FANESCON

Fecha: 18/04/2026

Debe estar caliente.

3. Descripción de la preparación no correcta falta sabor y color

4. Le faltaba un poco más de fuerza, sabor rico, el pescado muy bueno

5. Se sirvió frío, revisar la receta estándar

6. Mala temperatura

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