

# REPORTE DE CALIFICACIÓN - CONCURSO FANESCON

Fecha: 18/04/2026

## 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: 18/04/2026

---

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 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
--	---	---	--