

REPORTE DE CALIFICACIÓN - CONCURSO FANESCON

Fecha: 18/04/2026

INFORMACIÓN DEL PARTICIPANTE

Parroquia: Tumbaco
Participante: Huasi Gourmet Catering
Nombre del plato: Algo típico de nuestro Ecuador
Teléfono: 0984759837
Barrio: El arenal
Ingrediente Secreto: Esfuerzo y constancia

RESULTADOS EN EL CONCURSO

Total de jurados que calificaron:6
Calificación promedio total: 6.08/10

CALIFICACIONES POR CATEGORÍA

Categoría	Calificación	Porcentaje
Receta (Sabor)	2.00/10	20.0%
Presentación	7.33/10	73.3%
Exposición (Textura)	8.17/10	81.7%
Degustación (Originalidad)	6.83/10	68.3%
PROMEDIO TOTAL	6.08/10	60.8%

CALIFICACIONES DE JURADOS

Jurado	Calificación Promedio
Daniel Álvarez	3.50/10
Gabriela Cadena	4.50/10
Evelyn Chicaiza	6.50/10
Mishell Escaleras	6.75/10
Andrés Icaza	8.25/10
Chef. Rocio Guerron	7.00/10

COMENTARIOS DE LOS JURADOS

1. Esta bien la innovación pero no podemos perder lo tradicional falta sabor color
2. Sabor muy fuerte a humo

REPORTE DE CALIFICACIÓN - CONCURSO FANESCON

Fecha: 18/04/2026

3. No contaba con receta estándar
4. Es mejor que los granos ya estén dentro de la fanesca para una mejor combinación.
5. Muy buen sabor, buena presentación, el queso como se lo presento estuvo increíble
6. Está bien innovar poner algo de frescura a los platos ancestrales pero respetar las recetas

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