

# REPORTE DE CALIFICACIÓN - CONCURSO FANESCON

Fecha: 18/04/2026

## INFORMACIÓN DEL PARTICIPANTE

Parroquia: Tababela  
Participante: Edison Mena  
Nombre del plato: El Fanescon de Tababela  
Teléfono: 09875534617  
Barrio: Oyambarillo  
Ingrediente Secreto: Mucho amor y profesionalismo

## RESULTADOS EN EL CONCURSO

Total de jurados que calificaron:6

Calificación promedio total: 6.71/10

## CALIFICACIONES POR CATEGORÍA

Categoría	Calificación	Porcentaje
Receta (Sabor)	6.50/10	65.0%
Presentación	7.17/10	71.7%
Exposición (Textura)	6.83/10	68.3%
Degustación (Originalidad)	6.33/10	63.3%
<b>PROMEDIO TOTAL</b>	<b>6.71/10</b>	<b>67.1%</b>

## CALIFICACIONES DE JURADOS

Jurado	Calificación Promedio
Gabriela Cadena	6.25/10
Mishell Escaleras	7.00/10
Andrés Icaza	8.50/10
Evelyn Chicaiza	8.00/10
Daniel Álvarez	3.50/10
Chef. Rocio Guerron	7.00/10

## COMENTARIOS DE LOS JURADOS

1. Mala temperatura
2. La fanesca debe tener espesor. Una base

# REPORTE DE CALIFICACIÓN - CONCURSO FANESCON

Fecha: 18/04/2026

---

3. Muy buena fanesca, sabor rico.
4. El plato se sirve frío, muy buena presentación y rico su bebida
5. Mal sabor mejorar todo
6. Se siente el sabor a leña felicidades

## 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
--	---	---	--