

## 24 FINALISTAS (8 REGIONES) DEL CONCURSO “COME PESCADO CON TODO 2016”

### Comedores Populares

	<p><b><u>Arequipa:</u></b> Pascuala Chambi (60 años)</p> <p>Representa al Comedor Popular Virgen de Chapi II, en donde es socia hace 21 años. Tiene dos hijos y comparte sus labores en el comedor con trabajos esporádicos de tramitadora en diferentes entidades de Arequipa y cocinera para diferentes eventos sociales.</p> <p>Pascuala espera conocer más técnicas en gastronomía antes y durante el concurso. Tiene como objetivo mejorar la calidad de la comida de su comedor y en el futuro abrir su negocio propio.</p> <p><b>El comedor concursa con su plato: Pepián de bonito.</b></p>
	<p><b><u>Ayacucho:</u></b> Dora Quispe (60 años)</p> <p>Representa al Comedor Popular Señor del Huerto, donde es socia hace 23 años. Tiene 3 hijos y además de su trabajo diario en el comedor ella se desempeña como promotora de capacitación en el distrito de Vinchos, en donde brinda charlas sobre violencia familiar a otras mujeres.</p> <p>Dora espera aprender más sobre cocina en el concurso y así transmitirles conocimientos a otras mujeres en cuanto a alimentación saludable.</p> <p><b>El comedor concursa con su plato: Puré de habas y jurel apanado con quinua.</b></p>
	<p><b><u>Huánuco:</u></b> Arminda Cuayla Herrera (39 años)</p> <p>Representa al Comedor Popular Señor de los Milagros, donde es socia hace un año. Tiene 3 hijos y comparte su tiempo entre su trabajo en el comedor y la pequeña bodega que tiene en su casa.</p> <p>Arminda espera obtener todos los conocimientos posibles durante el concurso para aplicarlos en la cocina del comedor y en su hogar. Ella desea compartir todo lo aprendido con sus compañeras y contribuir a que los niños tengan una mejor alimentación a base de pescado.</p> <p><b>El comedor concursa con su plato: Cau cau de pesca del día.</b></p>
	<p><b><u>Apurímac:</u></b> Felicitas Hilares Catalán (58 años)</p> <p>Representa al Comedor Popular San Francisco de Asís, donde es socia desde hace 1 año. Además de su labor en la cocina y de ama de casa, se dedica a la siembra de maíz, trigo y cebada.</p> <p>La mayor motivación de Felicitas para participar en el concurso es conocer nuevas formas de preparar el pescado y así contribuir a una nutrición más saludable en Apurímac. Quiere conocer las técnicas de otras regiones y aprender de los chefs profesionales como preparar exquisitos platos a base de pescado.</p> <p><b>El comedor concursa con su plato: Enrollado de jurel con solterito y chaufa de kiwicha.</b></p>

	<p><b><u>Lima:</u></b> <u>Amalia Salinas Valverde (62 años)</u>  Representa al Comedor Popular Ramiro Prialé. En su tiempo libre se dedica a la producción y venta de tamales, así como a su rol de ama de casa. Tiene 6 hijos. Amalia está ansiosa por conocer a sus compañeros en el concurso. Quiere aprender un poco de cada región y piensa sacarle provecho a los tips y técnicas gastronómicas para aplicarlas en su comedor popular.</p> <p><b>El comedor concursa con su plato:</b> <b>Bonito al culantro con puré de mote.</b></p>
	<p><b><u>Huancavelica:</u></b> <u>Edilberta Choca Lulo (38 años)</u>  Representa al Comedor Popular Virgen de Lourdes. Tiene 5 hijos y cuando no trabaja en el comedor se dedica a la venta de menestras en la Feria de los Domingos.</p> <p>Edilberta está muy interesada en aprender secretos y recetas de los demás participantes. Espera que la capacitación previa al concurso le sirva para aplicar los conocimientos en sus preparaciones a base de pescado.</p> <p><b>El comedor concursa con su plato:</b> <b>Causa de mashua con chaufa de doncella y quinua con ensalada de berros.</b></p>
	<p><b><u>Junín:</u></b> <u>Eddy de la Cruz Hinojosa (42 años)</u>  Representa al Comedor Popular Virgen María. Tiene 12 años de experiencia trabajando en comedores populares y cuando no está en la cocina se dedica a la venta de papa en la Feria de los Domingos.</p> <p>Eddy se siente muy ansiosa de participar en el concurso y de conocer a cocineras de otras regiones. Piensa prestar mucha atención a las recetas y secretos de los chefs que la capacitarán previo al concurso.</p> <p><b>El comedor concursa con su plato:</b> <b>Bonito a la plancha con quinua y cebiche de alcachofa.</b></p>
	<p><b><u>Cusco:</u></b> <u>Concepción Huisa Quispe (37 años)</u>  Representa al Comedor Popular San Pedro Apóstol, donde es socia desde hace dos años. Cuando no está en el comedor se dedica totalmente a sus tres hijos.</p> <p>Concepción llega al concurso muy entusiasmada de aprender nuevas formas de preparar platos con pescado. Quiere aprender y conocer más sobre los insumos que utilizan en otras regiones y ver si los puede aplicar en su comedor.</p> <p><b>El comedor concursa con su plato:</b> <b>Milanesa de doncella con chaufa y quinua.</b></p>

## QUIOSCOS ESCOLARES

	<p><b><u>Arequipa:</u></b> Elizabeth Cabezas Valdivia (61 años)</p> <p>Es concesionaria del quiosco escolar del colegio 40024 Manuel Gonzales Prada hace 2 años. Tiene 3 hijos y 3 nietos. Además de su trabajo en el quiosco se dedica a la repostería y a la elaboración de manualidades. Dicta cursos sobre estas actividades.</p> <p>Elizabeth espera aprender recetas nuevas a base de pescado para innovar los platos que les ofrece a sus alumnos y que son en su mayoría de escasos recursos.</p> <p><b>Elizabeth concursa con su plato: Hamburguesa de jurel.</b></p>
	<p><b><u>Ayacucho:</u></b> Mercedes Aguilar (69 años)</p> <p>Opera el quiosco escolar del colegio Nuestra Señora de Fátima. Tiene 15 años de experiencia trabajando en quioscos escolares. Su tiempo libre los dedica a sus 8 hijos y 6 nietos. Si en su localidad hay feria los fines de semana participa preparando platos como caldo de gallina, chicharrones, entre otros.</p> <p>Se muestra muy contenta de participar en el concurso y entusiasta por conocer a personas de otras regiones del Perú. A pesar de su edad ella no cree en los límites para seguir aprendiendo.</p> <p><b>Mercedes concursa con su plato: Brochetas de pota y jurel a la parrilla.</b></p>
	<p><b><u>Huánuco:</u></b> Modesta Cabia Justo (50 años)</p> <p>Cuenta con 20 años de experiencia en quioscos escolares. Actualmente es concesionaria del quiosco escolar del colegio Señor de los Milagros. Tiene 3 hijos. Modesta espera aprender de la experiencia de sus compañeros en el concurso. Le interesa conocer nuevas técnicas y preparaciones nutritivas para aportar a la alimentación de los niños.</p> <p><b>Modesta Cabia concursa con su plato: Sándwich vigoroso de jurel.</b></p>
	<p><b><u>Apurímac:</u></b> Francisca Caballero Sánchez (52 años)</p> <p>Cuenta con 13 años de experiencia trabajando en quioscos escolares y los últimos 7 meses se ha desempeñado como operaria del quiosco escolar del colegio Divino Maestro. Tiene 5 hijos y por las mañanas se dedica a expender desayunos a las afueras de diversas instituciones.</p> <p>El concurso para ella es una nueva experiencia que siempre ha querido vivir. Considera que no se le da el valor necesario a los alimentos que los niños comen en el colegio y por ello quiere aprender nuevas recetas y técnicas para que los platos que vende sean nutritivos y saludables.</p> <p><b>Francisca concursa con su plato: Jurel a la naranja.</b></p>

	<p><b>Lima: Lice Quiroz Mirabal (38 años)</b> Trabaja desde hace 8 meses en el quiosco escolar del colegio 7001 Andrés Bello. Tiene 3 hijos y en sus ratos libres se dedica a la venta de ropa y accesorios desde su hogar.</p> <p>Lice espera conocer a los demás participantes y formar un grupo en el que puedan compartir conocimientos, secretos y recetas. Está entusiasmada de presentar su plato ante el jurado y considera que tiene todas las actitudes para ganar.</p> <p><b>Lice concursa con su plato: Taco marino de merluza.</b></p>
	<p><b>Junín: Roxana Pomaylle Rivera (28 años)</b> Dedicada a trabajar en quioscos escolares desde hace 6 años. Desde hace un año opera el quiosco del colegio 30012. Comparte su tiempo entre su hogar, el quiosco y su pequeño negocio de bocaditos y comida para eventos sociales.</p> <p>Luz viene a Lima con la mejor de las actitudes, dispuesta a ganar. Su mayor anhelo es aprender más sobre cocina para mejorar los alimentos que consumen los alumnos diariamente.</p> <p><b>Roxana concursa con su plato: Bonito a la plancha en salsa de mariscos.</b></p>
	<p><b>Cusco: Carmen Ataucuri Meza (42 años)</b> Opera el quiosco escolar del colegio Fe y Alegría N° 21 desde hace 8 meses. Tiene 6 hijos y alterna su trabajo en el colegio con sus labores en el hogar.</p> <p>Carmen quiere aprender nuevas recetas en el concurso para preparar platos nutritivos a base de pescado y alimentar mejor a los escolares.</p> <p><b>Carmen concursa con su plato: Jurel al horno.</b></p>
	<p><b>Huancavelica: Wilfredo Laura Ramos (27 años)</b> Trabaja hace tres años en el quiosco escolar del colegio Teresa de la Cruz. Además estudia en la universidad Administración de Empresas.</p> <p>Se muestra entusiasmado de participar en el concurso, pues está dispuesto a aprender de los chefs y de sus compañeros para conocer más recetas y en el futuro abrir su propio restaurante.</p> <p><b>Wilfredo concursa con su plato: Papa nativa con relleno de anchoveta en salsa de quinua.</b></p>

## EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS

	<p><b><u>Arequipa:</u></b> <u>Lucía Tinta Chávez (40 años)</u> Se dedica a su negocio “Miraflores” desde hace 3 años. Tiene 3 hijas mujeres y cuando no está en su negocio se dedica de lleno a su rol como ama de casa.</p> <p>Lucía se siente muy emocionada de participar en un concurso y conocer Lima por primera vez. Espera capacitarse muy bien para aplicar todo lo aprendido en su negocio e incrementar sus comensales.</p> <p><b>Lucía concursa con su plato: Suflé de bonito.</b></p>
	<p><b><u>Ayacucho:</u></b> <u>Gertrudis Huamaní Huamán (43 años)</u> Es dueña de su negocio hace 3 años. Tiene 5 hijos y cuando no está cocinando se dedica a elaborar artesanías para venderlas en el mercado de Ayacucho.</p> <p>Gertrudis tiene grandes expectativas acerca del intercambio de experiencias y conocimientos que se va a dar durante el concurso. Está dispuesta a aprender tanto de sus compañeros como de los chefs para mejorar sus técnicas y platos a base de pescado.</p> <p><b>Gertrudis concursa con su plato: Puchero de trucha con crema de quinua.</b></p>
	<p><b><u>Apurímac:</u></b> <u>Laytner Ferriz Mendoza Chumbes (27 años)</u> Es dueño de su negocio hace 1 año. Además de atender su negocio, estudia en la universidad Ciencias Políticas.</p> <p>Laytner espera obtener conocimiento que le ayuden a fomentar un negocio más grande. Tiene como objetivo abrir un restaurante campestre, en donde pueda vender platos típicos.</p> <p><b>Laytner concursa con su plato: Chaufa de quinua con enrollado de bonito en salsa de sauco.</b></p>
	<p><b><u>Lima:</u></b> <u>Raúl Chávez (37 años)</u> Padre de dos hijos y dueño de dos negocios de comida. Desde hace 7 años administra el “Remolino Pez”, en donde prepara distintos platos a base de pescado y ya tiene sus comensales fidelizados.</p> <p>Se siente muy nervioso de participar en un concurso tan grande como este, pero espera con muchas ansias todo lo que pueda aprender de sus compañeros. Tiene interés en pedirles sus recetas para ampliar su carta de platos.</p> <p><b>Raúl concursa con su plato: Aeropuerto de bonito.</b></p>

	<p><b>Huancavelica:</b> <u>Miguel Ángel Baquerizo Garma (27 años)</u>                  Dueño de su negocio desde hace 3 años. Paralelamente a su negocio, estudia Administración de Empresas en la universidad.</p> <p>Miguel Ángel espera ganar experiencia, conocer nuevas técnicas y las culturas de sus compañeros participantes. De esta manera busca aplicar estos conocimientos a los platos que vende al público.</p> <p><b>Miguel concursa con su plato: Suflé de quinua con albóndigas de jurel en salsa de huacatay.</b></p>
	<p><b>Junín:</b> <u>Nataly Carrión Campos (27 años)</u>                  Tiene su negocio propio desde hace 4 años y medio, el mismo tiempo que lleva estudiando Contabilidad en la universidad. Para sustentarse también prepara bocaditos y comida a pedido.</p> <p>Nataly espera que todo el conocimiento que va a obtener en el concurso le permita tener otra visión y ofrecerles mayor variedad a sus clientes.</p> <p><b>Nataly concursa con su plato: Bonito a las finas hierbas con puré de quinua y ensalada de ocas crocantes.</b></p>
	<p><b>Huánuco:</b> <u>Maribel Gamarra León (28 años)</u>                  Administra su negocio de catering desde hace un año, en donde ha incluido con éxito platos y bocaditos a base de pescado. Además trabaja para una empresa preparando cocktails y bebidas típicas.</p> <p>Maribel está entusiasmada por conocer nuevas personas y aprender nuevas preparaciones saludables a base de pescado. Ella es consciente de la importante labor que tienen los profesionales en la cocina para contribuir a mejorar la nutrición en el país.</p> <p><b>Maribel concursa con su plato: Pie de anchoveta con salsa de hierba buena.</b></p>
	<p><b>Cusco:</b> <u>Miguel Angel Castillo Hilares (29 años)</u>                  Es dueño de un food truck "Cevichopp" hace 1 año. Tiene un hijo y además de dedicarse a la cocina, se encuentra cursando el noveno ciclo de la carrera de Turismo.</p> <p>Está muy entusiasmado por conocer a participantes de otras regiones y aprender de sus culturas. Tiene la actitud positiva, con ganas de ganar el concurso y que esto le servirá como una ventana para ampliar su negocio.</p> <p><b>Miguel concursa con su plato: Makis acevichados afrodisiacos con trucha.</b></p>

