

Reseña de los 27 finalistas del concurso “Come Pescado con Todo” 2017 (9 Regiones)

I. CATEGORÍA RECETAS DE CASA: CASERIT@

	<p><u>APURÍMAC: MARÍA LUISA MOREANO CRUZ</u> Ama de casa. Su pasión es la cocina, le gusta preparar platos con pescado. Es la primera vez que gana un concurso y su objetivo es ganar en Lima. Ella quiere incentivar el consumo de pescado en Apurímac y abrir su propio restaurante con platos saludables. Vive en el distrito de Abancay.</p> <p>Concursa con su plato: Pastel de arracacha con caballa.</p>
	<p><u>AREQUIPA: YANELY CABRERA URQUIZO (34 AÑOS)</u> Ella es ama de casa. Le gusta la cocina desde que tiene uso de razón y siempre prepara platos con pescado dos veces por semana para su familia. Se enteró del concurso a través de un afiche colocado en un puesto de salud. Para ella es una gran oportunidad representar a su región y espera resaltar entre todas las finalistas. Su sueño es emprender su propio negocio de comida. Es madre de dos niñas.</p> <p>Concursa con su plato: Jurel con quinua y ensalada de chuño.</p>
	<p><u>AYACUCHO : JANET VERÓNICA CASTRO CRUZ (28 AÑOS)</u> Es ama de casa y vendedora de utensilios de cocina en Ayacucho. Tras representar a su región en el concurso gastronómico, Janet espera aprender nuevas preparaciones con pescado, lo que le servirá para crear su propio negocio en Ayacucho. En su casa prepara platos con pescado mínimo dos veces por semana. Tiene una hija de 2 años.</p> <p>Concursa con su plato: Canelones rellenos de trucha y espinaca.</p>
	<p><u>CUSCO: FAUSTINA SINCHE PUMA (45 AÑOS)</u> Faustina tiene su propio negocio de catering desde hace 3 años, desde muy joven le gustó la cocina. Trabajó en diferentes restaurantes para ganar más experiencia. Ella tiene muchas expectativas con el concurso. Asegura que lo más importante es participar y demostrar que es buena en la cocina. Sueña con tener su propio restaurante especializado en pescado. Ella es socia del comedor popular Señor de los Milagros del distrito de Santiago desde hace dos años.</p> <p>Concursa con su plato: Empacado de paco.</p>

	<p><u>HUANCAVELICA : JIM BREÑA GIRÓN (24 AÑOS)</u></p> <p>Es un apasionado por la cocina y padre de una niña. Después de ganar el concurso regional en Huancavelica decidió abrir su propio negocio de comida. Asegura que todos los días prepara platos con pescado.</p> <p>Espera aprender nuevas técnicas en Lima para brindar un mejor servicio a sus comensales. Su meta es estudiar gastronomía.</p> <p>Concursa con su plato: Trucha en salsa de aguaymanto con pastel de tubérculos.</p>
	<p><u>HUÁNUCO: MILNE GÁRGATE DE FERRER (72 AÑOS)</u></p> <p>A Milne le encanta el pescado. Es socia del comedor popular Nuestra Señora de Lourdes de Huánuco, donde se preocupa por elaborar platos saludables con pescado, ya que sabe que de esa manera contribuye en cuidar la salud de las familias. Además de su trabajo diario en el comedor, ella apoya a su comunidad en diferentes actividades.</p> <p>Concursa con su plato: Tomate relleno con tarwi y anchoveta.</p>
	<p><u>JUNÍN: ELIZABETH ALFARO VILLAFUERTE (42 AÑOS)</u></p> <p>Madre de familia y socia del comedor popular Madre de la Paz, ubicado en el distrito de El Tambo. Además trabaja vendiendo comida en ferias y en casas.</p> <p>Elizabeth espera aprender innovadores platos saludables a base de pescado para poder enseñar a sus compañeras. Busca que su comedor sea conocido por la población como un comedor donde se promueve la alimentación saludable.</p> <p>Concursa con su plato: Balatina de anchoveta con quinua roja y puré de mashua.</p>
	<p><u>LA LIBERTAD: VÍCTOR BAZALAR TAM (34 AÑOS)</u></p> <p>Estudiante de economía y miembro del gremio de pescadores del puerto de Salaverry. Pertenece a la tercera generación de pescadores. Desde niño le gusta la cocina y siempre ha elaborado preparaciones con pescado para su familia.</p> <p>Víctor impulsa el consumo de raya en su región, además del turismo y la gastronomía de su zona. Espera aprender más en las capacitaciones que recibirá en Lima, para enseñarles a sus compañeros pescadores.</p> <p>Concursa con su plato: Raya ahumada con quinua, piña y durazno.</p>

	<p><u>LIMA: YOLANDA LEÓN MORENO (66 AÑOS)</u></p> <p>Es socia del comedor popular Nuestra Vida de San Martín de Porres desde hace 20 años. Comenzó trabajando como profesora de manualidades en los comedores. Ella incentiva el consumo de pescado en preparaciones saludable 2 veces a la semana. Yolanda espera aprender nuevas técnicas de cocina en el concurso, ya que quiere brindar un mejor servicio para sus comensales.</p> <p>Concursa con su plato: Puré de quinua con saltado de anchoveta.</p>
---	---

II. CATEGORÍA RECETAS DE EXPENDEDORES DE QUIOSCOS ESCOLARES

	<p><u>APURÍMAC: CINTHIA ARIAS RAMÍREZ (29 AÑOS)</u></p> <p>Desde hace 2 años trabaja en el centro de alimentación del colegio María Inmaculada, ubicado en Abancay. Por su buena sazón, la contrataron para trabajar en el colegio preparando alimentos nutritivos para los niños.</p> <p>Cinthia prepara 2 veces por semana platos saludables a base de pescado. Ella espera aprender nuevas técnicas gastronómicas y continuar especializándose para ofrecer un mejor servicio y así crear su propio restaurante.</p> <p>Concursa con su plato: Arracacha rellena con jurel.</p>
	<p><u>AREQUIPA: FRANK DE ROMAÑA ZAPAN (28 AÑOS)</u></p> <p>Encargado del quiosco del colegio María Auxiliadora hace un año. Desde niño le gustaba ayudar a su madre en la cocina. Un tiempo trabajo en un restaurante donde aprendió nuevas técnicas culinarias.</p> <p>En la actualidad, Frank atiende diariamente a más de 400 niños del colegio y prepara pescado una vez por semana. Su meta es seguir incentivando la alimentación saludable con pescado en otros colegios de Arequipa.</p> <p>Concursa con su plato: Jurel novoandino.</p>
	<p><u>AYACUCHO: JUANA RAMÍREZ MÉNDEZ (47 AÑOS)</u></p> <p>Trabaja en el quiosco escolar del colegio Señor de Los Milagros, ubicado en el distrito de Jesús de Nazareno desde hace 14 años. Le gusta hacer recetas innovadoras para los niños y prepara platos con pescado 3 veces por semana.</p> <p>Juana se siente emocionada porque es la primera vez que viaja a Lima y está orgullosa por representar a su región. Ella sueña con ver a sus hijos convertidos en profesionales.</p> <p>Concursa con su plato: Jurel a la plancha con ensalada de quinua.</p>

	<p><u>CUSCO: GREGORIA HUAYLLAPUMA HUAMÁN (52 AÑOS)</u></p> <p>Trabaja en el quiosco escolar del colegio Diego Quispe Tito desde hace 4 años. Antes tenía un puesto de comida en el Mercado Modelo de Calca. Gregoria atiende a mil niños entre primaria y secundaria. Ella prepara todos los días platos con pescado en preparaciones saludables. Tiene dos hijos y es madre soltera. Gracias al quiosco, Gregoria ha podido apoyar a sus hijos en sus estudios. Sueña con verlos profesionales.</p> <p>Concursa con su plato: Bolitas de kiwicha rellenos de jurel.</p>
	<p><u>HUANCAVELICA: ISAÍAS CARBAJAL RIVEROS (50 AÑOS)</u></p> <p>Trabaja en el quiosco escolar del colegio N° 36001 Las Verdes en Huancavelica, donde atiende diariamente a 700 niños. A los 16 años comenzó a trabajar en un restaurante en Huancayo para poder solventar sus estudios. A Isaías le gusta la cocina y siempre participa en diferentes concursos gastronómicos. Está orgulloso de representar a su región y quiere aprender nuevas técnicas para presentar mejores platos con pescado. Su sueño es impulsar el consumo de pescado en los colegios de Huancavelica.</p> <p>Concursa con su plato: Bonito al horno enrollado con chuño passi y ensalada de verduras.</p>
	<p><u>HUÁNUCO : GEREMIAS LUICHO RAMOS (24 AÑOS)</u></p> <p>Trabaja hace 7 meses en el quiosco escolar del colegio Gran Unidad Leoncio Prado del distrito de Huánuco. Desde la adolescencia le ha gustado la gastronomía y trabajó en diferentes restaurantes.</p> <p>Él atiende a 2 mil niños y hace recetas con pescado tres veces por semana. Está feliz porque va a conocer a reconocidos chefs de Lima, además espera aprender en las capacitaciones que asistirá. Anhela tener su propio restaurante e innovar con nuevas preparaciones a base de pescado.</p> <p>Concursa con su plato: Causa huanuquenísima a la Tulumayo.</p>
	<p><u>JUNÍN: NOEMÍ LOZANO (50 AÑOS)</u></p> <p>A raíz del fallecimiento de su esposo, Noemí se vio obligada a buscar trabajo para sostener a su familia. Ella encontró una oportunidad de trabajo en los quioscos escolares hace 17 años. Actualmente trabaja en el colegio San María Reyna de Huancayo, donde atiende a 1,200 niñas.</p> <p>Noemí quiere aprender nuevas recetas y está emocionada con el concurso porque conocerá nuevas formas de preparar platos regionales. Su meta es abrir su propio restaurante.</p> <p>Concursa con su plato: Causa de quinua negra con trucha.</p>

	<p><u>LA LIBERTAD: NORMA CRUZ</u></p> <p>Desde hace cinco años trabaja en el Colegio Municipal N° 80031, ubicado en el distrito Florencia de Mora de Trujillo. Es madre soltera, ama la cocina, la repostería y siempre le gusta innovar en preparaciones saludables en el quiosco escolar. Norma quiere ganar experiencia y aprender nuevos potajes a base de pescado. Su meta es abrir su propio restaurante.</p> <p>Concursa con su plato: Enrollado de caballa.</p>
	<p><u>LIMA: GUISELLE CASTRO OLIVA (30 AÑOS)</u></p> <p>Desde hace dos años trabaja en el Colegio Divino Niño Jesús del Cercado de Lima. Atiende diariamente a cien niños y le gusta preparar platos con mucho cariño para ellos. Su mayor inspiración es su hijo de 8 años, a quien le debe todo sus logros. Su meta es iniciar su propio negocio e impulsar el consumo de alimentos saludables como el pescado en los niños, desarrollarse profesionalmente y además estudiar gastronomía.</p> <p>Concursa con su plato: Bonito con macarrones en salsa de quinua.</p>

III. CATEGORÍA: RECETAS DE EMPRENDIMIENTOS POPULARES

	<p><u>APURÍMAC: MODESTA ZEA FERRO (38 AÑOS)</u></p> <p>Trabaja en el mercado El Progreso de Abancay hace un año. Es madre soltera y tiene una hija. Ella prepara a diario platos con pescado en variadas presentaciones. Su sueño es abrir un restaurante, capacitarse más para dar la mejor atención a sus clientes e incentivar la alimentación saludable.</p> <p>Concursa con su plato: Causa de arracacha con relleno de jurel de salsa de aceitunas.</p>
	<p><u>AREQUIPA: FLOR DE MARÍA PEÑA CHICATA (35 AÑOS)</u></p> <p>Carretillera en el distrito de Mariano Melgar. Se inició este negocio por necesidad y para mantener a sus dos hijos. Comenzó vendiendo platos con pescado en un triciclo, poco después compró una carreta para poder ofrecer un mejor servicio. Ella incentiva la alimentación saludable con pescado en su distrito. Flor de María está decidida a ganar el concurso y tener un restaurante.</p> <p>Concursa con su plato: Rocoto relleno de jurel con puré de arracacha.</p>

	<p><u>AYACUCHO: MIRIAM PIZARRO ARANGO (34 AÑOS)</u></p> <p>Tiene su puesto de comida en el barrio de Belén, en Huamanga. Empezó este negocio por necesidad, ya que antes fue artesana. Siempre le gustó la cocina y gracias a su negocio logró levantar su casita junto a su familia. Sueña con tener su propio restaurante. Ella prepara platos a base de pescado dos veces por semana y está con muchas ganas de aprender más sobre el pescado en el concurso.</p> <p>Concursa con su plato: Merluza enrollada con salsa de sanky y quinua.</p>
	<p><u>CUSCO: VILMA GUTIÉRREZ PALACIOS (45 AÑOS)</u></p> <p>Tiene su puesto de comida en el mercado Modelo de San Sebastián de Cusco, donde prepara pescado de 2 a 3 veces a la semana. Antes trabajaba repartiendo menú y siempre le gustó crear nuevos platos para sus comensales. Tiene cuatro hijas y una de ellas la apoya en su negocio. Está entusiasmada en conocer a las concursantes de las otras regiones y sueña con tener su propio restaurante.</p> <p>Concursa con su plato: Crema de maíz con trozos de jurel.</p>
	<p><u>HUANCAVELICA: ESTELA CCORA RODRÍGUEZ (45 AÑOS)</u></p> <p>Ella tiene su puesto de comida en el mercado campesino "Del Campo a la Olla" de Huancavelica. Madre de un niño y le apasiona la cocina. Ella prepara de 3 a 4 veces por semana pescado para a sus clientes. Está emocionada porque es la primera vez que viaja a Lima. Estela espera aprender mucho del concurso y aprender a preparar nuevos platos innovadores. Sueña con tener su propio negocio en su casa.</p> <p>Concursa con su plato: Causa de trucha de tres colores y tres sabores.</p>
	<p><u>HUÁNUCO: LUCÍA PAREDES FLORES (60 AÑOS)</u></p> <p>Tiene un puesto de comida en el Mercado Central de Huánuco desde hace 49 años. Antes trabajaba vendiendo frutas, pero luego decidió abrir su propio puesto de comida en el mercado. Para ella la cocina es un hobby, ama su trabajo y todos los días hace preparaciones con pescado. Tiene 8 hijos y siempre motiva a su familia a salir adelante. Quiere abrir su propio restaurante donde pueda ofertar una variedad de platos con pescado.</p> <p>Concursa con su plato: Trucha asada rellena.</p>

	<p><u>JUNÍN: KEVIN AYLLÓN BARRIONUEVO (23 AÑOS)</u></p> <p>Es dueño del negocio “La Combi Cevichera Panchito Ayllón” desde hace 10 años. El concepto de su negocio es comida al paso en Chilca, Chupaca y Concepción. Desde niño apoyaba a su familia a preparar platos para venderlos al público. Su sueño es tener sucursales en los diferentes distritos de Huancayo.</p> <p>Agradece por participar en estos concursos, ya que el representar a su región lo motiva a seguir avanzando.</p> <p>Concursa con su plato: Causa de camote con jurel enmarinado de tres sabores.</p>
	<p><u>LA LIBERTAD: MÓNICA JARA MAZA (21 AÑOS)</u></p> <p>Joven cocinera, trabaja hace 5 años junto a su hermana en su puesto de comida del mercado Virgen del Carmen del distrito de El Porvenir. Ella prepara platos con pescados al menos 3 veces por semana como cebiches, sudados y guisos.</p> <p>Mónica quiere aprender nuevas técnicas de cocina, innovadoras recetas para aplicarlo en su puesto de comida.</p> <p>Ella sueña con abrir su propio restaurante en Trujillo.</p> <p>Concursa con su plato: Trucha a las dos chichas con puré de garbanzo.</p>
	<p><u>LIMA: ELIZABETH ASTUCURI MOLERO (50 AÑOS)</u></p> <p>Trabaja vendiendo jugos y pan con pescado en el mercado Tres Regiones de Carabayllo hace un año y medio. Ella alquila un puesto en dicho mercado y sueña con tener uno propio.</p> <p>Le gusta la gastronomía y siempre busca innovar en la cocina.</p> <p>Concursa con su plato: Ají de merluza con quinua.</p>