​​**APRENDE A PREPARAR QUESO HECHO EN CASA**

**Perfil del Anfitrión**

Hola, soy Kenyt. Desde niña mis padres me enseñaron técnicas milenarias pre-incas para producir uno de los quesos más ricos de los Andes peruanos. Hoy transmito ese conocimiento a mis hijos, y por qué no, ¡también al mundo!

**Explicación corta**

Prepara tu propio queso andino junto a una quesera experta de Yucay.

**¿Qué aprenderás?**

Comenzaremos por ordeñar la leche fresca de nuestra hermosa vaca. Luego nos pondremos manos a la obra y te enseñaré el proceso de colado y pasteurización de la leche, para luego armar los moldes donde el queso tomará cuerpo y sabor. Mientras tanto, pregúntame cómo se dice en quechua lo que quieras: hablo la lengua de los Incas. Además, te enseñaré algunos juegos andinos de nuestra infancia, intactos hasta hoy. Todo lo haremos en mi casa, ubicada en el medio de las montañas de Yucay.

**¿A quién conocerás?**

Estamos dispuestos a enseñar y ayudar en la elaboración de quesos hechos en casa al público en general.

**Nombre del Anfitrión:** Kenyt Ochoa Olivera (40 a)

**Perfil del Anfitrión** (min. 30 max. 60 palabras)

Desde muy pequeña, viví en esa calidez de elaborar quesos en casa, a partir de leche fresca, aun heredando ese legado y enseñando a mis hijos y otras personas que muestran interés en querer aprender esta riquísima elaboración.

**Título de la Experiencia**:

¡DISFRUTA TU PROPIO QUESO!

**Explicación corta** (una oración resumiendo lo que se hará)

Elaboraremos nuestros riquísimos quesos

**Categoría: bajo que categorías quieres que etiquetemos tu experiencia**

(Puedes marcar hasta 4)

* Historia
* Comida
* Naturaleza
* Tradiciones

**Qué harás, ¿qué aprenderás?** (Explicación mas detallada) entre 40 – 80 palabras

Ordeñaremos leche fresca de nuestra hermosa vaca para después aprender a elaborar nuestros riquísimos quesos, al son de la diversión en juegos tradicionales en casa.

**Precio por persona (**detallar si incluye o no impuesto y señalar el comprobante de pago que se entregará)

Adultos 13 años o más: 30 soles

Niños de 2 a 12 años: 20 soles

Comprobante de consumo.

**Min de personas**

de 2 personas

**Max de personas**

De 10 personas

**Horarios y días disponibles (hay un calendario donde se puede dejar abierto los días disponibles, pero si me tendríamos que tener horarios para que puedan elegir)**

de la diversión sábados (a partir de las 10 am.)

**Idiomas en que se ofrece la experiencia:**

* De Ingles
* Castellano
* Quechua

**Qué incluye / no incluye el precio**

Proceso de aprendizaje, degustación de quesos y juegos tradicionales.

**Punto de Encuentro** (Poner las coordenadas para ubicarlo en Google Maps)

<https://goo.gl/maps/eg2ue1xwBEtS3wEW8>

**Cómo llegar?** (explicación sucinta de como llegar desde un punto conocido)

* Cusco-Urubamba-Yucay (vía Chinchero) terminal de carros -Pavitos
* Cusco-Urubamba-Yucay (vía Pisac) terminal de carros-Puputi

**Ofreces transporte? Si sí a que teléfono / whatsapp / email quieres que el cliente haga la coordinación.**

E.T. Apu Sayhua (autos-renoles)

**Cuánto dura la experiencia:**

2 hrs y 10 minutos

**Exigencia física:**

Moderado

**Cuántos días de anticipación necesitas para la reserve?**

2 dias

**Politíca de cancelación**

Efectivo-deposito en cta-Yape

**Fotos / Videos – mínimo 8 fotos. Si hubiera un videíto chiquito seria bonito**

**Qué foto quieres que sea la principal?**

**Cosas a tomar en cuenta (qué traer, que no traer, )**

* Gorra
* Zapatillas
* agua

**Cuenta a la que se hará el deposito**

Bcp nro de cta.285-07447676-0-70

Yape 982494252