

**UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO**

**FACULTAD DE CIENCIAS HISTÓRICO SOCIALES Y  
EDUCACIÓN**

**ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUEOLOGÍA**



**TESIS**

**Propuesta de una exposición museográfica temporal en el Museo Nacional Sicán, para la valoración social del loche, en el distrito de Ferreñafe**

Presentada para obtener el Título Profesional de Licenciado(a) en Arqueología

**Investigador (a):** Bustamante Muro, Manuel Genaro.

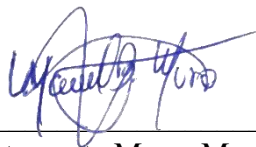
Lopez Cordova, Andrea Pierina.

**Asesor (a):** Dr. Bracamonte Lévano, Edgar.

**Lambayeque - Perú**

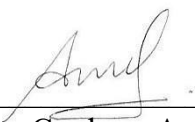
**2025**

**Propuesta de una exposición museográfica temporal en el Museo Nacional Sicán, para la valoración social del loche, en el distrito de Ferreñafe** Tesis presentada para obtener el Título Profesional de Licenciado(a) en Arqueología.



---

Bach. Bustamante Muro, Manuel Genaro  
Investigador



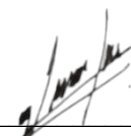
---

Bach. Lopez Cordova, Andrea Pierina  
Investigadora



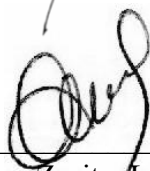
---

Mg. Vásquez Crisanto, Carlos Ulices  
Presidente



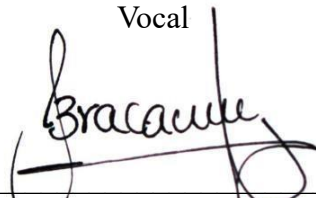
---

Mg. Torres Castro, Nicolás Agustín  
Secretario



---

Mg. Chero Zurita, Luis Enrique  
Vocal



---

Dr. Bracamonte Lévano, Edgar  
Asesor



**UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS HISTÓRICO SOCIALES Y EDUCACIÓN**  
**UNIDAD DE INVESTIGACIÓN**



**ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS**  
**N° 305-2025**

Siendo las 8:30 horas, del día viernes 23 de mayo 2025 en los Ambientes de la FACHSE: SALA DE SOSTENIMIENTO ANTE, por mandato de la Resolución N° 1716-2025-D-FACHSE de fecha 16 de mayo de 2025 que autoriza la sustentación, se reunieron los miembros del Jurado designado según Resolución N° 2229-2023-V-D-FACHSE de fecha 26 de octubre de 2023; Jurado integrado por los siguientes miembros:

Presidente(a)	: Dr. Carlos Ulises Vásquez Crisanto
Secretario(a)	: M. Sc. Nicolás Agustín Torres Castro
Vocal	: M. Sc. Luis Enrique Chero Zurita
Asesor(es)	: M. Sc. Edgar Bracamonte Lévano
	:



Con la finalidad de evaluar la(el) Tesis titulada(o): PROPUESTA DE UNA EXPOSICIÓN MUSEOGRÁFICA TEMPORAL EN EL MUSEO NACIONAL SICÁN, PARA LA VALORACIÓN SOCIAL DEL LOCHE, EN EL DISTRITO DE FERREÑAFE Presentada por BUSTAMANTE MURO MANUEL GENARO Y LOPEZ CORDOVA ANDREA PIERINA para obtener el Título profesional de Licenciado(a) en Arqueología.

Leída la resolución de autorización, se inicia el acto sustentación, al término del cual y de conformidad con el Reglamento General de Investigación de la UNPRG (Res. N° 184-2023-CU de fecha 24 de abril de 2023) y el Reglamento de Grados y Títulos de la UNPRG (Res. N° 267-2023-CU de fecha 20 de junio de 2023), los miembros del jurado realizaron la evaluación respectiva, haciendo las preguntas, observaciones y recomendaciones al/los sustentante(s), quien(es) respondió(eron) las interrogantes planteadas.

Dada la deliberación correspondiente por parte del jurado, se sucedió la valoración, **obteniendo el calificativo de 12 en la escala vigesimal, que equivale a la mención de Bueno**. Siendo las 9:30 horas del mismo día, se dio por concluido el acto académico, con la lectura del acta y la firma de los miembros del jurado.

Dr. Carlos Ulises Vásquez Crisanto  
**PRESIDENTE(A)**

M. Sc. Nicolás Agustín Torres Castro  
**SECRETARIO(A)**

M. Sc. Luis Enrique Chero Zurita  
**VOCAL**

**OBSERVACIONES:** \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
- Es necesario señalar que en la resolución P° 1716-2025-D-FACHSE se  
consigna como hora las 9:00 horas, pero por falta de coordinación  
de uno de los miembros del jurado se inició a las 8:30 AM.

El presente acto académico se sustenta en el Reglamento General de Investigación de la UNPRG (Res. N° 184-2023-CU de fecha 24 de abril de 2023) los artículos 20°, 33°, 46°, 54° o 66° del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo (aprobado con Resolución N° 267-2023-CU de fecha 20 de junio del 2023 y su modificatoria aprobada por Resolución N° 385-2023-CU de fecha 11 de diciembre del 2023) y por la Resolución N° 403-2023-CU de fecha 27 de diciembre de 2023, ésta última que amplía el límite de las fechas de sustentación de proyectos aprobados del 2017 al 2020.

## CONSTANCIA DE VERIFICACIÓN DE ORIGINALIDAD DE TESIS

Yo, Edgar Bracamonte Lévano, usuario revisor del documento titulado: Propuesta de una exposición museográfica temporal en el Museo Nacional Sicán, para la valoración social del loche, en el distrito de Ferreñafe.

Cuyos autores son, Manuel Genaro Bustamante Muro y Andrea Pierina Lopez Cordova, identificados con documento de identidad 75145093 y 76052189 respectivamente; declaro que la evaluación realizada por el Programa Informático, ha arrojado un porcentaje de similitud de 4%, verificable en el Resumen de Reporte automatizado de similitudes que se acompaña.

El suscrito analizó dicho reporte y concluyó que cada una de las coincidencias detectadas dentro del porcentaje de similitud permitido no constituye plagio y que el documento cumple con la integridad científica y con las normas para el uso de citas y referencias establecidas en los protocolos respectivos.

Se cumple con adjuntar el Recibo Digital a efectos de la trazabilidad respectiva del proceso.

Lambayeque, 12 de febrero del 2025

  
EDGAR BRACAMONTE LÉVANO  
DNI: 44305436  
ASESOR

Se adjunta:

\*Resumen del Reporte automatizado de similitudes

\*Recibo Digital

## Reporte automatizado de similitudes

Propuesta de una exposición museográfica temporal en el Museo Nacional Sicán, para la valoración social del loche, en el distrito de Ferreñafe

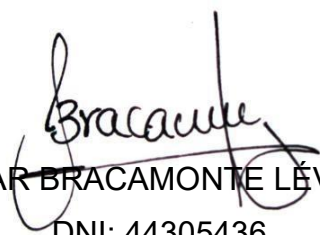
### INFORME DE ORIGINALIDAD

4%	4%	1%	1%
INDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

### FUENTES PRIMARIAS

1	<a href="http://hdl.handle.net">hdl.handle.net</a> Fuente de Internet	1%
2	<a href="http://repositorio.unprg.edu.pe">repositorio.unprg.edu.pe</a> Fuente de Internet	<1%
3	<a href="http://museos.cultura.pe">museos.cultura.pe</a> Fuente de Internet	<1%
4	Submitted to Universidad Tecnológica del Peru Trabajo del estudiante	<1%
5	<a href="http://www.elbrujo.pe">www.elbrujo.pe</a> Fuente de Internet	<1%
6	Submitted to Universidad Andina Nestor Caceres Velasquez Trabajo del estudiante	<1%
7	<a href="http://repositorio.uchile.cl">repositorio.uchile.cl</a> Fuente de Internet	<1%
8	<a href="http://www.theibfr.com">www.theibfr.com</a> Fuente de Internet	<1%
9	Submitted to Universidad Continental Trabajo del estudiante	<1%
10	<a href="http://repositorio.usmp.edu.pe">repositorio.usmp.edu.pe</a> Fuente de Internet	<1%
11	<a href="http://delvalleparatodos.blogspot.com">delvalleparatodos.blogspot.com</a> Fuente de Internet	<1%
12	<a href="http://repositorio.unheval.edu.pe">repositorio.unheval.edu.pe</a> Fuente de Internet	<1%
13	<a href="http://es.wikipedia.org">es.wikipedia.org</a> Fuente de Internet	<1%

[animalesyplantasdeperu.blogspot.com](http://animalesyplantasdeperu.blogspot.com)

  
EDGAR BRACAMONTE LEVANO  
DNI: 44305436  
ASESOR

## Recibo Digital

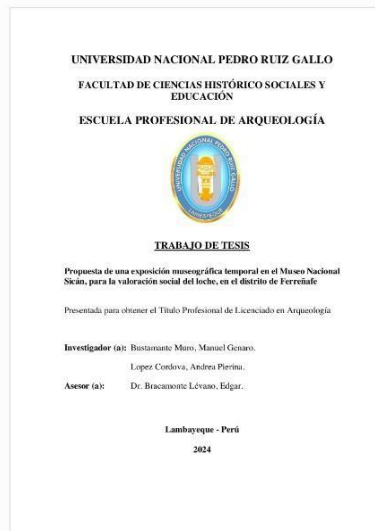


### Recibo digital

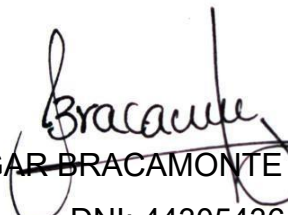
Este recibo confirma que su trabajo ha sido recibido por Turnitin. A continuación podrá ver la información del recibo con respecto a su entrega.

La primera página de tus entregas se muestra abajo.

Autor de la entrega: Bustamante Muro, Manuel Genaro. Lopez Cordova, Andrea Pi...  
Título del ejercicio: Quick Submit  
Título de la entrega: Propuesta de una exposición museográfica temporal en el Mu...  
Nombre del archivo: INFORME\_DE\_TESIS\_COMPLETO.pdf  
Tamaño del archivo: 5.54M  
Total páginas: 197  
Total de palabras: 58,509  
Total de caracteres: 307,102  
Fecha de entrega: 06-feb.-2025 10:05a. m. (UTC-0500)  
Identificador de la entrega: 2581223301



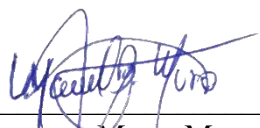
Derechos de autor 2025 Turnitin. Todos los derechos reservados.

  
EDGAR BRACAMONTE LÉVANO  
DNI: 44305436  
ASESOR

## DECLARACIÓN JURADA DE ORIGINALIDAD

Yo, Bustamante Muro, Manuel Genaro y Lopez Cordova, Andrea Pierina investigadores principales, y Bracamonte Lévano, Edgar asesor del trabajo de investigación “Propuesta de una exposición museográfica temporal en el Museo Nacional Sicán, para la valoración social del loche, en el distrito de Ferreñafe” declaramos bajo juramento que este trabajo no ha sido plagiado, ni contiene datos falsos. En caso se demostrará lo contrario, asumo responsablemente la anulación de este informe y por ende el proceso administrativo a que hubiera lugar. Que pueda conducir a la anulación del título o grado emitido como consecuencia de este informe.


Lambayeque, 23 de mayo del 2025



Bach. Bustamante Muro, Manuel Genaro  
Investigador principal



Bach. Lopez Cordova, Andrea Pierina  
Investigadora principal



Dr. Bracamonte Lévano, Edgar  
Asesor

## **AGRADECIMIENTO**

A Dios, fuente de fortaleza y guía en cada paso de este camino, por brindarnos la salud, la sabiduría y las oportunidades necesarias para alcanzar este importante logro académico.

Expresamos nuestro más profundo agradecimiento al Dr. Edgar Bracamonte Lévano, nuestro asesor, por su valiosa orientación, su paciencia y compromiso durante el desarrollo de esta investigación. Su apoyo constante ha sido fundamental para la culminación de este proyecto.

Al Dr. Carlos Elera Arévalo, cuya motivación e inspiración dieron origen a este trabajo. Su guía no solo nos permitió conceptualizar la idea principal, sino también nos llevó al sitio de estudio, enriqueciendo nuestra perspectiva y ampliando los alcances de esta investigación. Su dedicación y apoyo incondicional han sido pilares esenciales en este proceso.

A la comunidad de Pómac III y a los habitantes de Ferreñafe, quienes con generosidad y disposición compartieron su conocimiento y experiencias, convirtiéndose en un apoyo invaluable para el desarrollo de esta investigación.

Extendemos nuestra gratitud a las personas que apoyaron este proyecto. Gracias por su colaboración en la realización de entrevistas, por sus recomendaciones y por sus contribuciones que enriquecieron significativamente esta obra.

Finalmente, a nuestros padres, quienes, con su apoyo incondicional, amor y esfuerzo constante, nos brindaron la fortaleza necesaria para culminar esta etapa de nuestras vidas. Este logro también les pertenece a ellos.

Con profunda gratitud y respeto,

**Los autores**

## ÍNDICE

RESUMEN.....	x
ABSTRACT .....	xi
INTRODUCCIÓN .....	12
CAPITULO I. DISEÑO TEÓRICO .....	15
1.1.Antecedentes.....	15
1.2.Bases teóricas .....	18
1.3.Bases conceptuales .....	32
CAPITULO II. DISEÑO METODOLÓGICO.....	34
2.1. Diseño de contrastación de la hipótesis.....	34
2.2.Procedimiento a seguir en la investigación. ....	34
2.3. Tipo de investigación.....	35
2.4.Población y muestra .....	35
2.6.Consideraciones éticas.....	37
CAPITULO III. RESULTADOS.....	39
3.1. Aspectos generales del loche .....	39
3.1.1. Características principales del Loche: .....	39
3.1.2. Usos del Loche .....	41
3.1.3. Significado y Simbolismo del Loche .....	43
3.1.4. El loche a través del tiempo .....	44
3.1.5. Gestión y promoción del Loche .....	46
3.2.Valoración del loche .....	47
3.2.1. Comunidades identificadas.....	47
3.2.1.1.Comunidad de Estudiantes .....	47
3.2.1.2. Comunidad de Profesores.....	53
3.2.1.3. Comunidad de Amas de casa.....	59
3.2.1.4. Comunidad de Visitantes del Museo .....	64
3.2.1.5. Comunidad de Agricultores .....	70
3.2.2. Valoración actual del loche.....	76
3.2.2.1.Valor de existencia.....	76
3.2.2.2.Valor de uso .....	76
3.2.2.3.Valor simbólico-significativo .....	77

3.2.2.4. Valor heredado .....	78
3.3. Características Teórico- Metodológicas de la Propuesta .....	83
3.4. Diseño de la Propuesta .....	84
CAPITULO IV. DISCUSIÓN .....	87
CONCLUSIONES .....	94
RECOMENDACIONES .....	96
REFERENCIAS .....	98

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Población y Muestra .....	35
Tabla 2 Valor de existencia- Estudiantes .....	48
Tabla 3 Valor de uso- Estudiantes .....	49
Tabla 4 Valor simbólico-significativo- Estudiantes .....	50
Tabla 5 Valor de existencia- Profesores .....	53
Tabla 6 Valor de uso- Profesores .....	54
Tabla 7 Valor simbólico/significativo del loche- profesores.....	55
Tabla 8 Valor de existencia- Amas de casa .....	59
Tabla 9 Valor de uso- Amas de Casa .....	60
Tabla 10 Valor simbólico significativo .....	61
Tabla 11 Valor de existencia- Visitantes .....	64
Tabla 12 Valor de uso del loche-Visitantes .....	65
Tabla 13 Valor simbólico/significativo- Visitantes .....	66
Tabla 14 Valor de existencia- Agricultores .....	70
Tabla 15 Valor de uso- Agricultores .....	71
Tabla 16 Valor simbólico/significativo- Agricultores .....	72
Tabla 17 Denominación de salas y unidades .....	83

## ÍNDICE DE FIGURAS

Gráfico 1 Diseño de la experiencia museográfica .....	29
Gráfico 2 Modelo de creación de exposición participativa .....	31
Gráfico 3 Periodos del cultivo del Loche .....	39
Gráfico 4 Valor de Existencia- Estudiantes .....	48
Gráfico 5 Valor de uso- Estudiantes .....	49
Gráfico 6 Valor simbólico-significativo- Estudiantes .....	50
Gráfico 7 Valor de Herencia- Estudiantes .....	51
Gráfico 8 Valoración del loche según estudiantes .....	52
Gráfico 9 Valor de uso- Profesores .....	54
Gráfico 10 Valor de existencia- Profesores .....	55
Gráfico 11 Valor simbólico/significativo del loche- profesores .....	56
Gráfico 12 Valor de Herencia- Profesores .....	57
Gráfico 13 Valoración del Loche según profesores .....	57
Gráfico 14 Valor de existencia- Amas de casa .....	59
Gráfico 15 Valor de uso- Amas de Casa .....	60
Gráfico 16 Valor simbólico significativo- Amas de Casa .....	61
Gráfico 17 Valor de herencia- Amas de Casa .....	62
Gráfico 18 Valoración del Loche según Amas de Casa .....	63
Gráfico 19 Valor de existencia- Visitantes .....	65
Gráfico 20 Valor de uso del loche-Visitantes .....	66
Gráfico 21 Valor simbólico/significativo- Visitantes .....	67
Gráfico 22 Valoración del loche-Visitantes .....	68
Gráfico 23 Valor de Herencia- Visitantes .....	68
Gráfico 24 Valor de existencia- Agricultores .....	70
Gráfico 25 Valor de uso- Agricultores .....	71
Gráfico 26 Valor simbólico/significativo- Agricultores .....	72
Gráfico 27 Valor de Herencia- Agricultores .....	73
Gráfico 28 Valoración del loche según la comunidad de agricultores .....	73
Gráfico 29 Valor de Existencia del loche .....	74
Gráfico 30 Valor de uso del Loche .....	75
Gráfico 31 Valor Simbólico-Significativo .....	76
Gráfico 32 Valor de Herencia .....	77
Gráfico 33 Valoración Social del Loche .....	78
Gráfico 34 Características de la propuesta museográfica .....	81

## RESUMEN

Esta investigación se plantea proponer una exposición museográfica temporal en el Museo Nacional de Sicán para la valoración social del Loche en el distrito de Ferreñafe. A partir de un enfoque mixto de alcance-descriptivo, considerando como base teórica la museografía participativa. Se empleó un muestreo estratificado proporcional que considere las poblaciones correspondientes a los estratos: estudiantes, visitantes, amas de casa, profesores y agricultores obteniendo una muestra total de 380 personas, a las cuales se les aplicó una entrevista estructurada en 10 preguntas sobre la valoración del loche en sus dimensiones: valor material, valor de uso, valor simbólico-significativo, y valor de herencia. Los resultados demuestran que los valores predominantes en las poblaciones reconocidas son el valor material y el valor de uso, seguido del valor de herencia y el valor simbólico-significativo, este último solo presente en la comunidad de agricultores, demostrando que existe la necesidad de emplear estrategias innovadoras que permitan la valoración social del producto. Se planteó una exposición museográfica temporal, multisensorial y participativa en la sala de exposición temporal del Museo Nacional Sicán- Ferreñafe. Se concluye que esta propuesta permite mejorar la valoración social del loche de la población del distrito de Ferreñafe y del público en general.

Palabras Clave: *Loche, Exposición temporal, Museografía participativa, Valoración social*

## ABSTRACT

This research is planned to propose a temporary museographic exhibition at the National Museum of Sicán for the social valuation of Loche in the Ferreñafe district. Following a mixed scope-descriptive approach, considering participatory museography as a theoretical basis. A stratified sampling was used that considers the populations corresponding to the strata: students, visitors, housewives, teachers and farmers, obtaining a total sample of 380 people, to whom a structured interview in 10 questions about the assessment of the loche in its dimensions: material value, use value, symbolic-significant value, and inheritance value. The results shown that the predominant values in the recognized populations are the material value and the use value, followed by the inheritance value and the symbolic-significant value, the latter only present in the community of farmers, demonstrating that there is a need to employ innovative strategies that allow the social valuation of the product. A temporary, multisensory and participatory museographic exhibition was proposed in the temporary exhibition room of the MNS. It is concluded that this proposal allows the social valuation of the lake by the population of the Ferreñafe district and the general public.

Keywords: *Loche, Temporary exhibition, Participatory museography, Social valuation*

## INTRODUCCIÓN

Los productos endémicos o nativos, son elementos representativos de la cultura de una región, no solo debido a su inclusión gastronómica, si no por su relación tradicional con el entorno y la población. En el Perú, la ley 28477 (2005) declara a los cultivos nativos, crianzas nativas y especies silvestres como patrimonio natural de la nación, lo cual permite su protección dentro el territorio. Entre los productos reconocidos, se distingue la *Curcubita moschata*, tradicionalmente conocido como “loche”.

Las gestiones realizadas para ofrecerle valor cultural al loche, se ejecutaron desde el 2006, cuando la Municipalidad Provincial de Ferreñafe bajo la ORDENANZA MUNICIPAL N° 19 – 2006 – CMPF, declaró de interés provincial la semana turística y cultural del “loche” en el eco – caserío rural Muchik “Naylamp” de Pómac III, ofreciendo una serie de actividades de promoción como la organización de coloquios y concursos sobre platos típicos lambayecanos empleando loche, además de la implementación de un centro interpretativo del loche en una casa rural, entre otros (Municipalidad Provincial de Ferreñafe, 2006).

El loche, es un producto perteneciente a la región de Lambayeque, reconocido por Indecopi (2010) con la denominación de origen “*Loche de Lambayeque*” según resolución 0187992010/DSD- INDECOPI. Dentro de esta disposición se considera al Loche como producto propio de las zonas de Íllimo, Mochumí y el eco-caserío Muchik “Naylamp” situada en el Santuario Histórico Bosque de Pómac (Pómac III), distrito de Pítipo, provincia de Ferreñafe, siendo esta última comunidad la que mantiene la producción más activa y mayoritaria de Loche en el territorio.

Esto, sumado a las gestiones municipales, e instituciones como el Museo Nacional de Sicán, fondo Italo-peruano, INDECOPI, Caritas y la Universidad de Milán, lograron mantener vigente la idea del loche como un fruto identitario de la región hasta el 2012, año en el cual, los proyectos dejaron de ser sostenibles y finalmente fueron abandonados. A pesar de estos esfuerzos y del reconocimiento legal otorgado al loche como producto con denominación de origen, actualmente no existen herramientas sostenibles y participativas que fortalezcan esta valoración en el tejido social y cultural local. Si bien parte de la población reconoce su importancia, esta valoración no está articulada entre los distintos actores sociales, ni cuenta con espacios educativos o culturales donde se visibilicen los saberes, prácticas y significados asociados al fruto.

Esta realidad, nos lleva a buscar herramientas innovadoras que permitan integrar los diversos significados que el loche tiene para los distintos actores de la población de Ferreñafe, para su valoración social y el reconocimiento de la comunidad del eco-caserío Muchik “Naylamp” situada en el S.H Bosque de Pómac (Pómac III) como actores culturales de la producción local de este fruto. Empleando la museografía participativa, esta investigación se propone integrar las diferentes perspectivas de valor de cada una de las comunidades involucradas (amas de casa, estudiantes, profesores, visitantes del museo y locheros) en una exposición museográfica temporal con la finalidad de que la población ferreñafana reconozca la existencia de los distintos valores sociales asociados al loche, para lo cual se plantean como objetivos específicos: a) definir la valoración actual del loche en las comunidades reconocidas, b) determinar las características teórico-metodológicas de una exposición museográfica temporal que permita la valoración social del loche y finalmente c) diseñar la exposición museográfica temporal “El Loche Pasado y Presente” en el Museo Nacional de Sicán.

A nivel teórico esta investigación se fundamenta en el paradigma participativo como una base sólida para la promoción y difusión del patrimonio natural y cultural. Desde una perspectiva metodológica, esta plantea un modelo mixto para el reconocimiento de necesidades de una población y el diseño de una propuesta museográfica, asimismo, reconoce la integración de los conocimientos ofrecidos por la población permitiendo reforzar la valoración social del patrimonio. Desde una perspectiva práctica, esta investigación evalúa la valoración actual del loche y propone una alternativa de solución accesible que permita recuperar las tradiciones y reactivar la difusión y promoción del producto, otorgando un elemento de identidad Lambayecana. Esta esta investigación permite reconocer la importancia de los productos de la región, su uso y la valoración otorgada por la población, siendo un elemento integrador que permite el contacto entre personas y generar un vínculo con el patrimonio.

Finalmente, la investigación se divide en cinco capítulos: en el primero se muestran las bases teóricas con las que se logró formalizar esta propuesta, en el segundo capítulo se reconoce la metodología planteada, en el tercer capítulo se presenta los niveles de valoración actual de la población, las características teórico-metodológicas de la exposición y el diseño museográfico de la exposición, cerrando con el despliegue de la

propuesta formal y se discute la valoración social y la museografía como herramienta válida para su mejoramiento. En el cuarto capítulo se presenta la propuesta diseñada, mientras que el quinto capítulo se ofrecen las conclusiones y en el sexto capítulo las recomendaciones sobre la investigación.

## CAPITULO I. DISEÑO TEÓRICO

### 1.1. Antecedentes

En México, Argueta y Betancourt (2023) iniciaron el proyecto museográfico “*Cultivamos un mundo diverso*”, con el objetivo de reivindicar el rol de los campesinos y pueblos indígenas en el cuidado y protección de cultivos milenarios, desde una propuesta cooperativa que involucre un equipo interdisciplinario de 40 individuos de distintas ramas de ciencias naturales, sociales y humanidades. El montaje se realizó en el patio del Museo Nacional de las culturas del mundo, optando por una exposición abierta donde los elementos escritos y gráficos sean presentados en mantas de diversos tamaños dispuestos alrededor de una gran puerta del patio sur del recinto. La exposición consideró 4 ejes temáticos: la diversidad cultural, los procesos de domesticación de plantas, la tradición de los pueblos y la reflexión sobre el peligro que poseen estas especies. Además de una serie de acciones como talleres, conferencias, presentaciones y publicaciones con el fin de promover y difundir la exposición. La exposición fue presentada desde el noviembre del 2016 hasta marzo del 2017, logrando captar la atención sobre su temática, y abriendo el diálogo con los pueblos campesinos e indígenas.

En Colombia, Hernández (2023) propuso la creación de una exposición en la Casa Museo Comunitario para dar a conocer los procesos de construcción de memoria colectiva sobre la violencia de la región, desde un enfoque cualitativo, empleando como metodología estrategias participativas que permitan la reflexión e interpretación crítica del pasado. Plantea una serie de etapas que van desde el diagnóstico de la situación, intereses y necesidades de la población, la formulación de estrategias participativas y la evaluación de estos procesos de forma colectiva. Sus resultados demuestran la necesidad de la creación de una exposición museográfica que muestre diferentes percepciones sobre el tema, dando lugar al resurgimiento de las identidades y la creación de narrativas propias que les brinden el reconocimiento que se merecen. Se concluye que la construcción de la memoria es una actividad dinámica y participativa y un enfoque dedicado a la creación de diálogos fomenta el intercambio simbólico entre las personas como individuos activos que cumplen un rol dentro de la narrativa.

Asimismo, Muñoz (2020) se planteó evaluar la influencia de estrategias participativas en la construcción de la memoria en la exposición temporal del Museo Casa de la Memoria. Empleando una metodología cualitativa y la multidimensionalidad del enfoque participativo logró reconocer diferentes perspectivas de la población frente al conflicto armado, además de formar vínculos entre los actores y la narrativa expositiva dándoles voz y haciéndolos partícipes del proceso de construcción de memoria. Asimismo, se reconoce que los procesos didácticos detrás de la exposición forman un recurso pedagógico importante en el aprendizaje de los visitantes, además de permitir su participación en algunas fases del proceso empoderando a los actores no privilegiados en la construcción de su memoria. Se concluye que las estrategias participativas permiten la vinculación de actores con el mensaje de la exposición dando lugar a procesos de construcción colectiva.

En el año 2018, el Museo Casa de la Memoria en Colombia lanzó "Medellín es Memoria Viva", una exposición itinerante que buscaba fomentar la reflexión sobre la memoria colectiva y promover la paz a través del arte y la cultura. Este proyecto adoptó un enfoque educativo, curatorial y museográfico integral, destacando la participación de la comunidad local y la producción artística regional como parte esencial de la exhibición. Con una metodología que incluyó introducción contextual, visualizaciones 3D, diseño gráfico, talleres y presupuesto asignado, se priorizó la narrativa sobre la violencia en Medellín para generar un espacio de reflexión crítica y construcción de memoria colectiva, representando así un esfuerzo significativo hacia la reconciliación.

En el contexto de Copacabana, Bolivia, en el año 2018, Chuquimia presentó un innovador proyecto como parte de su tesis en arquitectura: la propuesta de un centro de revalorización cultural. Este proyecto tenía como objetivo principal la reinterpretación de la cultura andina en Copacabana a través de espacios diseñados específicamente para la difusión cultural. La investigación se enmarcó en un enfoque proyectual que combinó teoría y normativa actual, destacando el uso del modelo de Freeman Tilde, que se basa en cinco pasos de interpretación: dar la bienvenida, atender al visitante, interpretar el patrimonio, manejar el flujo de visitantes y evaluar los resultados del recorrido. Los resultados obtenidos demostraron que este modelo permitía una interpretación cultural coherente con la secuencia del diseño arquitectónico, ofreciendo así una perspectiva única para la preservación y difusión del patrimonio cultural en la región de Copacabana.

En Lima, Cortegana (2022) se plantea como objetivo diseñar una propuesta dialógica entre la arquitectura y la museográfica para el Museo de Arqueología Josefina Ramos de Cox a

través de una metodología de proyección y dialogo crítico entre la valoración arquitectónica y museográfica. Concluye en que la relación del museo y su arquitectura permite la interpretación de narrativas y brinda sentido a la actividad del museo.

En Cieneguilla, Téllez et al. (2023) se proponen la creación de una exposición museográfica que permita la participación de la población de Huaycán de Cieneguilla, con la finalidad de aproximarlos a la valoración del monumento arqueológico aledaño. Su metodología consistió en sesiones cocreativas con la población el C.P.R.A Huaycán Cieneguilla y la Asociación de Viviendas Las Terrazas, Molle, Rio Seco y Tambo, que permitieron la creación de un discurso museográfico que expresa la historia la comunidad y el territorio. Los resultados demuestran que la creación de la exposición permitió la integración del grupo, la confianza y la crítica, además de la búsqueda de mejoras en conjunto. Se concluye que el modelo participativo de cocreación museográfica permite el acercamiento de la población con su recurso, su historia, su comunidad y costumbres además de aperturar el dialogo entre la comunidad, los investigadores y el estado

Del mismo modo, Gonzales (2021) se plantea reconocer el estado museográfico actual del Museo de Historia Natural “Vera Alleman Haeghebaert” con respecto a su narrativa didáctica e interactiva a través de una investigación cualitativa- descriptiva empleando como instrumentos: diagnósticos por sala y entrevistas semi-estructuradas. Sus resultados demuestran que el museo no cuenta con recursos interactivos ni didácticos que propicien el aprendizaje significativo en los visitantes, se concluye que el diseño museológico y museográfico del museo tiene fallos significativos que limita la capacidad de reflexión a los visitantes, se recomienda la incorporación de recursos interactivos al discurso museográfico.

En Lambayeque, Diaz y Suarez (2020) proponen la creación de un centro de investigación destinado a promover los conocimientos sobre Tambo Real. Su investigación fue cuantitativa, descriptiva. Se empleo una muestra de 356 personas de los caseríos cercanos al complejo arqueológico. Sus resultados demuestran que el 95.8 % de los encuestados están a favor de la creación de la revalorización del sitio, adicionalmente, un 88.4% considera que su creación tendría un impacto positivo en la integración de la población. Se concluye en que la creación de un centro de investigación disminuye el deterioro de las zonas arqueológicas y promover su conservación.

En Tuman, la investigación de Marchena et al. (2023) sobre las viviendas chalets del azúcar como patrimonio agroindustrial, se propone reconocer su valor patrimonial desde una perspectiva sociocultural, utilizando una metodología cualitativa con enfoque

fenomenológico. A través de entrevistas presenciales y virtuales, así como la observación directa del sitio, se ha podido analizar la percepción y valoración que la comunidad otorga a estos elementos arquitectónicos. Los resultados demuestran una predominancia del valor formal y simbólico sobre el valor de uso en la población testeada. Se destaca la importancia de involucrar a los actores sociales como agentes patrimoniales, reconociendo que el valor cultural no es inherente al objeto en sí mismo, sino que emerge de la interpretación y significado que la comunidad le atribuye. Este estudio proporciona una base sólida para la preservación y valoración del patrimonio arquitectónico local, considerando la diversidad de perspectivas y opiniones de los diversos grupos involucrados.

Soto (2018) en su investigación sobre el valor simbólico de la Antigua Estación Ferroviaria de Puerto Eten, propone difundir su valor partir de la creación de un centro de interpretación con una exposición permanente, mediante un modelo de gestión cultural interdisciplinaria. Su investigación es de enfoque cuantitativo, de diseño descriptivo propositivo empleando el diagnóstico por análisis FODA y análisis documental para la creación de su propuesta. Sus resultados demuestran que la creación del centro de interpretación de la Antigua Estación Ferroviaria de Puerto Eten permitirá la sensibilización sobre la conservación de este patrimonio industrial e incentivará su salvaguardia. Su propuesta permite interpretar que la implementación de espacios de difusión cultural incrementa el conocimiento de los pobladores y aumenta la valoración hacia su patrimonio

## **1.2. Bases teóricas**

### **El paradigma participativo**

Heron y Reason (1997), citados por López (2021), caracterizan el paradigma participativo como una cosmovisión arraigada en un empirismo radical. Según esta visión, el conocimiento se deriva de la experiencia individual y se moldea a través de la perspectiva única que cada individuo posee. En este sentido, el conocimiento se concibe como un proceso individual que surge y se configura en base a las vivencias personales. Esta concepción resalta la importancia de reconocer la subjetividad en la construcción del conocimiento, enfatizando la diversidad de perspectivas en la búsqueda de la verdad. Gros et al. (2020) considera que este paradigma se originó como un movimiento principalmente laboral, pero a lo largo de los años evolucionó hacia una perspectiva más política, especialmente en la década de 1970. Sin embargo, este enfoque ha perdurado hasta la actualidad, manifestándose en propuestas modernas que destacan su asociación con el ámbito comunitario. Esta evolución demuestra la capacidad de adaptación del paradigma

participativo a los cambios sociales y políticos, manteniendo su relevancia en diferentes contextos a lo largo del tiempo.

Según López (2021) el paradigma participativo propone un ambiente activo para la mente, una experiencia subjetivo-objetiva en el que la realidad es una construcción mental basada en la interacción del universo con la mente. Es decir, la construcción de la realidad es una experiencia subjetiva proveniente de cada individuo fundamentada en la experiencia compartida de la realidad y el empirismo radical.

Desde una mirada ontológica, Ferrada (2017) destaca que el paradigma participativo se fundamenta en una ontología interactiva. Aquí, la realidad no se concibe como algo estático o predefinido, sino como el resultado de la interacción entre múltiples subjetividades. Es decir, la realidad se construye a partir de la participación activa de los diferentes tipos de conocimiento que cada individuo aporta: experienciales, proposicionales y prácticos. Esta comprensión de la realidad invita a reflexionar sobre la naturaleza dinámica y relacional de nuestro entorno, promoviendo la colaboración y el diálogo como herramientas fundamentales para su comprensión.

López (2021) destaca que la incursión del paradigma participativo en los museos se centra en involucrar activamente al visitante en actividades que posibiliten la construcción colaborativa de conocimientos, mediante una investigación cooperativa. En este contexto, el papel del público adquiere una importancia fundamental, ya que se convierte en un agente activo en la creación y reinterpretación de significados dentro del espacio museográfico. Esta perspectiva desafía la noción tradicional de los museos como meros depósitos estáticos de objetos, promoviendo una interacción dinámica y significativa entre el público y las exhibiciones.

Por su parte, Mouratidis (2020) argumenta que el espacio expositivo no debe ser concebido únicamente como un sitio pasivo donde se exhiben objetos, sino como una entidad autónoma que se construye socialmente. En esta visión, el museo se convierte en un entorno donde las interpretaciones individuales se entrelazan, generando un valor único por parte de los espectadores. Como sostienen Sanders et al. (2008) citado por Gros et al. (2020) emplear el diseño participativo implica aceptar que todas las personas tienen percepciones diferentes sobre los productos o servicios que requieren y todas son válidas. De esta manera, se fomenta una experiencia museográfica enriquecedora y participativa, donde el diálogo y la interacción entre los visitantes y las obras de arte se convierten en elementos esenciales para la comprensión y apreciación del patrimonio cultural.

Desde esta perspectiva el conocimiento se construye de forma individual a partir de las diferentes experiencias de cada persona según su contexto, la integración de estos conocimientos en un grupo genera una perspectiva social comunitaria, la cual es única y posee características propias que le aportan validez. Siendo posible la presencia de varias perspectivas comunitarias en una misma sociedad, que conviven bajo los principios sociales de respeto e igualdad.

### **El paradigma participativo en el empoderamiento de las comunidades**

El empoderamiento de las comunidades a través de su patrimonio cultural se configura como un proceso dinámico que va más allá de la simple conservación, involucrando a las personas en la construcción y preservación activa de su identidad colectiva. Este fenómeno se manifiesta en diversas dimensiones, comenzando por el reconocimiento de la identidad. La celebración de tradiciones, expresiones culturales y costumbres propias fortalece el sentido de pertenencia y conexión con las raíces históricas, estableciendo una base fundamental para la apropiación y valoración del patrimonio. Como señala Ferrada (2017) la visión participativa empodera a las comunidades, dando espacio a la experiencia, cultura, lenguas, territorios y sus perspectivas del mismo modo que a los conocimientos científicos en el proceso de creación del conocimiento, reconociendo que ambos conocimientos experiencial y científico aportan a negociar significados, validándolos y siendo entes de transformación.

Por otro lado, Hajar et al. (2020) considera que el enfoque participativo, se fundamenta en la comunidad y su acceso a la participación en los procesos de problematización y transformación de la realidad, reconociendo que la visión de la comunidad desde sus principios es muy diferente a la visión externa de la misma, siendo su experiencia cultural el máximo exponente de su aporte. Lo cual lo convierte en un mecanismo efectivo para la producción y transferencia de valores e identidad (Ramos-Vidal et al. 2014) lo que comúnmente se asocia a al sentido de comunidad.

Kloos et al. (2021) considera que el sentido de comunidad es la relación sentimental entre los miembros de un grupo y su compromiso de estar juntos. Hill (1996) citado por Kloos et al. (2021) considera que el sentido de pertenencia es una estructura compleja que tiene un componente contextual relacionado al espacio y a la interacción humana que genera este apego.

Así, Christens et al. (2011) citado por Ramos-Vidal et al. (2014) considera que la participación comunitaria ayuda a (re)construir la identidad colectiva, generando un sistema

de normas y valores orientados a satisfacer las necesidades de los miembros de la comunidad. Como menciona, Torres (2002) la creación de vínculos comunitarios genera procesos reflexivos y de identidad, asociando comunidades hacia su realidad.

A este proceso Ramos-Vidal et al. (2014) lo denominan empoderamiento comunitario, el cual se caracteriza por poseer creencias en común, cumplir diferentes roles sociales, contar con apoyo técnico y permitir un liderazgo participativo. Por su parte, Carrillo (2002) considera que las dinámicas formadas a partir de procesos participativos de diálogo comunitario, conforman un esquema social de identidad dando relevancia a sectores de la población que han sido subordinados y/o excluidos.

En este contexto, la incorporación del "loche" en las expresiones culinarias y festividades locales refuerza la conexión de la comunidad con sus raíces históricas, no solo el distrito de Ferreñafe sino a nivel provincial consolidándolo como un elemento esencial en la construcción de la narrativa identitaria. Asimismo, siguiendo la línea de Torres (2002) el uso del loche como medio de construcción de proyectos de integración social como es la exposición propuesta se justifica en la construcción de vínculos sociales complejos que permitan la visualización y reflexión de los diferentes valores e identidades de las poblaciones asociadas, así como la presentación de los procesos construidos en torno a las dinámicas de producción del loche en la comunidad de Pomac III.

### **La construcción social del valor**

Durkheim (2000) plantea que las representaciones colectivas —es decir, las ideas, creencias y valores compartidos por un grupo social— no son simples opiniones individuales, sino “realidades” que emergen de las relaciones sociales que los individuos establecen entre sí. Estas representaciones colectivas constituyen la base sobre la cual se construyen significados compartidos y, por ende, valores comunes para la comunidad. En esta misma línea, Piñero (2008) sostiene que las representaciones sociales —como el valor— reflejan la diversidad de los agentes y la pluralidad de sus construcciones simbólicas desde la cotidianidad, demostrando así una construcción dinámica y flexible.

Complementariamente, Moscovici (1979) explica que las representaciones sociales son formas de conocimiento que, aunque se comparten socialmente, también poseen una dimensión individual y psicológica. Esto implica que, si bien las comunidades construyen colectivamente significados y valores sobre un patrimonio o un objeto cultural, cada persona interpreta y experimenta esos valores desde su propia vivencia y perspectiva. En este

sentido, la valoración social surge, por un lado, de las interacciones y acuerdos dentro de la comunidad, y por otro, se enriquece y transforma a través de las experiencias personales de sus miembros.

Moscovici (1979) también señala que la construcción de las representaciones sociales se realiza a través de dos mecanismos fundamentales: la objetivación y el anclaje. La objetivación consiste en transformar ideas abstractas o complejas en imágenes, símbolos o prácticas tangibles, facilitando su comprensión y difusión dentro de la comunidad. Por su parte, el anclaje implica la vinculación de estas nuevas representaciones con categorías mentales y tradiciones ya existentes, favoreciendo su integración y aceptación social.

Desde la perspectiva de Bourdieu, aunque no aborda explícitamente el concepto de valor, este puede relacionarse con la idea de poder simbólico socialmente construido dentro de un campo social específico. Bourdieu et al. (1995) distinguen dos tipos de objetividades que conforman el mundo social: una de primer orden y otra de segundo orden. La objetividad de primer orden se refiere a la distribución de recursos materiales y a las formas en que los agentes sociales acceden y se apropian de bienes y valores escasos, en función de su posición dentro del espacio social. Esta dimensión está estrechamente vinculada con las condiciones materiales que configuran las posibilidades de acción de individuos y grupos. En contraste, la objetividad de segundo orden alude a las percepciones, concepciones y sistemas de valores que los agentes desarrollan para interpretar y dar sentido a su posición social y a los recursos disponibles. De este modo, para Bourdieu, el valor social de un objeto o práctica se construye en el cruce entre la distribución material (objetividad de primer orden) y los sistemas simbólicos que los actores sociales desarrollan (objetividad de segundo orden).

Desde la perspectiva del construccionismo social, el sujeto y el conocimiento no son entidades fijas ni objetivas, sino que se constituyen a partir de las interacciones lingüísticas y las formas sociales de relación. El “yo” no es una esencia interna, sino una construcción conversacional, resultado de las prácticas discursivas en las que los individuos participan y de los roles sociales que desempeñan (Gergen 1996). En este sentido, el valor cultural tampoco es intrínseco a los objetos, sino una producción colectiva sostenida por el lenguaje, los discursos y las prácticas sociales.

Para el construccionismo social, el conocimiento no reside en la mente individual, sino que se construye en el diálogo, en la cultura y en el lenguaje compartido. Entendemos el mundo en función de lo que negociamos y compartimos socialmente. En un contexto de creciente saturación social, donde múltiples discursos y representaciones fragmentan la identidad

individual y colectiva, Kenneth Gergen (1991) citado por López-Silva (2013) advierte que el yo moderno se encuentra expuesto a una multiplicidad de “lenguajes del ser”, muchas veces incoherentes y desconectados, lo que genera una subjetividad fragmentada e inestable.

El valor del loche como patrimonio cultural de Lambayeque debe entenderse como una construcción social, en tanto no constituye una cualidad intrínseca ni individual, sino que surge de las relaciones y prácticas compartidas en la comunidad. La valorización del loche se integra desde las perspectivas de Moscovici (1979) justificando las acciones de gestión del patrimonio como su objetivación mientras su vinculación a la tradición e identidad regional su anclaje. Desde el punto de vista de Bourdieu et al. (1995) se refleja una objetivización del primer orden clara relacionada a la dimensión material mientras que la de segundo orden corresponde a las valoraciones simbólicas de los actores.

Así, la construcción del valor no es única, sino que los grupos construyen significados compartidos a través de un proceso de categorización social y cognitiva, en el que las representaciones sociales desempeñan un papel crucial. Estas representaciones no son homogéneas, sino que reflejan una pluralidad de perspectivas y posiciones dentro del grupo. Además, el contexto sociocultural y las interacciones sociales influyen directamente en la interpretación y construcción de significados, contribuyendo a la configuración de la identidad grupal y del sentido de pertenencia. En este sentido, la museografía participativa se presenta como una herramienta pertinente que integra estas diversas voces y valores en un espacio común, promoviendo una valoración social inclusiva, dinámica y representativa del loche, y fortaleciendo su condición como símbolo vivo de la identidad lambayecana.

### **La valoración social del patrimonio**

Fontal et al. (2018) considera que el patrimonio no solo tiene un componente material, su componente inmaterial es otorgado por el sujeto que lo recuerda, atesora y entiende, es lo que se denomina “valor”. La relación de los bienes y las personas va más allá de su monumentalidad y potencial turístico, se trata de una consideración especial, una conexión subjetiva entre un bien y una persona, que nace a partir de la experiencia del sujeto.

Desde la valoración económica Barreiro y Parga-Dans (2013) consideran el valor como la capacidad de un bien de formar una cadena de valorar y potenciar las industrias culturales dando lugar al valor de uso, valor de existencia y valor de legado, similares a lo que Cejudo (2014) considera el valor de opción, valor como herencia y el valor de existencia para los bienes inmateriales.

Desde la arqueología patrimonial, Bracamonte (2017) sostiene que, tratándose de bienes culturales, la valoración social dependerá del entorno cultural de formación de las personas, por lo que cada grupo interpretará y valorará de forma diferente y desde diferentes criterios los bienes. Moreno (2002) basado en la propuesta de Ballart considera que la valoración arqueológica es un proceso por el cual se busca el valor de un material para entender y construir el pasado, por lo que se asocia a valores como el valor de uso, como la capacidad de un bien para satisfacer una necesidad; el valor formal, asociado al gusto o placer que transmite un bien a los sentidos como su propiedad de ser apreciado y el valor simbólico-significativo, el cual se asocia a la valoración a través de la interpretación de la persona en un espacio-tiempo que es mutante y flexible, mientras que la valoración patrimonial es el valor otorgado desde el presente a un bien arqueológico del pasado.

Para Querejazu (2013) el patrimonio se compone de lo que se hereda y lo que rodea una sociedad, es decir, un valor heredado que perdura en la memoria colectiva y que tiene como fin el servicio a la comunidad. La relación del patrimonio con la comunidad genera identidad y esta lo transforma en un proceso social, ya que, su valor no radica en el bien, sino, en la relevancia que le otorga un grupo al apropiarse de él, siendo un derecho irreversible de la comunidad.

### **Los valores del Loche**

El "loche", ha sido reconocido como un fruto prehispánico endémico de la región Lambayeque, por diferentes instituciones: Indecopi reconocen a este fruto como endémico de la región, por el pasado cultural y las características particulares que posee, a través de la denominación origen de "Loche de Lambayeque" presente en la RESOLUCIÓN N°018799 – 2010 /DSD-INDECOPI. Por su parte la Municipalidad Provincial de Ferreñafe lo reconoce como patrimonio cultural y gastronómico de la región a través de ORDENANZA MUNICIPAL N°19 – 2006 – CMPF.

A pesar del reconocimiento institucional conferido al producto, la valoración es un constructo social por lo cual la apreciación del "loche" puede explicarse según diferentes perspectivas.

En términos de valor material, la participación de las comunidades campesinas en la gestión del "loche" permite destacar las técnicas agrícolas tradicionales, la diversidad genética y las prácticas de cultivo que han persistido a lo largo del tiempo. Este fruto, al ser una herencia tangible, contribuye a la autenticidad y singularidad del patrimonio agrícola de la región.

En cuanto al valor de uso, la participación de las comunidades en la toma de decisiones sobre la utilización del "loche" puede influir en prácticas culinarias, estrategias de comercialización y su integración en eventos culturales. Esto no solo preserva las tradiciones alimentarias, sino que también puede generar oportunidades económicas sostenibles para la comunidad, como la promoción del "loche" en el turismo gastronómico.

Desde la perspectiva simbólico-significativa, el "loche" se convierte en un símbolo arraigado en la identidad cultural de Lambayeque. Las historias y tradiciones asociadas con este fruto prehispánico refuerzan la conexión emocional de la comunidad con su pasado y su tierra. Incluir estas narrativas en la museografía contribuiría a resaltar la riqueza simbólica del "loche" como parte integral del patrimonio cultural.

En el aspecto del valor heredado, la participación de las comunidades en la gestión del "loche" asegura la transmisión efectiva de conocimientos agrícolas y prácticas relacionadas con este fruto a las generaciones futuras. Esto garantiza la continuidad de la herencia agrícola, fortaleciendo el sentido de responsabilidad y conexión de las nuevas generaciones con su patrimonio.

### **Exposición Museográfica**

La museografía puede entenderse como el medio por el cual la exposición tendrá una identidad y un carácter hacia los visitantes, usando distintos objetos disponibles para transmitir el mensaje de un determinado guion, y donde se emplearán herramientas arquitectónicas, audiovisuales, y de diseño gráfico (Dever et al., 2010).

De esta manera la exposición museografía se define como el conjunto de ideas o conocimientos, sobre determinado tema, que son exhibidos usando distintas herramientas y objetos, para que lleguen a un público en específico o general, con una determinada finalidad, ya sea, educativa, cultural, comercial, etc. (López, 1993).

Una exposición museográfica se puede entender como la materialización de la museología en conjunto con el arte y técnicas de exposición, además de tener una relación constante con conservación, seguridad, inventarios y propósitos que posee un museo, todo esto acondicionado en un espacio determinado (Dever et al., 2010).

## **Tipos de exposiciones museográficas**

Las exposiciones museográficas pueden ser clasificadas por su contenido, pero sobre por su tiempo de duración, es este último aspecto el que será más relevante al momento de concretar una exposición museográfica, de esta manera tendremos:

- a) Exposiciones permanentes:** Cumplen con exhibir las colecciones de un museo al público por un largo periodo de tiempo de forma permanente, pueden durar entre 8 y 10 años, las condiciones del recinto arquitectónico deben ser adecuadas para asegurar la conservación adecuada de los objetos a exhibirse que en su mayoría son piezas originales, sin embargo, también existe la rotación de objetos de la exhibición de acuerdo a como se desarrollen las investigaciones de la institución a la que pertenezcan (Dever et al., 2010).
- b) Exposiciones temporales:** Las exposiciones temporales pretenden dar a conocer un tema en concreto para un público especializado o no, de esta manera no suelen tener un guion o discurso museográfico tan amplio como el de una exposición museográfica permanente, se estipula que una exposición temporal puede durar en dos semanas o tres meses. Muchas veces este tipo de exposiciones ayudan a los museos a convertirse en lugares con un dinamismo social y cultural con su público, de esta manera se evalúan otras formas de presentación de los objetos que pueden ser implementadas luego por la exposición permanente (Dever et al., 2010).  
Este tipo de exposición es la que emplearemos en nuestra propuesta para dar a conocer información relevante sobre un tema en concreto, planeando montarla en el Museo Nacional Sicán, en su sala de exposiciones temporales, siendo este un espacio fácil de adecuar las herramientas de exposición.
- c) Exposiciones itinerantes:** Son las exposiciones viajeras, que cuentan con materiales que son de fácil transporte y que puedan adaptarse a cada lugar donde se lleve la exposición, muchas veces cuentan con colecciones de museos que pueden ser llevadas a otros lugares distantes para su exhibición al público, estas exposiciones pueden tener un itinerario de recorrido establecido, un aspecto importante es que deben contar con una serie de instrucciones para su óptimo embalaje, traslado y montaje (Dever et al., 2010).

## **Finalidad de una exposición museográfica**

Cada tipo de exposición museográfica tiene una finalidad determinada, sin embargo, de manera general, la finalidad de una exposición museográfica es la difusión de información de distintos indoles, cultural, artístico, educativo, etc. Esta información es difundida en gran parte usando medios visuales, además, cada exposición museográfica puede tener una finalidad distinta implícito (López, 1993).

## **El espacio**

El espacio donde se acondicionará la exposición museográfica debe contar con condiciones tales como, seguridad para las piezas y las herramientas de la exposición, seguridad para los visitantes, controles de humedad y temperatura, conexiones eléctricas estables y de respaldo, espacios de almacén y conservación cercanos. Además, el ambiente tendrá la capacidad de ofrecer a los visitantes un espacio para interactuar con los elementos de exposición sin interrupciones exteriores que generan la distracción o incomodidad en ellos (López, 1993).

En un espacio museográfico, la seguridad es esencial para proteger las piezas y garantizar una experiencia segura para los visitantes. En primer lugar, se realiza una evaluación de riesgos, se desarrolla un plan de seguridad y se instalan sistemas de seguridad; en segundo lugar, se dispone la capacitación del personal y la implementación de medidas de protección física; finalmente se realizan pruebas y simulacros regularmente. Todo esto se hace teniendo en cuenta la singularidad de cada exposición (López, 1993).

Para nuestra propuesta hemos planteado la sala de exposiciones temporales del Museo Nacional Sicán por la relación con la población donde hemos propuesto la exposición museográfica, además por el acercamiento de esta institución con la zona de Pómac III donde se continúan con la tradición lochera y su acercamiento con el Santuario Histórico Bosque de Pómac, y toda la relación del pasado cultural que esto implica, y por ultimo por su ubicación estratégica de esta sala de exposiciones con respecto al edificio principal.

## **El recorrido**

Existen distintos tipos de recorridos que una exposición museográfica puede adoptar de acuerdo con lo planeado por el equipo de museografía, con la intención del guion, y con el tipo de visitantes al que va dirigido, para lograr encaminar un determinado recorrido puedes emplear numeraciones en las salas de exposición, croquis impresos a manera de folletos al

ingreso de las exposiciones, uso de colores para diferenciar las salas, los tipos de recorridos son los siguientes:

- a) **Recorrido sugerido:** Suele emplearse con mayor frecuencia en las exposiciones, este recorrido recomienda emplear determinada secuencia para una mayor comprensión del tema. Sin embargo, si el visitante decide tomar un orden distinto en su recorrido de igual manera entenderá el tema de la exposición. (Dever et al., 2010).
- b) **Recorrido libre:** Se basan en el gusto del visitante para comenzar por determinada sala de exposición, sin embargo, este recorrido resulta inútil para exposición con temas históricos donde se necesita seguir una narrativa histórica. (Dever et al., 2010).
- c) **Recorrido obligatorio:** En este recorrido se establece una secuencia para las salas de exposiciones con sus determinados temas, que permitirán al visitante ir comprendiendo el tema central de la exposición. (Dever et al., s2010).

En nuestra propuesta de exposición museográfica hemos planteado un recorrido obligatorio siguiendo la siguiente secuencia: sala 1, sala 2, sala 3, sala 4 y sala 5. Sin embargo, en el interior de cada sala serán recorridos sugeridos a excepción de la sala 3 que será un recorrido obligatorio para mantener el orden en la exposición y no alterar la concentración de los visitantes.

### **Aspectos visuales**

En relación con la iluminación para una exposición museográfica temporal o permanente, pueden emplearse tres fuentes distintas de iluminación, ya sea con luz natural, luz incandescente y luz fluorescente, cuales quiera que fuese la fuente o fuentes elegidas para una exposición deben cumplir con requisitos importantes para la conservación de las piezas y el bienestar del visitante (López, 1993).

La fuente más recomendable es la luz natural, sin embargo, no es controlable por las variaciones climáticas que puedan existir, además la exposición a la luz natural también puede generar alteraciones en determinadas piezas, para prevenir estos daños se recomienda colocar filtros de luz en las ventanas, o colocar herramientas que ayuden a filtrar los rayos solares directos (Dever et al., 2010).

La luz incandescente podemos observarla en las bombillas corrientes como las conocemos, sin embargo, estas pueden tener varias especificaciones técnicas que harán variar sus características, Además de las bombillas con luz incandescente también existen bombillas

alógenas que se acercan más al tono de luz natural, aunque las primeras irradian menos rayos ultravioletas, las alógenas pueden ser previstas con filtro que ayuden a bajar los niveles de irradiación. Para cualquiera que fuese el caso se recomienda que la luz sea enfocada o dirigida hacia los objetos mediante herramientas como campanas orientadoras (Dever et al., 2010).

Por último, la luz fluorescente se caracteriza por ser una luz fría, no emite tanto calor hacia los objetos, pero tiene una radiación ultravioleta muy alta, y no ayuda a tener una buena reproducción del color, se puede emplear para iluminar ambientes de manera general, o colocarla de forma indirecta hacia los objetos. Puede ser más económica pero no se recomienda que una exposición use exclusivamente luz fluorescente (Dever et al., 2010).

Respecto a la iluminación que hemos pensado para esta exposición museográfica temporal, se trabajará con la luz fluorescente y la luz incandescente, en el caso de la primera, será para ambientes con iluminación general, puesto que el museo cuenta con luminarias ya instaladas con esta luz fría, instaladas en el cielorraso de la sala de exposiciones temporales, y en el caso de la segunda, se empleara en espacios donde se requiera menor iluminación o una iluminación más enfocada en determinados objetos, controlando siempre la intensidad de la luz.

En relación con el ámbito de los colores que representaran una exposición museográfica, existen dos recomendaciones importantes, la primera es que se trabaje con una sola gama de color y se combinen los tonos, y en todo caso se desee hacer alguna combinación de colores, estos deben ser sobrios usando tonos pastel o menos encendidos. Y lo más importante es no olvidar que el uso del color debe invitar a la concentración de los visitantes y no a obstaculizar su concentración (López, 1993).

Los colores que emplearemos para esta exposición museográfica temporal estarán basados en tonos de colores verde y amarillo, inspirados en los colores de la planta, flor y fruto del loche, en tonalidades pastel y pocas encendidas.

### **El montaje**

El montaje de una exposición museográfica se ubica en la etapa final de todo el proceso, pero debe seguir parámetros adecuados con especialistas en base a los tipos de materiales que se emplearan en la exposición, con el objetivo de acondicionar instalaciones en los ambientes específicos, asegurar el bienestar de dichas herramientas y la seguridad para los

visitantes, para esto deben realizarse pruebas preliminares con cada una de las herramientas de exposición (López, 1993).

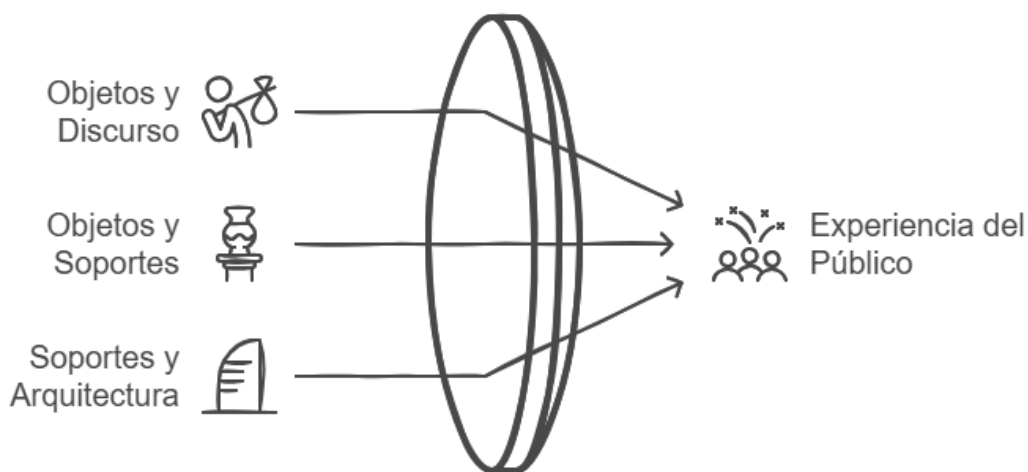
Para el montaje debe tenerse una adecuada documentación planimétrica del espacio donde se pretende realizar la exposición, de la mano con reconstrucción digitales con las medidas correctas logrando así bosquejos que ayudaran con la implementación de los objetos de la exposición, esto permitirá establecer un orden en la implementación de las herramientas donde no existe nada aún, pensando en la forma en que llegará toda la información al visitante (López, 1993).

### **Diseño de una exposición museográfica temporal**

Esta investigación considera la propuesta de exposición concebida por Franch (1997) citado por García (2015) que propone que una exposición debe relacionar los elementos expositivos con el público, a partir de un sistema de relaciones que el autor considera ejes clave, los cuales son: a) Relacionar los objetos y la estructura del discurso, b) Relacionar objetos y soportes, c) Relacionar soportes y espacio arquitectónico y d) Relacionar todo lo anterior con el público. Como se expresa en el gráfico.

#### **Gráfico 1**

*Diseño de la experiencia museográfica*



Nota: Elaborado para el informe en base a la descripción de Franch (1997)

### **Metodología Participativa**

Para García (2015) la museografía participativa es la posibilidad de romper el discurso tradicional lineal y transformarlo en un ambiente pluridireccional en la cual todos los participantes se involucren en todos los puntos dentro del espacio-tiempo. Del mismo modo, EVE (2018) señala que la propuesta participativa busca crear un escenario en la que los

objetos y los visitantes se vinculen para crear una experiencia significativa, más que una presentación se trata de un llamado a la acción.

Una de las concepciones tradicionales sobre una exposición participativa es la Ostrom (1997) quien define que es un proceso en el cual las personas externas no relacionadas a la curaduría, se involucran en la transformación de bienes y servicios. Borja (2010) lo representa como el cambio de actitud del visitante pasivo que solo contempla a uno activo que experimenta, investiga, descubre involucrando su experiencia y los contenidos museológicos presentados para llegar a la reflexión.

Según EVE (2021) el diseño participativo se puede dividir en dos: el proceso y la experiencia, siendo el primero se relaciona a la planificación de la experiencia, en el cual se requiere de la búsqueda de técnicas e instrumentos que permitan determinar las necesidades de la exposición, generando una correspondencia entre la intención de los creadores y la experiencia de los usuarios. Este proceso supone un flujo creativo que permite entender los valores no percibidos y representarlos en la exposición, siendo un medio de retroalimentación sobre lo que pretende presentar. Y la experiencia significativa, la cual permite la contribución de los visitantes al proceso dándole un mayor sentido a la visita, permitiéndoles contribuir a nivel conceptual y dando pie a la reflexión sobre la exposición.

Davies (2010) considera que este proceso consta de 6 momentos que van desde el desarrollo de la idea inicial, el manejo y administración, el diseño y producción, el entender y atraer a la audiencia, las funciones propias de la curaduría y el planeamiento de los programas asociados. Sin embargo, resalta que el rol de la participación de los usuarios puede involucrarse en mayor o menor medida en cada proceso, siendo los procesos más comunes los asociados a la idea inicial, el generar contenido, el entendimiento de las temáticas y el apoyo en las actividades asociadas, hace hincapié en que este un proceso no lineal que dependerá de las circunstancias, contexto y necesidades de la audiencia.

## Gráfico 2

*Modelo de creación de exposición participativa*



Nota: Elaborado para el informe, traducido del modelo de Davies (2010)

### 1.3. Bases conceptuales

- **Valor material:** Es la valoración dirigida hacia los bienes tangibles, generando un vínculo físico entre el usuario y el bien.
- **Valor inmaterial:** Es la valoración reconocida de forma sensorial que genera un vínculo intangible entre un bien inmaterial (tradiciones, usos sociales, rituales, etc.) y su práctica.
- **Valor de uso:** Es el valor que se obtiene del disfrute de un bien, por medio del aprovechamiento del mismo que genera una relación entre el bien y el usuario (Lara et al. 2000).
- **Valor de existencia:** es el valor que gana un bien por su prestigio, es decir su capacidad de lograr algo sin ser usado. También, se reconoce como valor de no uso, o de uso pasivo, pues permite usar el bien de forma indirecta para generar un aporte a la comunidad, permite la opción de usar algo a futuro, aunque no se use en el presente (Lara et al. 2000).

- **Valor simbólico-significativo:** Es el valor construido por la población que permite la identificación o vinculación con un bien patrimonial, se constituye a nivel subjetivo como un reflejo de la realidad y a nivel objetivo como parte del entorno social del individuo (Vargas, 2002).
- **Valor de herencia:** es el valor generado por generaciones en relación a un bien patrimonial, se obtiene al reconocer el uso y disfrute de un bien a través de la visión de nuestros antepasados, asignándoles una relación personal. Es el valor asignado a través de la memoria de la apreciación de los antepasados (Querejazu, 2003).
- **Patrimonio cultural:** es el conjunto de manifestaciones u objetos que una sociedad ha recibido como herencia histórica y se constituye como un elemento significativo para la población (Peñalba, 2005).
- **Patrimonio natural:** es el conjunto de elemento naturales, formaciones físicas o biológicas con valor universal desde la perspectiva estética o científica (UNESCO, 1972).
- **Museografía:** es la disciplina que relaciona espacios con objetos empleando un discurso motivador, coherente y con un mensaje definido para generar una vinculación con el público (Gamboa, 2000).

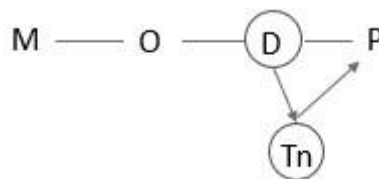
## CAPITULO II. DISEÑO METODOLÓGICO

### 2.1. Diseño de contrastación de la hipótesis

Esta investigación es de alcance descriptivo-propositivo, y de diseño no experimental, pues solo se presenta una alternativa de solución a una problemática sin la necesidad de experimentación. En palabras de Estela (2020) este tipo de investigaciones, son un estudio descriptivo básico, que ofrece una solución a una problemática establecida a partir de un análisis de la realidad y una fundamentación teórica.-Por lo cual, el diseño y contrastación de la hipótesis se presenta a partir de la siguiente gráfica.

#### Figura 1

*Esquema de investigación propositiva según Estela (2020)*



Donde:

- M: Muestra
- O: Valoración social del Loche
- D: Diagnostico
- Tn: Modelo Teórico (Paradigma participativo)
- P: Solución (Propuesta museográfica)

### 2.2.Procedimiento a seguir en la investigación.

Al tratarse de una investigación descriptiva-propositiva básica que tiene como finalidad proponer una exposición museográfica, los procesos alrededor de esta investigación fueron:

- Elaboración de documentación y búsqueda de información, esta investigación contó con una base documental que permitió el diseño de los instrumentos de recolección de datos y la metodología de su procesamiento.
- Trabajo de campo, una vez aprobado el instrumento se procedió a su aplicación dentro de las comunidades especificadas en esta investigación, teniendo en cuenta las consideraciones éticas de la investigación científica.
- Procesamiento de la información, obtenida la información esta fue procesada empleando tablas y gráficos que permitan la síntesis de la información.
- Diseño y diagramación de la propuesta museográfica, a partir de los datos obtenidos se realizó la propuesta museográfica considerando el diseño museográfico, guion museográfico y recorrido. Además del uso de planimetría y diseño digital para su presentación.
- Elaboración del informe, finalmente se describió toda la información recolectada en el informe final de la investigación.

### **2.3. Tipo de investigación.**

Según Chaquilano (2022) existen diferentes metodologías que se pueden emplear en trabajos museográficos, ya que los estudios y motivaciones tienden a enfocarse en realidades y experiencias que tienen connotación cualitativa, cuantitativa o ambas. Esta investigación tiene por enfoque guía el paradigma de investigación mixta, el cual integra características de los métodos tanto cualitativo como cuantitativo que un solo estudio, siendo más integral y completo (Hernández et al., 2014). La elección de esta metodología se debe a la necesidad de cuantificar información cualitativa que permita un análisis más profundo de la realidad de las poblaciones reconocidas, y poder llegar a conclusiones basadas en la experiencia reconocidas en las comunidades que formaron parte del guion museográfico planteado.

### **2.4. Población y muestra**

La población total corresponde 29586 personas del distrito de Ferreñafe, las cuales fueron divididas en cuatro comunidades, considerando su percepción diferenciada del valor del loche. Las comunidades reconocidas fueron: la comunidad de educadores, comunidad de estudiantes, la comunidad de encargados del hogar, la comunidad de agricultores y la comunidad de visitantes del museo.

Considerando la representatividad de todas las comunidades reconocidas previamente, se optó por un muestreo estratificado proporcional, el cual según Segoviano et al. (2014) es el muestreo que permite brindar representatividad a todos los grupos de la muestra, permitiendo entender a profundidad las características de la población. Para la aplicación de esta técnica de muestreo, se consideró un nivel de confianza del 95% y un margen de error del 5% estableciendo que la muestra recomendada era de 380 personas. Al ser una muestra proporcional se estableció la siguiente tabla especificando la cantidad de muestra por comunidad.

**Tabla 1**

*Población y Muestra*

<b>Comunidades</b>	<b>N° de Población</b>	<b>Fuente</b>	<b>Muestra</b>
<b>Profesores</b>	715	UGEL Ferreñafe	$380/29586 (715) = 9$
<b>Estudiantes</b>	13508	UGEL Ferreñafe	$380/29586 (13508) = 173$
<b>Amas de casa</b>	13913	Censo Nacional	$380/29586 (13913) = 179$
<b>Agricultores</b>	450	Museo Nacional Sicán	$380/29586(400) = 5$
<b>Visitantes</b>	1000	Museo Nacional Sicán	$380/29586(1000) = 13$

2.5. Técnicas, instrumentos, equipos y materiales.

**2.5.1. Técnica.**

Como técnica de recolección de datos se empleará la entrevista estructurada, que según Diaz-Bravo et al. (2013) a pesar de ser un recurso que se usa para investigaciones cualitativas y no mantener la característica de flexibilidad como los otros tipos de entrevistas, tiene el beneficio de ser sistematizada, objetiva y confiable.

### **2.5.2. Instrumentos.**

Como instrumento de recolección de datos se elaboró un cuestionario de 10 preguntas dirigidas a reconocer la percepción de la comunidad según los tipos de valoración establecida. Este cuestionario fue elaborado con base en los objetivos específicos de la investigación y en el marco teórico relacionado a la valoración del loche. Las preguntas se elaboraron para explorar de manera profunda las percepciones y experiencias de los participantes. Aunque no se realizaron procedimientos estadísticos para validar las entrevistas, se empleó la validación por juicio de expertos ya que las preguntas fueron revisadas para garantizar su pertinencia y comprensión. Además, durante la aplicación, los participantes confirmaron que las preguntas eran claras y relevantes para expresar sus experiencias sobre el valor social del loche.

Para el diseño de la propuesta museográfica se emplearon las fichas museográficas, según el formato del Ministerio de Cultura del Perú, que incluyen título, conceptualización, objetivo, unidades temáticas, tema, título, ubicación, mobiliario museográfico, elementos de montaje, elementos de comunicación, iluminación, objetos museales y condiciones de conservación. Para el procesamiento de la información se utilizará el análisis estadístico descriptivo con el software Microsoft Office Excel 2019, para generar tablas y gráficos. Los términos de rigurosidad científica y validez vienen del método interpretativo-deductivo.

### **2.5.3. Equipos.**

Los recursos humanos empleados para el trabajo de campo en la investigación estuvieron configurados por los investigadores, asimismo, los equipos materiales fueron un ordenador portátil e impresora.

### **2.5.4. Materiales.**

Los materiales empleados fueron lapiceros, tablero, papel Bond A4 y lápices.

## **2.6. Consideraciones éticas**

Los criterios éticos son fundamentales para guiar la conducta del investigador en todas las etapas de recolección de datos. Según Siurana (2010), los principios éticos esenciales son los siguientes:

- La beneficencia: Implica tomar acciones deliberadas para prevenir daños y buscar soluciones a los problemas identificados en cada una de las poblaciones estudiadas.
- La no maleficencia: Asegura que la investigación no cause ningún daño ético ni moral a los estudiantes, profesores, profesionales, locheros y amas de casa involucrados.
- La autonomía: Garantiza la libertad de actuar de manera intencional y con plena comprensión, sin ser influenciado externamente, respetando así la independencia de cada grupo de participantes.
- La justicia: Promueve una distribución equitativa y objetiva de los documentos y recursos empleados en la investigación, asegurando que todos los grupos poblacionales sean tratados con igualdad y justicia.

## CAPITULO III. RESULTADOS

### 3.1. Aspectos generales del loche

#### 3.1.1. Características principales del Loche:

El loche pertenece a la familia de las cucurbitáceas, un grupo de plantas tropicales que incluye alrededor de 90 a 130 géneros y hasta 1300 especies. Estas plantas se cultivan principalmente por sus frutos, ricos en carbohidratos y vitaminas, siendo alimentos fundamentales en los trópicos americanos. Dentro de esta familia destacan especies como *Cucurbita moschata*, *Cucurbita pepo* y *Cucurbita máxima*, que se utilizan no solo por sus frutos, sino también por sus semillas, flores y tallos.

El loche se distingue de otras cucurbitáceas, como el zapallo, por sus características físicas únicas. Sus frutos son pequeños, alargados, con un cuello poco pronunciado y una superficie rugosa. La pulpa es de color anaranjado, compacta y con un aroma característico que proviene de compuestos como los fenoles y flavonoides. La cáscara del loche es predominantemente verde, con tonos secundarios amarillos o anaranjados, y el peso de los frutos oscila entre 1 y 2 kilos. Además, el loche tiene una cavidad pequeña en el extremo ensanchado, que contiene semillas mayormente estériles. En contraste, el zapallo suele ser más grande, de forma redondeada y con una superficie lisa, además de una cavidad interna más amplia y llena de semillas viables.

El cultivo del loche se realiza de manera tradicional, principalmente en Lambayeque, en lugares como Íllimo, Chiclayo y Ferreñafe. A diferencia del zapallo, que se reproduce mediante semillas, el loche se propaga comercialmente por esquejes, lo que permite conservar sus características originales. Sin embargo, cuando se cultiva a partir de semillas, los frutos resultantes pueden presentar características similares al zapallo, lo que evidencia la importancia del método de propagación para preservar la autenticidad del loche.

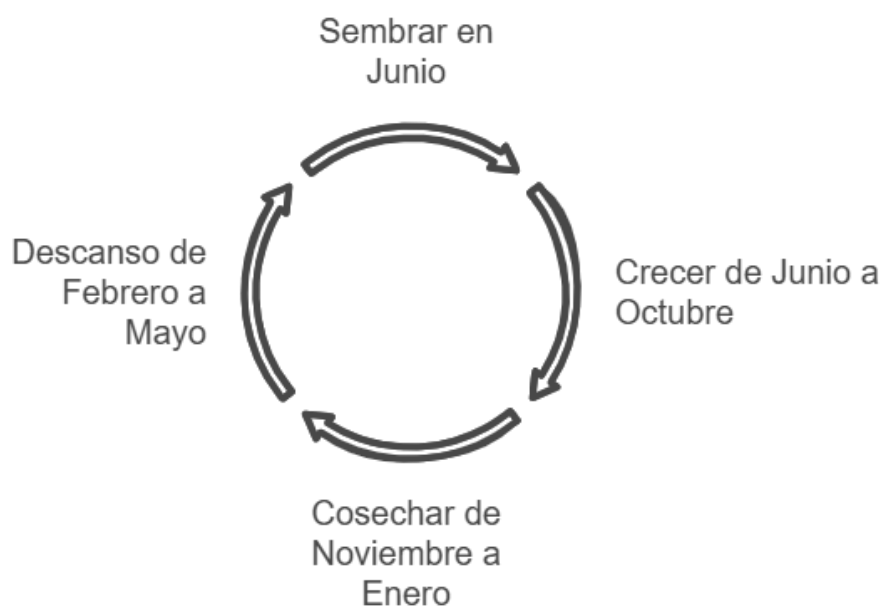
En Lambayeque, cultivar loche es una tradición que combina conocimientos ancestrales y prácticas modernas, garantizando un producto único que enriquece la gastronomía local y refuerza la identidad cultural de la región. Según el Caritas (2012) el proceso inicia con la preparación del terreno, que incluye la limpieza de residuos de cultivos anteriores y el arado del suelo a una profundidad de 25 a 30 cm. Esto mejora la retención de agua y la oxigenación del suelo. Luego, se trazan acequias regadoras, orientadas de sur a norte, para optimizar la irrigación y proteger las plantas del viento. Una vez listo el terreno, se realiza el marcado del golpe, que define los puntos exactos de siembra.

Para la siembra, se utilizan esquejes de plantas madre saludables, cortados el mismo día. Cada esqueje debe medir entre 60 y 70 cm, con al menos cinco nudos, de los cuales uno debe tener primordios radiculares. La siembra se realiza temprano en la mañana, con el terreno húmedo. Los esquejes se colocan horizontalmente, asegurando que tres nudos queden enterrados. Este método garantiza la preservación de las características únicas del loche.

Según el "Manual de Cultivo" de Caritas Chiclayo, la siembra debe realizarse en otoño e invierno (febrero a abril) para cosechar entre junio y septiembre, o entre junio y julio para cosechar entre septiembre y febrero. Las distancias entre plantas y acequias varían según la temporada y el tipo de suelo:

### Gráfico 3

*Periodos del cultivo del Loche*



Nota: Periodos considerados según lo expuesto por el Manual de Cultivo- Caritas 2012

La cosecha se realiza entre los 120 y 145 días posteriores a la siembra. Según Vásquez (2016), los frutos se clasifican según su peso, asegurando la calidad que distingue al loche en los mercados. Este proceso cuidadoso, combinado con las condiciones únicas de la región, permite conservar el aroma, sabor y textura que hacen del loche un producto incomparable.

### **3.1.2. Usos del Loche**

#### **a. Uso gastronómico e industrial**

El loche es esencial en la gastronomía del norte del Perú, especialmente cuando se combina con la chicha de jora, creando platos únicos por su sabor y aroma distintivos. Este fruto podría ser una variedad local de *Cucurbita moschata* o un híbrido con *Cucurbita maxima*, teoría respaldada por su baja producción de semillas sexuales y su propagación comercial mediante esquejes (Delgado-Paredes et al., 2014). Cuando se cultiva a partir de semillas, se obtienen frutos denominados "zapallo-loche", que no conservan las características originales en sabor y textura (Vásquez et al., 2012).

En el ámbito industrial, el loche posee un notable potencial para la diversificación de productos derivados. Uno de los desarrollos más destacados ha sido la producción de harina de loche mediante procesos de deshidratación, lo que permite su uso como condimento o ingrediente en diversas preparaciones. Así como también la compota de Loche que según Quicio et al. (2017) es un producto agroindustrial dirigido al comercio en el extranjero debido a sus propiedades nutricionales. En este contexto, el proyecto PROPOMAC (2010-2013) se enfocó en establecer un sistema productivo sostenible basado en el loche y el algodón nativo, beneficiando a los habitantes de la comunidad de Pomac III, ubicada dentro del Santuario Histórico Bosque de Pómac, con el objetivo de impulsar su economía local. Como menciona Gavinelli (2014) el desarrollo de la comunidad se relaciona a su conexión con la naturaleza y elementos de su tradición, que pueden ser transformados en elementos tangibles como artesanía, gastronomía o el uso de productos locales en nuevas formas.

Dentro de la comunidad, se han implementado innovaciones como chupetes y pan de loche, que fueron presentados en eventos organizados por Cáritas y el Fondo Ítaloperuano. Estas iniciativas, según Modesto Benítez, lochero de Pomac III, han

demostrado el valor del loche como un recurso versátil y prometedor para la generación de nuevos productos que diversifican su uso y benefician a las comunidades locales.

#### b. Propiedades nutricionales y medicinales

Según Vásquez et al. (2012), el loche tiene un contenido de 82% de humedad y es rico en vitaminas como A, C, B, B2 y B5, además de minerales esenciales como calcio, fósforo y hierro. Gracias a su bajo contenido calórico, su casi nula cantidad de grasas y su fácil digestión, este fruto es una opción ideal para personas de todas las edades, desde bebés hasta ancianos. Su composición incluye una notable cantidad de carbohidratos (13.23% a 36.41%), proteínas (1.13% a 2.97%) y una capacidad antioxidante que varía entre 41.34 y 83.15, lo que lo convierte en un alimento funcional para prevenir enfermedades crónicas. Además, el contenido fenólico del loche, expresado en equivalentes de ácido gálico, varía de 18.15 a 23.20 mg/100g, contribuyendo a su capacidad antioxidante y sus beneficios para la salud (Delgado-Paredes et al., 2014).

Según Delgado- Paredes et al. (2023), el loche (*Cucurbita moschata*), además de ser un ícono gastronómico de la cultura Lambayeque, es reconocido por sus múltiples beneficios para la salud. Entre sus propiedades más destacadas se encuentran los efectos antihiperlipidémicos, que ayudan, además posee actividad antioxidante, protegiendo las células del daño oxidativo y previniendo el envejecimiento prematuro y enfermedades crónicas. Asimismo, los extractos de esta planta han mostrado propiedades anticancerígenas y antimicrobianas, siendo efectivos contra células malignas y microorganismos específicos, además de ofrecer beneficios en condiciones inflamatorias como la artritis.

Otro aspecto importante es su capacidad inmunomoduladora, que refuerza el sistema inmunológico y brinda efectos antivirales. Además, estudios han evidenciado su actividad pro-osteogénica, ya que los extractos de sus hojas estimulan la formación de tejido óseo, lo que podría beneficiar a personas con osteoporosis. Finalmente, su acción antiparasitaria, atribuida a las semillas ricas en cucurbitina, es eficaz contra larvas de parásitos zoonóticos, especialmente en áreas rurales (Delgado-Paredes et al., 2014; Delgado-Paredes et al., 2023). Estos beneficios resaltan la importancia del loche como un recurso terapéutico de gran valor, cuya investigación sigue abriendo nuevas perspectivas en la medicina natural.

### 3.1.3. Significado y Simbolismo del Loche

A partir del trabajo de campo realizado en la comunidad de Pómac III, que incluyó entrevistas semiestructuradas con agricultores, dirigentes y comuneros (ver Anexo 4), se identificó que el loche trasciende su uso culinario para convertirse en un símbolo de identidad y herencia cultural. Este fruto no solo es valorado por su aporte a la gastronomía local, sino también por su estrecho vínculo con las tradiciones, creencias y prácticas agrícolas transmitidas de generación en generación.

Según narraron los comuneros entrevistados, el origen del cultivo de loche en Pómac III se remonta a 1988, cuando Casiano García Llauce llevó esquejes desde Íllimo. Este hecho, mencionado por el productor Modesto Benites, marcó un hito en la historia local, ya que permitió que Pómac III se consolidara como el principal productor de loche en la región. Por su parte, Andrés Benites, presidente de la asociación de productores, subraya que las características del clima y la tierra de la zona favorecen notablemente el cultivo. A esto se suma la importancia del fruto en la economía y la gastronomía local. Como señala Gavinelli (2014, p. 18), el loche no solo representa una fuente de alimento, sino también de sustento económico, consolidando su papel en la identidad comunitaria de Pómac III.

Desde el punto de vista etnográfico, el término "Loche" se traduce como "Lágrima de luna". Elera sugiere que, durante la medianoche, en el pleno resplandor de la luna, los frutos del loche parecen brillar intensamente, asemejándose a gotas grandes de una sustancia misteriosa y azulada derramada por un astro celeste, siendo la luna el más cercano de estos astros (Rojas, 2011, p. 62).

Por su parte, Ayasta citado por Rojas (2011) destaca que el loche tiene una relevancia significativa en la religiosidad prehispánica, asociándose con la luna (una deidad femenina) y la fertilidad. Los lugares actuales de cultivo del loche, como Monsefú (antiguamente conocido como Surrup, Siurrepe o Sinrrepe, que podría traducirse como "sal de luna") y Eten (Atin), estaban estrechamente vinculados con el culto a la luna, o "Si" en idioma mochica. En Eten, las parcelas actuales donde se cultiva el loche se encuentran cerca de huacas prehispánicas, como Sinan, que en Muchik se traduce como "casa de la luna".

Las tradiciones locheras de Pómac III reflejan la profunda conexión cultural y simbólica con el loche. Según Benites Rojas, ciertas prácticas rituales son esenciales durante el manejo del cultivo. Por ejemplo, se evita que las mujeres en menstruación

ingresen a los lochales, mientras que a las mujeres embarazadas se les anima a pasear entre las plantaciones durante la floración, creyendo que este acto trae beneficios tanto al fruto como al bebé por nacer. Estas prácticas están impregnadas de un respeto ancestral hacia el loche, convirtiéndolo en un elemento central de la vida cotidiana y espiritual de la comunidad (Cairati, 2014).

Otro aspecto fundamental son las creencias en torno a las fases lunares para el cultivo del loche. Tanto Benites Rojas como el Modesto Benites confirman que la siembra y la cosecha deben realizarse durante la luna madura. Sembrar en luna verde, explican, “envicia la planta”, resultando en un crecimiento sin frutos. Esta tradición, transmitida de generación en generación, refleja un conocimiento profundo de los ciclos naturales y su influencia en la agricultura, consolidando la herencia cultural muchik (Cairati, 2014).

El loche también está rodeado de un misticismo que se refleja en leyendas locales. Según la tradición oral, este fruto fue un regalo divino otorgado a los antiguos mochicas como símbolo de abundancia y prosperidad. En Pómac III, estas creencias refuerzan el vínculo entre el loche y las civilizaciones precolombinas, convirtiéndolo en un puente entre el pasado y el presente. El loche es un elemento cargado de significado cultural, espiritual y simbólico. En Pómac III, su historia, tradiciones y creencias lo elevan como un emblema de la identidad reafirmando su papel fundamental en la preservación de la herencia cultural del norte del Perú, de ahí las distintas iniciativas que buscan reactivar, recampezinar, y revalorar este importante fruto.

### **3.1.4. El loche a través del tiempo**

#### **a. El loche en el prehispánico**

Las evidencias arqueológicas sobre la domesticación temprana del zapallo loche (*Cucurbita moschata*) indican que tanto Mesoamérica, especialmente México, como América del Sur fueron centros cruciales para el desarrollo de esta especie. En la Costa Norte del Perú, los hallazgos sugieren que el uso y domesticación de cucurbitáceas datan de alrededor del quinto milenio antes de Cristo (Rojas, 2011). Sin embargo, las características de los vegetales en la cerámica prehispánica sugieren que en esa época se cultivaba el zapallo criollo en lugar del loche (Vásquez, 2016).

Los primeros registros de uso y domesticación del loche en la Costa Norte del Perú provienen del sitio arqueológico de Nanchoc, donde se han encontrado restos que datan

aproximadamente del 5000 a.C. (Dillehay, 2008). Además, se han identificado evidencias en Huaca Prieta en el valle de Chicama, que corresponden al 3000 a.C. (Rojas, 2011). Durante el Periodo Formativo, una pieza de cerámica de alrededor del 1000 a.C., hallada en Puémape, muestra la representación más antigua del loche (Elera, citado en Rojas, 2011). En el Periodo Intermedio Temprano, la cultura Moche ya incorporaba el loche en contextos rituales y funerarios, como se observa en la Tumba del Señor de Úcupe (Bourget, 2009). En el Intermedio Tardío, la cultura Lambayeque y Chimú también dejaron evidencias de cultivo y uso del loche, tanto en piezas cerámicas como en restos de semillas encontrados en contextos funerarios (Vásquez, 2016).

#### b. El loche en la historia

Leopoldo Vásquez (2016) señala que el cultivo del loche probablemente se originó en Eten y Monsefú, aunque la fecha exacta es incierta. En estos lugares, el loche se cultiva en pequeñas parcelas para el consumo familiar, ya que las plantas pueden prosperar durante varios años debido a la moderación del calor por la brisa marina.

Desde el periodo republicano, el loche aparece en documentos históricos. Juan de Aroma, bajo el seudónimo de Pedro Paz Soldan y Unamuno, menciona un zapallito conocido como "Avinca" en 1883, que se refiere al zapallo criollo cultivado en los valles interandinos. Sin embargo, el término "loche" no se utiliza hasta que Rafael Larco Hoyle lo presenta en 1926. En 1940, Paco Camino menciona un plato llamado "bien me sabe" hecho con loche, y en 1969, el loche gana popularidad en la cocina moderna gracias a la chef chichlayana Panchita Robalcaba, quien lo incorpora en sus recetas tradicionales (Vásquez, 2016).

#### c. El loche en la actualidad

El cultivo actual del loche en Lambayeque se concentra principalmente en áreas como Mórrope, Monsefú, Reque, y especialmente en Pomac III, Cruz Verde, y Santa Rosa de las Salinas en el Valle del río La Leche (Caritas, 2012).

A pesar de la importancia del loche para la comunidad de Pomac III, aún hay desafíos en cuanto a su proceso de siembra y cosecha. Benítez Rojas, lochero de la comunidad de Pomac III, detalla que el loche se cultiva a través de esquejes cuidadosamente seleccionados. Este método asegura la calidad de las plantas, pero requiere una preparación previa de las acequias para el riego. Además, destaca la necesidad de

supervisión constante, ya que el loche es una planta sensible: “Si la dejas una semana sin ir a ver, se seca”, señala, subrayando la dedicación que exige este cultivo.

Por su parte, José Montalván Ventura, lochero de la comunidad de Pomac III, complementa esta perspectiva al mencionar que el proceso agrícola enfrenta el reto de las plagas, lo que ha llevado al uso de abonos y pesticidas. Actualmente, el cultivo del loche está orientado principalmente al mercado, organizándose en campañas de floración. Cada planta puede producir hasta cinco flores por ciclo, lo que permite una planificación eficiente de la producción.

Asimismo, Modesto Benites, explica que la disponibilidad de agua es otro desafío. Ante la escasez de agua en los ríos, los agricultores han implementado el uso de norias para garantizar el riego de las plantas. Este recurso técnico representa una adaptación necesaria para mantener la productividad en un contexto de recursos hídricos limitados.

### **3.1.5. Gestión y promoción del Loche**

Desde 2006, la “Semana Turística y Cultural del Loche” se celebra anualmente del 22 al 28 de julio en el Eco-caserío Rural Muchik “Naylamp” de Pomac III, coincidiendo con la época de cosecha del loche. Instituida por la ordenanza municipal N° 019-2006CMPF, esta festividad se ha convertido en un punto clave para resaltar la importancia del loche en la identidad lambayecana. Durante la semana, se realizan coloquios sobre gastronomía local, concursos de parcelas, y competencias culinarias que integran platos tradicionales y creaciones novedosas a base de loche. Además, se habilita una casa rural como centro interpretativo y se promueve la “Ruta del Loche”, un espacio de intercambio entre los distritos de Lambayeque. La celebración incluye, además, un concurso regional y nacional de marinera campesina, con premios de oro, plata y bronce.

El loche de Lambayeque recibió el 16 de diciembre de 2010 la sexta denominación de origen peruana otorgada por INDECOPI. Este reconocimiento oficial, celebrado en Chiclayo con eventos culturales y degustaciones, destaca las cualidades únicas del loche, determinadas por el entorno geográfico y las prácticas agrícolas tradicionales de la región. La denominación de origen no solo resalta la singularidad del producto, sino que también lo posiciona como un recurso estratégico en el mercado nacional e internacional, fortaleciendo la conexión entre el loche y el auge global de la gastronomía peruana.

En el ámbito agrícola, el proyecto PROPOMAC, impulsado por Caritas con financiamiento del Fondo Italo Peruano, ha introducido innovaciones en el cultivo del loche. Esta iniciativa promueve su producción, industrialización y comercialización, adaptando nuevas tecnologías para ofrecer presentaciones como harina, pastas y trozos envasados. Estas innovaciones abren oportunidades para posicionar al loche en mercados internacionales, además de mejorar la productividad agrícola y la calidad de vida de los productores locales.

El loche sigue siendo un ingrediente estrella en la gastronomía peruana, consolidando su prestigio en los Premios Summum 2023, los galardones más importantes del sector. Su versatilidad y sabor excepcional lo han convertido en un elemento esencial para los chefs más destacados del país.

Hoy, el loche no solo es un fruto, sino también un símbolo de identidad cultural, una fuente de ingresos para los agricultores, y un ingrediente esencial en la cocina peruana, que sigue conquistando paladares en todo el mundo.

### **3.2. Valoración del loche**

La valoración es un concepto complejo y subjetivo que surge de la relación entre las personas y el patrimonio. Aunque no se puede medir de manera cuantitativa, sí es posible evaluarla utilizando métodos mixtos que integren tanto enfoques cualitativos como cuantitativos. En esta investigación, se propuso el uso de un instrumento cualitativo: entrevistas. Este enfoque permitió recoger y analizar las percepciones valorativas de diversas comunidades, incluyendo estudiantes, amas de casa, agricultores, profesores y visitantes del museo del distrito de Ferreñafe. Mediante el procesamiento de las respuestas obtenidas, hemos podido ofrecer una visión detallada y matizada de cómo estas comunidades valoran el patrimonio y su significado para ellas.

#### **3.2.1. Comunidades identificadas**

Esta investigación planteo 5 poblaciones cuyo conocimiento sobre el loche puede ser valorado desde diferentes experiencias. A continuación, se muestran los resultados:

##### **3.2.1.1. Comunidad de Estudiantes**

De una muestra de 173 estudiantes de Ferreñafe, de entre 12 y 16 años, se encontró que el 92% estaba familiarizado con el fruto del loche, mientras que el 8% no lo conocía. La mayoría lo identificó como un alimento, con un 76% de los estudiantes

considerándolo como tal, mientras que un 15% lo vio como una cucurbitácea y solo un 5% lo reconoció como un fruto endémico.

Sobre el valor del loche, solo un 97% de los estudiantes consideró que el loche tiene valor. La mayoría lo asoció con el valor gastronómico (66%), seguido por el valor nutricional (16%). Menos del 10% mencionó el valor cultural o económico.

Sobre el uso del loche, el 97% de los estudiantes usa el loche principalmente en la cocina. Además, el 41% conocía otros usos del loche, destacando su uso medicinal (20%) y en postres (12%). Solo un pequeño porcentaje mencionó usos comerciales, cosméticos, curativos o artesanales.

Sobre las características del loche, el 55% de los estudiantes cree que el loche tiene características únicas. Estas características se relacionan principalmente con el sabor (20%), las características físicas (16%) y el valor nutritivo (10%).

Sobre las tradiciones en torno al loche, solo el 5% de los estudiantes conocía tradiciones relacionadas con el loche, como la creencia de que una mujer menstruante podría perjudicar la cosecha.

Sobre su calidad de endémico, solo el 56% de los estudiantes sabía que el loche es específico de Lambayeque. La mayoría atribuyó esta condición a factores ambientales (46%), mientras que solo un 5% lo consideró endémico.

El 64% de los estudiantes considera que el loche es patrimonio local, principalmente por su aspecto ancestral (45%). La menor parte lo vincula al consumo, gastronomía, cultivo o uso medicinal.

El 71% de los estudiantes adquirió su conocimiento sobre el loche a través de la familia. Un 15% lo aprendió en la escuela o en internet.

El 79% de los estudiantes considera que el loche se usa comúnmente en su comunidad, principalmente en la cocina diaria, mientras que el 17% lo ve como un ingrediente para platos típicos y el 1% no lo usa.

Esta información revela que, aunque los estudiantes tienen un buen nivel de conocimiento sobre el loche, este se centra principalmente en su uso gastronómico y nutricional, con menos énfasis en su valor cultural y económico.

## Los Valores del Loche según la comunidad de estudiantes

A partir de las respuestas obtenidas por los estudiantes, se pudieron reconocer los cuatro tipos de valores establecidos en el instrumento planteado.

### Valor de existencia

Los ítems 1 y 2 relacionados al conocimiento del loche y su valor según los estudiantes permitió interpretar la siguiente información.

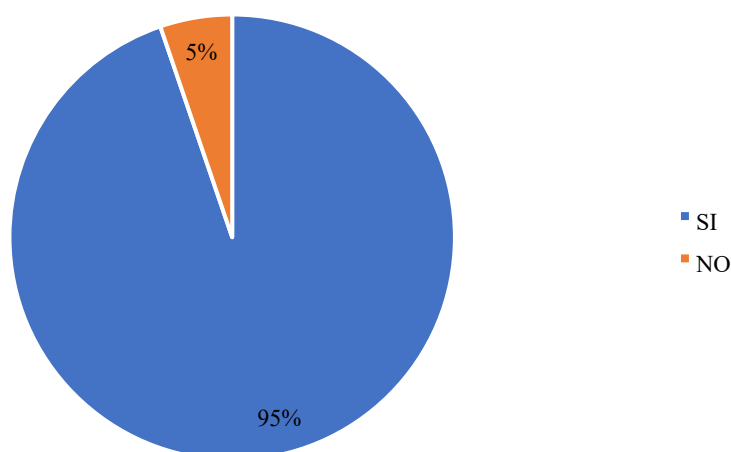
**Tabla 2**

*Valor de existencia- Estudiantes*

Valor de existencia	SI	%	NO	%	NN	%
ITEM 1	159	92	14	8	0	0
ITEM 2	167	97	4	2	2	1
	163	94	9	5	1	1

**Gráfico 4**

*Valor de Existencia- Estudiantes*



Como se observa en la tabla 2, la mayor parte de los estudiantes reconoció conocer y valorar el loche, obtenido una frecuencia positiva promedio de 94%, lo cual indica que

el 94% de los estudiantes poseen una valoración de existencia sobre el fruto, mientras que el 6% restante no.

### Valor de uso

Los ítems 3 y 5 permitieron reconocer el valor de uso de los estudiantes, el ítem 4 no fue registrando en la escala pues se complementa con la participación del ítem 3. Se obtuvieron los siguientes resultados.

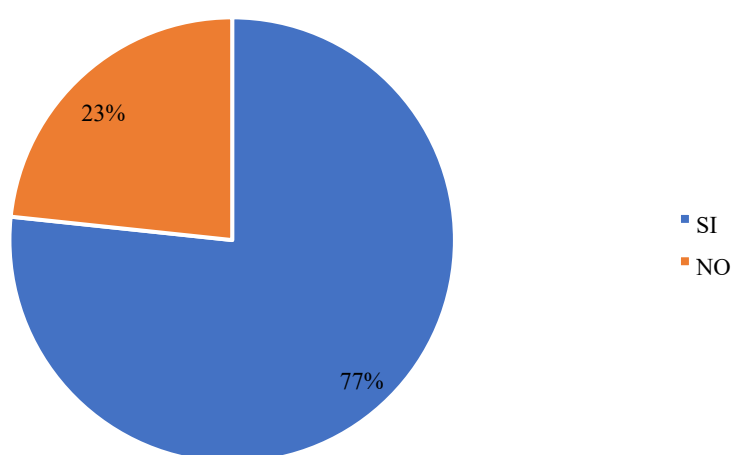
**Tabla 3**

*Valor de uso- Estudiantes*

Valor de uso	SI	%	NO	%	NN	%
<b>ITEM 3</b>	168	97	5	3	0	0
<b>ITEM 5</b>	95	55	75	43	3	2
	132	76	40	23	2	1

**Gráfico 5**

*Valor de uso- Estudiantes*



Como se observa en la tabla 3, el registro de respuestas demostró que solo el 76% de estudiantes demuestra una valoración de uso frente al producto del loche, a pesar de

ser uno de los productos más consumidos en la región. Mientras que el 24% restante no presenta este tipo de valoración.

### Valor simbólico/significativo

Las respuestas obtenidas en el instrumento aplicado, permitieron reconocer el valor simbólico-significativo atribuido por los estudiantes al loche, a través de los ítems 6,7 y 8. Obteniendo los siguientes resultados:

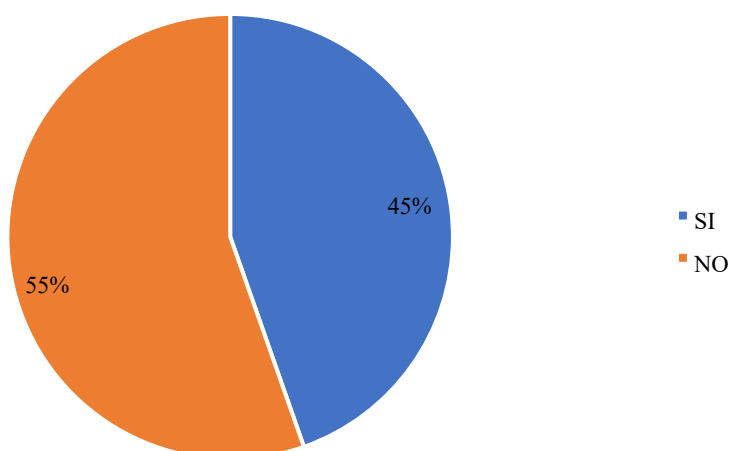
**Tabla 4**

*Valor simbólico-significativo- Estudiantes*

Valor simbólico/significativo	SI	%	N	%	N	%
ITEM 6	8	5	16	9	0	0
			5	5		
ITEM 7	97	5	76	4	0	0
		6		4		
ITEM 8	11	6	27	1	35	20
	1	4		6		
	72	4	89	5	12	7
		2		2		

**Gráfico 6**

*Valor simbólico/significativo - Estudiantes*



Como se observa en la tabla 4, el valor simbólico significativo solo se reconoció en el 42% de la población, siendo el ítem 6, la pregunta menos respondida de forma positiva, demostrando el poco conocimiento de la población estudiantil sobre el cultivo del loche.

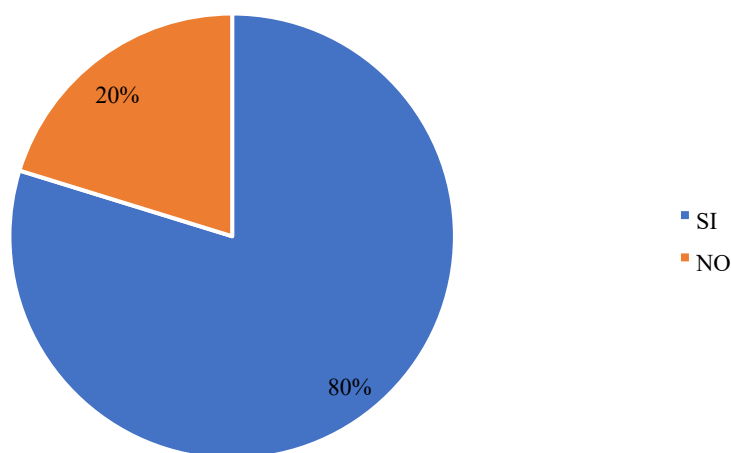
Asimismo, se reconoce que un 52 % de la población estudiantil no reconoce esta valoración, mientras un 12% decidió no supieron cómo responder las preguntas relacionadas a este punto.

### **Valor de Herencia**

El valor de herencia fue reconocido en los ítems 8 y 9 del instrumento, relacionados al medio de adquisición del conocimiento y la percepción de los estudiantes sobre el uso y consumo del loche en la población. Los resultados que el 71% de la población estudiantil adquirió el conocimiento por medio de su familia, y el 10% del uso del producto por recomendación de pobladores del territorio, reconociendo que existe una tendencia de 81% de la población que reconoce el valor tradicional del loche, de igual forma el ítem 9, reconoció que el 79% de la población considera que el uso y consumo del loche es parte de la vida diaria de la población. Esta información nos permite interpretar que aproximadamente un 80% de la población de estudiantes reconoce el valor de herencia del Loche.

### **Gráfico 7**

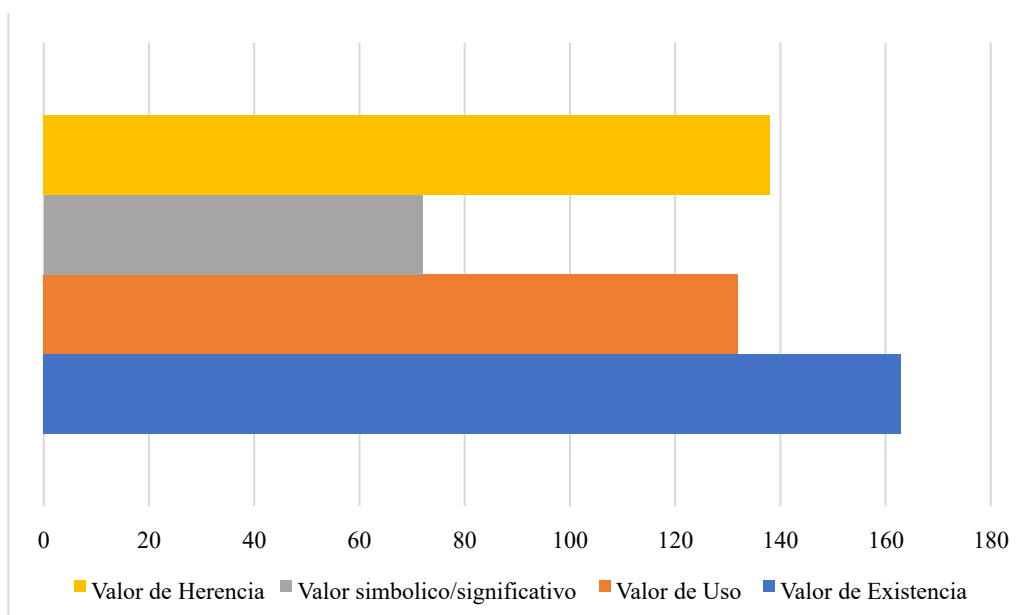
*Valor de Herencia- Estudiantes*



Finalmente, a partir del reconocimiento de los valores del loche asignados por la población de estudiantes, se pudo distinguir la aceptación de los tipos de valores analizados. Determinando que en la población de estudiantes el valor más desarrollado es el valor de existencia en el 94% de la población, seguido del valor de herencia en un 80% de la población, el valor de uso en el 76% de la población y el valor simbólico/significativo en solo el 42% de la población. Tal como se observa en el siguiente gráfico.

### Gráfico 8

*Valoración del loche según estudiantes*



#### 3.2.1.2. Comunidad de Profesores

En el distrito de Ferreñafe, hay un total de 715 profesores registrados según la UGEL Ferreñafe. Esta comunidad educativa tiene un rol crucial en la difusión del conocimiento sobre el loche, tanto en términos de su valor nutricional como de su importancia cultural y natural. Para evaluar este conocimiento, se encuestó a 9 profesores de instituciones privadas que enseñan ciencias naturales y sociales. De los encuestados, 6 eran mujeres y 3 hombres, con edades promedio entre 26 y 45 años.

Todos los docentes conocen el loche. La mayoría lo identifican como un fruto endémico de la región, aunque algunos lo reconocen como una cucurbitácea. En cuanto al valor del loche, todos los encuestados coinciden en que el fruto tiene valor, destacando su importancia nutricional (44%), seguido por su valor gastronómico (33%), medicinal (11%) y económico (11%).

El loche se utiliza principalmente en la cocina diaria por todos los profesores encuestados. Además, conocen otros usos del loche, como en la preparación de postres y con fines medicinales, aunque estos son menos frecuentes.

La mayoría de los docentes creen que el loche posee características únicas. El 89% opina que el loche tiene atributos especiales, como su sabor (44%) y valor nutricional (22%). Solo el 11% mencionó que es notable por su versatilidad, mientras que un 22% no ofreció una respuesta clara.

Todos los encuestados no conocen las tradiciones locales relacionadas con el cultivo del loche, a pesar de reconocer su cultivo en la región. En relación a su condición de fruto endémico, el 67% sabe que el loche solo se produce en Lambayeque y atribuye esta condición a factores ambientales como el clima y el suelo. El 33% restante no conocía esta información.

Los docentes consideran unánimemente que el loche es un patrimonio local. Este reconocimiento se basa principalmente en su valor ancestral (89%), con solo un 11% que lo valora por su utilidad gastronómica.

Respecto a cómo adquirieron su conocimiento sobre el loche, el 78% lo conoció a través del consumo y uso, mientras que el 22% restante lo aprendió en la escuela o por Internet.

En cuanto a la perspectiva sobre el uso y consumo del loche, el 78% de los docentes considera que su consumo es común y se da de manera diaria en la preparación de guisos. Sin embargo, el 22% restante cree que el loche se utiliza principalmente en la elaboración de platos típicos.

### **Valores del Loche según la comunidad de profesores**

A partir de las respuestas obtenidas por el instrumento aplicado a la comunidad de profesores se pueden realizar inferencias sobre los tipos de valoración presentes en esta comunidad.

#### **Valor de existencia**

Se evaluó el valor de existencia según los docentes a partir de las respuestas del ítem 1 y 2 del instrumento, las cuales se relacionan al conocimiento del producto y si lo consideran valioso. Obteniendo la siguiente información.

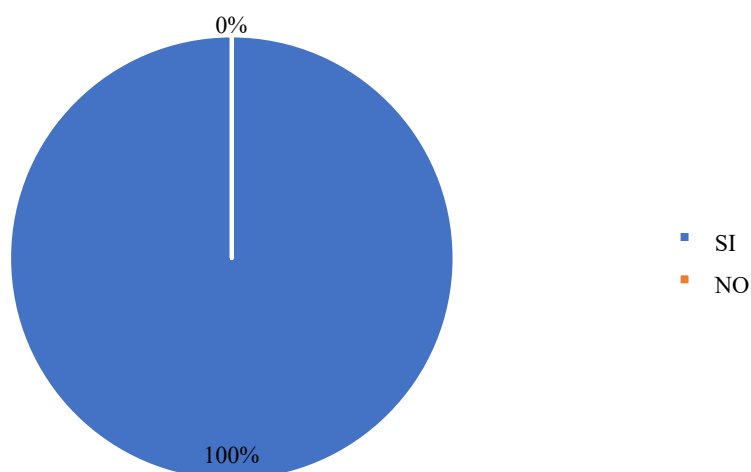
**Tabla 5**

*Valor de existencia- Profesores*

<b>Valor de existencia</b>	<b>SI</b>	<b>%</b>	<b>NO</b>	<b>%</b>
<b>ITEM 1</b>	9	100	0	0
<b>ITEM 2</b>	9	100	0	0
	9	100	0	0

**Gráfico 9**

*Valor de existencia- Profesores*



Como se observa en la Tabla 5 y el gráfico 9, se reconoce que el 100% de la población de docentes reconoce el valor de existencia del Loche. Siendo conscientes de su presencia como fruto endémico y su uso gastronómico.

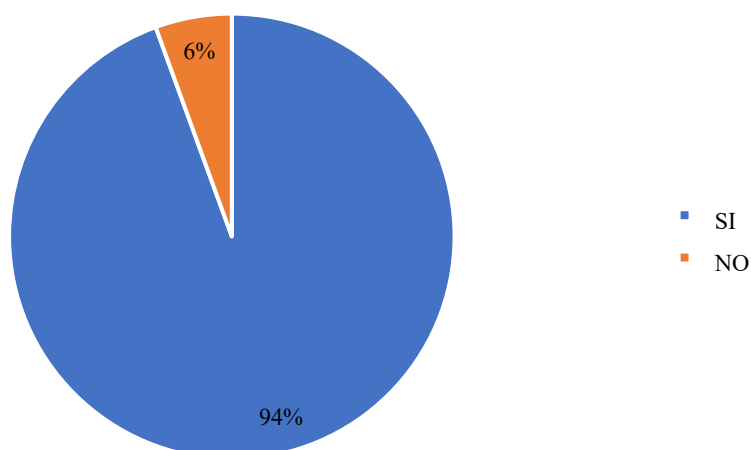
### **Valor de uso**

Para evaluar el valor de uso del loche, se tomaron en cuenta los ítems 3 y 5, los cuales hacen referencia al consumo y caracterización del loche como producto único.

Obteniendo como resultados.

**Tabla 6***Valor de uso- Profesores*

Valor de uso	SI	%	NO	%
ITEM 3	9	100	0	0
ITEM 5	8	89	1	11
	8.5	94	0.5	6

**Gráfico 10***Valor de uso- Profesores*

Como se observa en la tabla 6 y el gráfico 10, la 94% de la población presenta una valoración de uso sobre el loche, mientras que el 6% restante no refleja esta posición. Esto permite inferir que el 94% de los docentes reconoce el loche como un ingrediente único que no solo se emplea en la preparación de comidas, sino que posee uso medicinal y es muy versátil.

### Valor simbólico- significativo

Este valor fue evaluado a partir de los ítems 6, 7 y 8, los cuales se relacionan a las tradiciones en torno al cultivo del loche y su apreciación como patrimonio local, obteniendo la siguiente información.

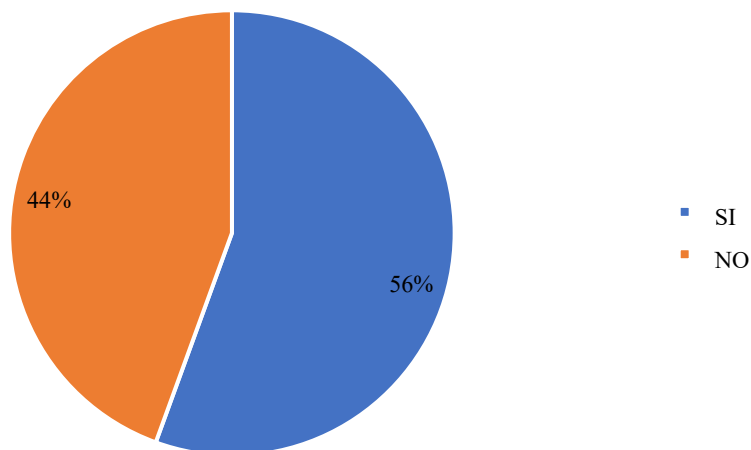
**Tabla 7**

*Valor simbólico/significativo del loche- profesores*

Valor simbólico/significativo	SI	%	NO	%
ITEM 6	0	0	9	100
ITEM 7	6	67	3	33
ITEM 8	9	100	0	0
	5	56	4	44

**Gráfico 11**

*Valor simbólico/significativo-Profesores*



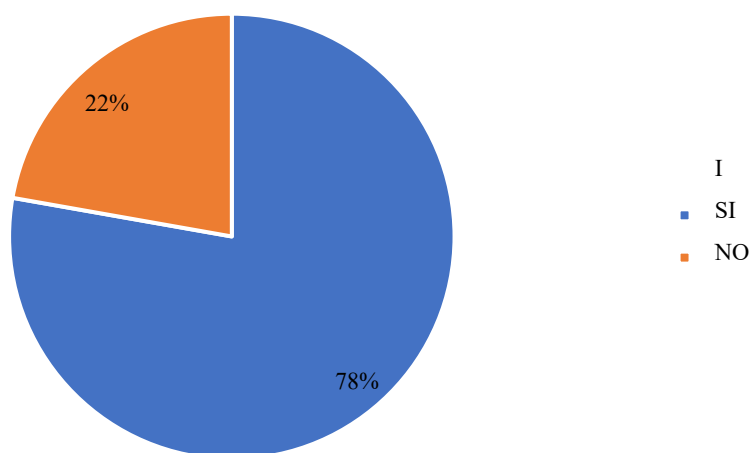
Como se observa en la tabla 7 y el gráfico 11, el valor simbólico-significativo se aprecia en el 56% de los docentes, mientras que en el 44% restante no se reconoció. Esta información permite interpretar que, si bien los docentes poseen un alto grado de conocimiento sobre el patrimonio, no posee información sobre el conocimiento tradicional en torno a este.

## Valor de Herencia

En el caso de valor de herencia, se interpretó a partir de las respuestas obtenidas en los ítems 9 y 10. Logrando reconocer que el 78% de la población de docentes posee este tipo de valoración pues la adquisición de conocimiento fue por medio del uso y consumo del producto, que ellos consideran es parte de su vida cotidiana. Tal como se observa en el gráfico.

### Gráfico 12

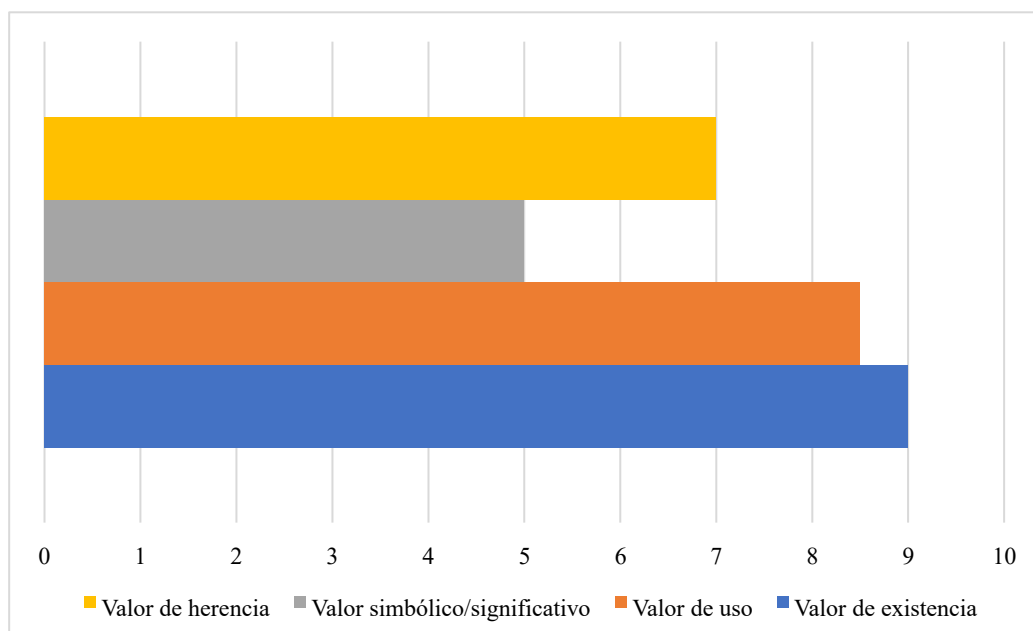
*Valor de Herencia- Profesores*



Finalmente, a partir del reconocimiento de los valores del loche de la población de docentes, se identificó el nivel de desarrollo de los diferentes tipos de valoración del loche. Siendo el más desarrollado el valor de existencia con un 100% de la población de docentes, seguido del valor de uso con el 94% de la población, y el valor de herencia con un 78% de la comunidad. El valor menos desarrollado por la población de docentes fue el valor simbólico-significativo con la aceptación del 56% de la población.

### Gráfico 13

*Valoración del Loche según profesores*



#### 3.2.1.3. Comunidad de Amas de casa

La comunidad de amas de casa en Ferreñafe, que cuenta con 179 miembros, representa el grupo más grande en la muestra y utiliza el loche a diario en la preparación de alimentos. Esta comunidad está formada mayoritariamente por mujeres, con edades que varían entre los 18 y 83 años, y una edad promedio de 40 años.

Todos los encuestados conocen el loche y lo reconocen como un alimento esencial en la cocina local, valorando sus características aromáticas y de sabor.

En cuanto al valor del loche, casi todos los participantes (99%) coinciden en que el fruto tiene valor. La mayoría lo valora principalmente por su uso en la gastronomía (69%), seguido por su valor nutricional (21%). También se reconocen valores económicos (3%), cultural (2%) y de existencia (1%).

El loche es utilizado en su totalidad por las amas de casa principalmente para cocinar. Otros usos mencionados incluyen la producción de cerveza (1%), la preparación de postres (14%) y usos medicinales (2%).

El 97% de los encuestados cree que el loche tiene características únicas. De estos, el 84% resalta su sabor en los platos, el 5% lo atribuye a su origen regional, el 4% a su valor nutricional, el 2% a su forma y el 1% a su uso medicinal.

En relación con las tradiciones, solo el 7% de las amas de casa está familiarizado con prácticas asociadas al loche. Entre las tradiciones mencionadas están la siembra del loche durante la luna llena y algunas creencias relacionadas con el cultivo y consumo del fruto.

El 95% de las amas de casa sabe que el loche es exclusivo de Lambayeque, y la mayoría atribuye esta condición a factores ambientales (81%). Otros mencionan el consumo masivo (2%), la tradición (2%) o su origen prehispánico (8%).

Casi todas las amas de casa (97%) consideran que el loche es un patrimonio local. La mayor parte lo valora por sus características gastronómicas (55%), seguido por su condición endémica (26%), su uso ancestral (8%) y su frecuente uso (6%). Un pequeño porcentaje no supo responder (5%).

La información sobre el loche ha sido adquirida por el 88% de las amas de casa a través de la familia. El 7% aprendió sobre el loche por recomendaciones comunitarias y consumo, mientras que el 3% lo conoció en la escuela o universidad, y el 2% no respondió.

Finalmente, el 99% de las amas de casa considera que el consumo del loche es común y diario, integrándolo en la mayoría de las comidas. Solo una persona opinó que se utiliza únicamente en platos típicos.

### **Valores del Loche según la comunidad de Amas de Casa**

#### **Valor de existencia**

A partir de las respuestas brindadas en el ítem 1 y 2, se pudo reconocer la valoración de existencia de la población en torno al loche. Obteniendo la siguiente información.

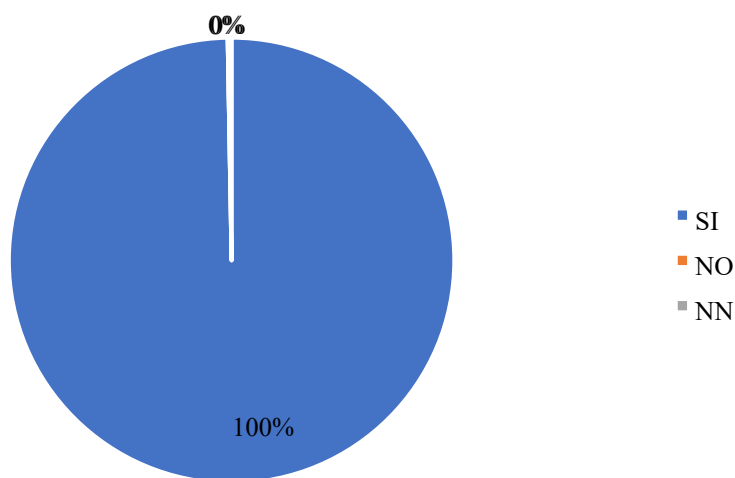
**Tabla 8**

*Valor de existencia- Amas de casa*

<b>Valor de existencia</b>	<b>SI</b>	<b>%</b>	<b>NO</b>	<b>%</b>	<b>NN</b>	<b>%</b>
<b>ITEM 1</b>	179	100	0	0	0	0
<b>ITEM 2</b>	178	99	0	0	1	1
	178.5	100	0	0	0.5	0

### Gráfico 14

Valor de existencia- Amas de Casa



Como se observa en la Tabla 13 y el grafico 12, el 100% de la comunidad de amas de casa reconoce el valor del loche, ya que saben que el fruto existe y lo consideran como parte de la alimentación, por ende, esta población reconoce su existencia.

### Valor de uso

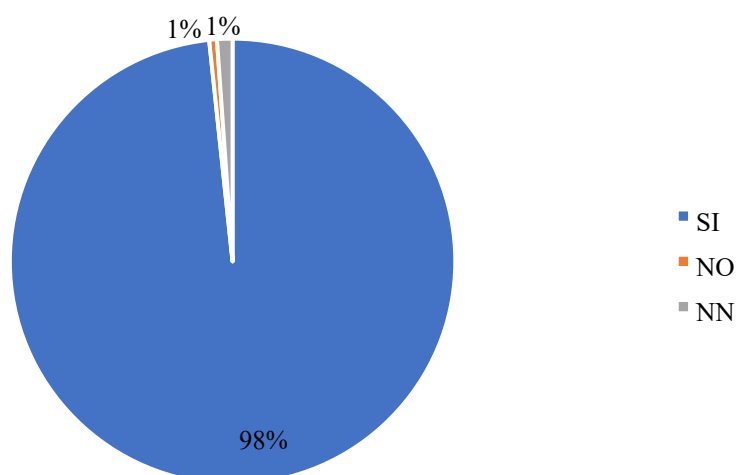
Tabla 9

Valor de uso- Amas de Casa

Valor de uso	SI	%	NO	%	NN	%
ITEM 3	179	100	0	0	0	0
ITEM 5	173	97	2	1	4	2
	176	98	1	1	2	1

### Gráfico 15

Valor de uso- Amas de casa



Como se observa en la tabla 14, se reconoció que el 98% de la población de amas de casa reconoce el valor de uso del loche como ingrediente para las comidas, sin embargo, existe un 2% que afirma no conocer ni usar el loche.

### Valor simbólico-significativo

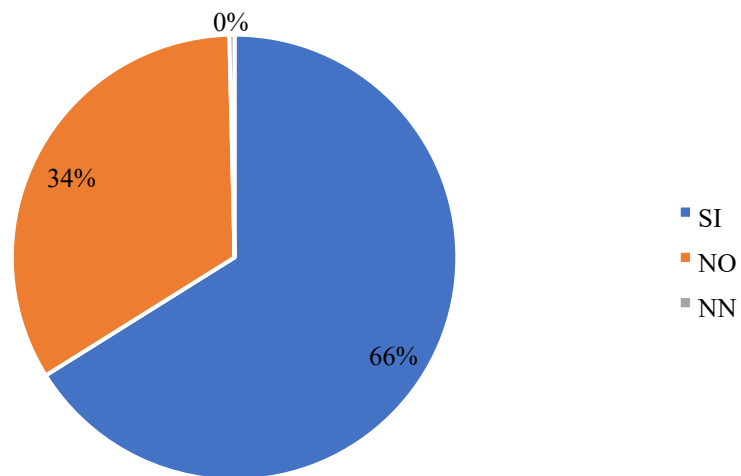
Tabla 10

Valor simbólico significativo

Valor simbólico/significativo	SI	%	NO	%	NN	%
ITEM 6	12	7	167	93	0	0
ITEM 7	170	95	9	5	0	0
ITEM 8	173	97	4	2	2	1
	118.33	66	60	34	1	0

### Gráfico 16

*Valor simbólico-significativo amas de casa*

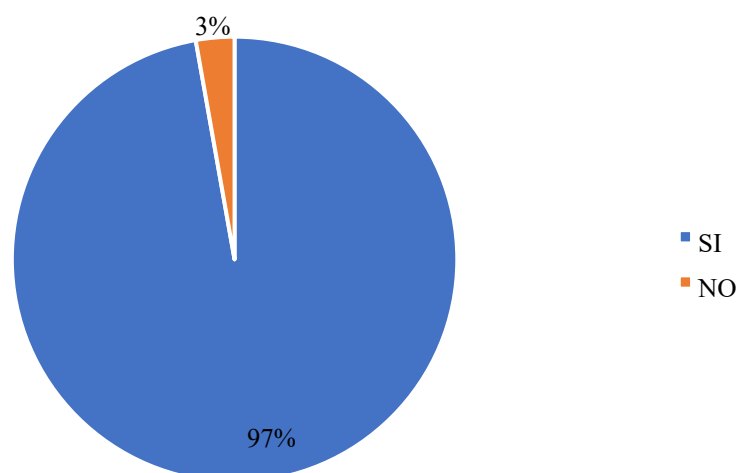


Como se observa en la Tabla 10 y el gráfico 16, en promedio el 66% de la población de amas de casa si posee valoración simbólica-significativa, pues reconocen algunas de las tradiciones asociadas al loche como su relación con la luna llena, y en su mayoría su condición de endémico y su consideración como patrimonio local.

### Valor de herencia

#### Gráfico 17

*Valor de herencia- Amas de Casa*



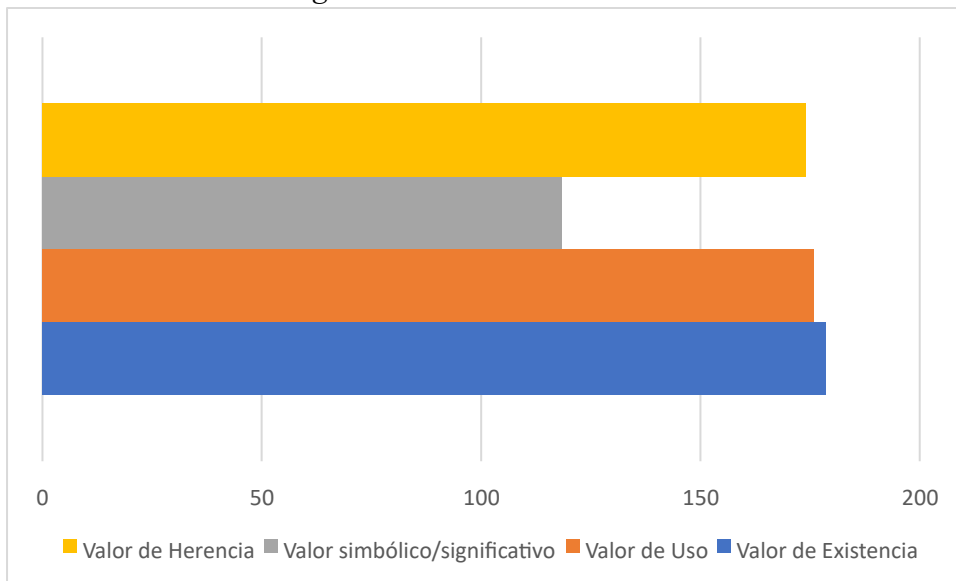
Como se observa en el gráfico 17 el 97% de la población de amas de casa posee el valor de herencia, sugiriendo una asociación directa e identitaria entre la comunidad

y el producto por condiciones como el conocimiento por parte de la familia, y el consumo masivo en su comunidad.

Finalmente, a partir del reconocimiento de los valores del loche de la población de amas de casa, se identificó el nivel de desarrollo de los diferentes tipos de valoración del loche. Siendo los valores más desarrollados el valor de existencia con un 100% de aceptación, seguido del valor de uso 98% y del valor de herencia con un 97%. Se reconoció que el valor menos desarrollado entre las amas de casa es el valor simbólico-significativo con un 66%.

### Gráfico 18

*Valoración del Loche según Amas de Casa*



#### 3.2.1.4. Comunidad de Visitantes del Museo

Se realizó una encuesta a 10 visitantes del Museo Nacional de Sicán en Ferreñafe, un grupo compuesto por 4 hombres y 6 mujeres con edades entre 26 y 32 años. Las profesiones de los encuestados incluyen contaduría, biología y arqueología.

Todos los participantes conocían el loche. El 60% lo identificó como un fruto endémico, el 30% como un alimento, y el 10% como una cucurbitácea.

Sobre el valor del loche, el 100% consideró que tiene valor, destacando su importancia tradicional para el 70% y su valor gastronómico para el 30%.

El 91% de los encuestados usaba loche principalmente en la cocina. Algunos también lo usan para hacer cerveza y como tinte natural.

Todos los participantes reconocieron que el loche tiene características únicas. El 50% destacó su sabor y olor, el 40% su condición de fruto endémico, y el 10% sus propiedades nutricionales.

Solo el 10% conocía alguna tradición relacionada con el loche, como el trasplante en luna creciente y la creencia de que el agricultor debe ser el mismo que lo cultiva.

El 100% sabía que el loche es exclusivo de Lambayeque. La mayoría atribuyó esto a factores ambientales.

Todos consideraron que el loche es patrimonio local de Ferreñafe, principalmente por su valor ancestral y cultural.

El 70% adquirió su conocimiento sobre el loche a través del consumo y uso, mientras que el 30% lo aprendió en la universidad.

Finalmente, todos los encuestados perciben el uso del loche como común y diario en la comunidad. En general, el 95% valoró el loche por su uso, su carácter endémico y su importancia cultural, aunque el 15% no lo emplea de manera tradicional.

### **Valores del Loche según la comunidad de visitantes del museo**

A partir de las respuestas obtenidas en el instrumento aplicado, se puede interpretar los valores asignados por la población de visitantes al loche, tales como: valor de existencia, valor de uso, valor simbólico-significativo y valor de herencia.

#### **Valor de existencia del Loche**

Con la información registrada se consideraron los ítems 1 y 2 del instrumento, sobre el conocimiento del loche y la consideración de su valor, obteniendo como resultados.

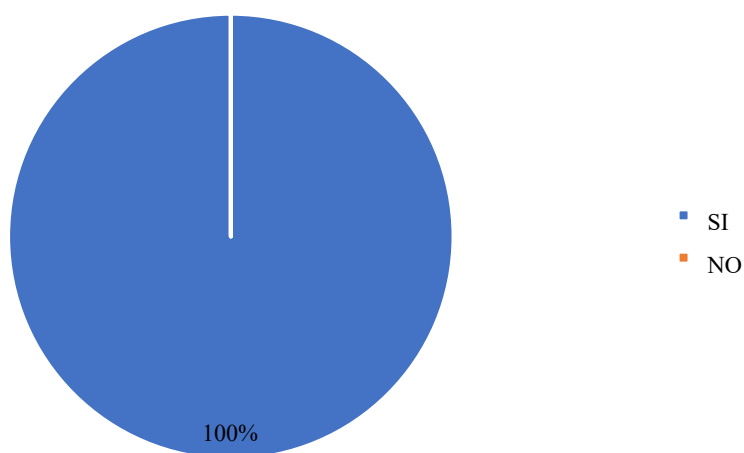
**Tabla 11**

*Valor de existencia- Visitantes*

<b>Valor de existencia</b>	<b>SI</b>	<b>%</b>	<b>NO</b>	<b>%</b>
<b>ITEM 1</b>	10	100	0	0
<b>ITEM 2</b>	10	100	0	0
	10	100	0	0

### Gráfico 19

Valor de existencia- Visitantes



Como se observa en la tabla 11 y el gráfico 19, la comunidad de visitantes reconoce el valor de existencia del loche, pues si saben que es y su valor. Adicionalmente se reconoce que esta población reconoce su condición de endémico y atribuye su valor al aspecto tradicional del producto.

### Valor de uso

Se reconoció el valor de uso del loche en la población de visitantes a partir de los ítems 3 y 5 del instrumento, ya que se relacionan al uso y caracterización del loche.

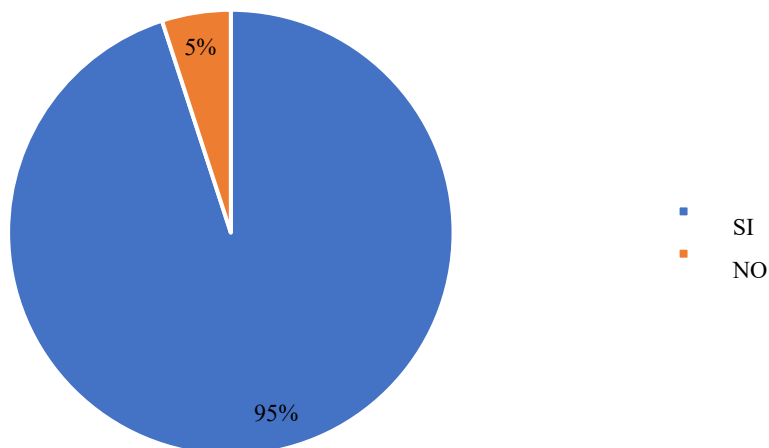
**Tabla 12**

Valor de uso del loche-Visitantes

Valor de uso	SI	%	NO	%
ITEM 3	9	90	1	10
ITEM 5	10	100	0	0
	9.5	95	0.5	5

## Gráfico 20

Valor de uso- Visitantes



Como se observa en la tabla 12 y gráfico 20, se reconoció que el 95% de la población presenta valoración de uso del loche, solo un 5% de la población no.

### Valor simbólico/significativo

En relación a este valor, se tomaron en cuenta las respuestas del ítem 6, 7 y 8, obteniendo la siguiente información.

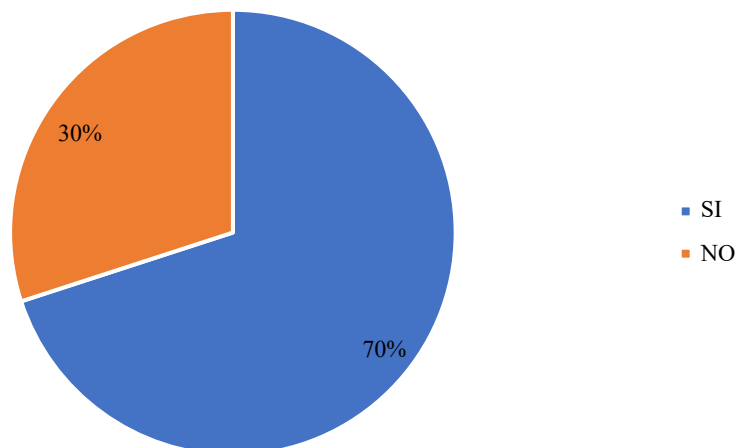
Tabla 13

Valor simbólico/significativo- Visitantes

Valor	SI	%	NO	%
<b>simbólico/significativo</b>				
<b>ITEM 6</b>	1	10	9	90
<b>ITEM 7</b>	10	100	0	0
<b>ITEM 8</b>	10	100	0	0
	7	70	3	30

## Gráfico 21

*Valor simbólico/significativo- Visitantes*



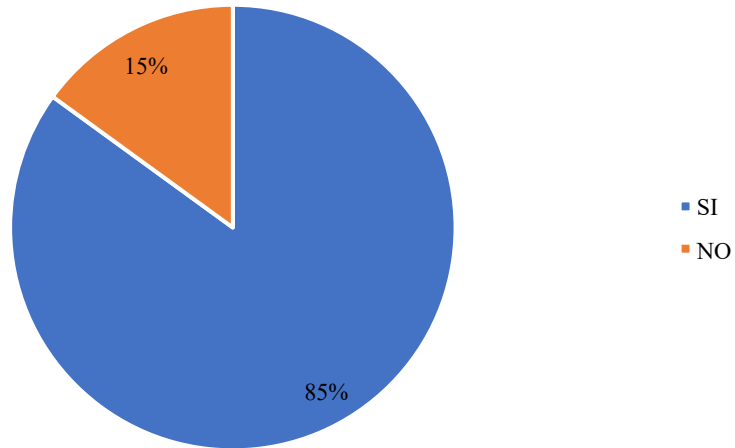
Como se observa en la tabla 13 y el gráfico 21, el 70% de la población muestra una valoración simbólica-significativa hacia el loche, mientras que el 30% restante si bien reconoce el valor endémico del loche y lo considera patrimonio local, aún desconoce tradiciones en torno a este.

### **Valor de Herencia**

Para medir el valor de herencia se tomaron en cuenta el ítem 9 y 10, asociados al medio de adquisición del conocimiento y la percepción de uso del producto en la población, se reconoció que el 70% de la población obtuvo esta información por el uso del producto en las comidas y recomendación de la población, mientras que el 100% reconoció que se trata de un producto de uso diario y es parte del día a día de la comunidad. Entonces, se reconoció que un 85% de la población posee valor de herencia, mientras que el 15% restantes si bien conoce el producto no lo emplean de forma tradicional.

### Gráfico 22

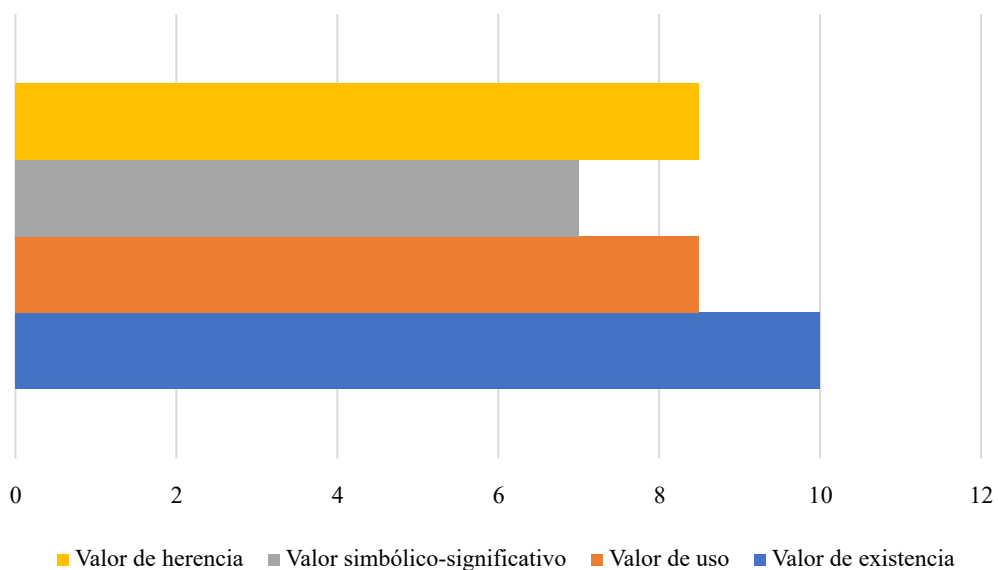
Valor de Herencia- Visitantes



Finalmente, a partir del reconocimiento de los valores del loche de la población de visitantes, se identificó el nivel de desarrollo de los diferentes tipos de valoración del loche. Se reconoció que el valor más desarrollado fue el valor de existencia con un 100%, seguido del valor de uso y el de herencia con un 85% de la población, siendo el valor menos desarrollado el valor simbólico-significativo con un 70% de la población.

### Gráfico 23

Valoración del loche-Visitantes



### **3.2.1.5. Comunidad de Agricultores**

En el eco-caserío rural Muchik “Naylamp” de Pómac III, con una población de 450 personas y solo 13 agricultores de loche, se entrevistó a 5 de ellos, todos hombres entre 40 y 60 años. Aunque no están en Ferreñafe, esta comunidad es crucial para la producción de loche en la región.

Todos los agricultores conocen el loche, ya que se dedican a su cultivo. Describen el loche como un zapallo pequeño y alargado, sin semillas, y propio de Lambayeque, con características distintas a los loches cultivados en otros lugares.

De igual forma, todos los entrevistados (100%) creen que el loche tiene valor. El 80% lo valora por ser un fruto endémico y parte de la identidad cultural local, mientras que el 20% lo considera valioso por su aspecto económico.

Asimismo, el 100% de los agricultores utiliza el loche en la gastronomía y para su comercialización. Además, el 80% lo usa para producir postres como conservas y mazamorras.

El 100% de los agricultores creen que el loche tiene características especiales. El 80% destaca sus cualidades gastronómicas, como sabor y olor, mientras que el 20% valora su aspecto ancestral.

Con respecto a las tradiciones asociadas al loche, todos los agricultores (100%) conocen tradiciones vinculadas al cultivo del loche, como:

1. Sembrar y cosechar en luna llena para asegurar una buena producción.
2. Pasear a una mujer embarazada por los cultivos para una buena cosecha, y evitar que mujeres menstruantes entren al lochal.
3. La siembra del loche ha sido tradicionalmente una tarea masculina.

Al mismo tiempo, todos los entrevistados (100%) saben que el loche es exclusivo de Lambayeque, atribuyendo esto a factores ambientales como el clima templado.

De igual forma, todos (100%) consideran que el loche es un patrimonio local debido a sus características tradicionales y su cultivo desde tiempos prehispánicos. También están conscientes de la denominación de origen otorgada por INDECOPI. El 100% de los agricultores adquirió su conocimiento sobre el loche de forma tradicional, a través de su familia.

Todos los agricultores (100%) consideran que el loche se usa de manera cotidiana en la comunidad, tanto en la alimentación como en el trabajo y la economía local.

### **Valores del Loche según la comunidad de visitantes del museo**

A partir de las respuestas obtenidas en el instrumento aplicado, se puede interpretar los valores asignados por la población de agricultores, tales como: valor de existencia, valor de uso, valor simbólico-significativo y valor de herencia.

### **Valor de Existencia**

A partir de las respuestas registradas en el ítem 1 y 2, se reconoció el nivel de conocimiento y el valor del loche de la población, permitiendo evidenciar el valor de existencia como se presenta en el gráfico.

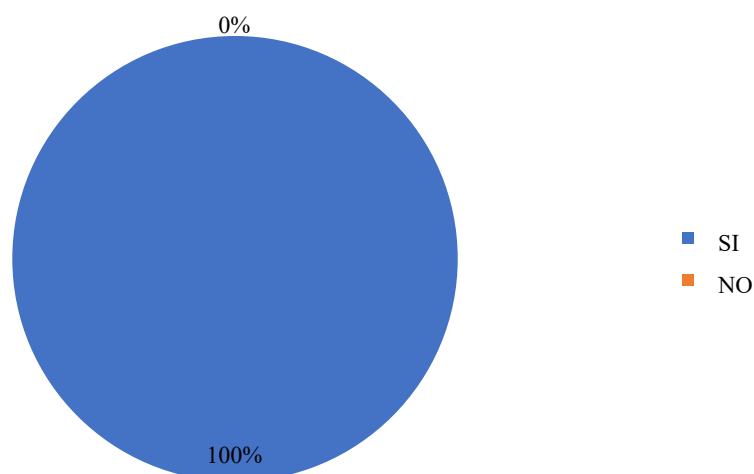
**Tabla 14**

*Valor de existencia- Agricultores*

<b>Valor de existencia</b>	<b>SI</b>	<b>%</b>	<b>NO</b>	<b>%</b>
<b>ITEM 1</b>	5	100	0	0
<b>ITEM 2</b>	5	100	0	0
	5	100	0	0

## Gráfico 24

### Valor de existencia- Agricultores



Como se observa en la tabla 14 y en el gráfico 24, el total de la población entrevistada posee valor de existencia del loche, ya que conoce y valora el loche, siendo el principal foco de valor el valor ancestral.

### Valor de Uso

A partir de las respuestas ofrecidas en el ítem 3 y 5 se calculó el valor de uso del loche según la población de los agricultores. Obteniendo los siguientes resultados.

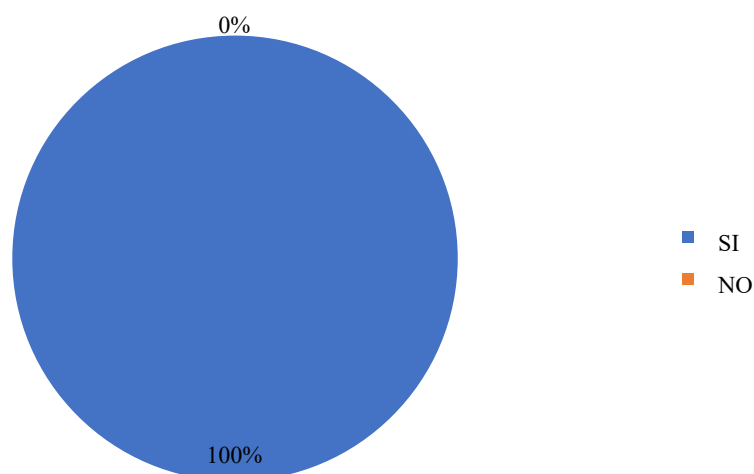
**Tabla 15**

### Valor de uso- Agricultores

Valor de uso	SI	%	NO	%
ITEM 3	5	100	0	0
ITEM 5	5	100	0	0
	5	100	0	0

## Gráfico 25

Valor de uso- Agricultores



Como se presenta en la tabla 15 y el gráfico 25, el 100% de la población demostró poseer valor de uso pues reconocen emplear el loche en las comidas y postres.

### Valor simbólico-significativo

Las respuestas de los ítems 6, 7 y 8 permitieron reconocer el valor simbólico-significativo de la población de agricultores, permitiendo evidenciar esta valoración.

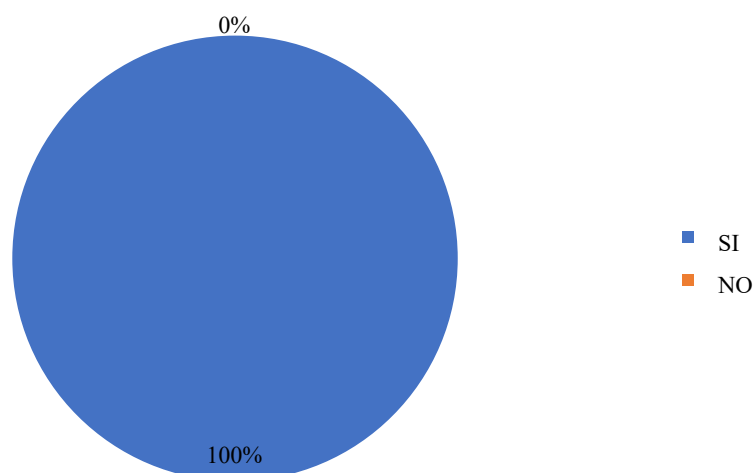
Tabla 16

Valor simbólico/significativo- Agricultores

Valor simbólico/significativo	SI	%	NO	%
ITEM 6	5	100	0	0
ITEM 7	5	100	0	0
ITEM 8	5	100	0	0
	5	100	0	0

## Gráfico 26

*Valor simbólico/significativo- Agricultores*



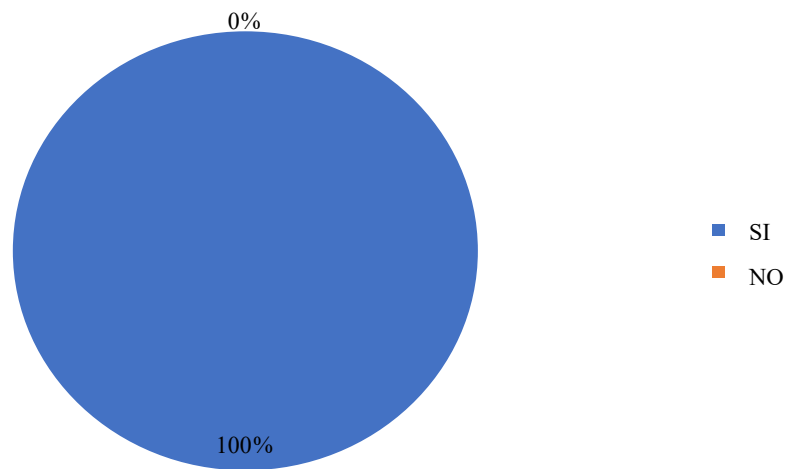
Como se observa en la tabla 16, el 100% de la población demostró poseer una valoración simbólica-significativa del loche, reconociendo sus tradiciones, su condición de endémico y su valor como patrimonio local.

### Valor de Herencia

Para determinar el valor de herencia, se consideraron los ítems 9 y 10, relacionado a como se obtuvo el conocimiento del loche y la percepción del uso y consumo de este producto en la población, obteniendo que el 100% de la población posee valor de herencia, pues el conocimiento ha sido transmitido de generación en generación, siendo un producto cotidiano que se emplea tanto para la gastronomía como la economía en esta población.

### Gráfico 27

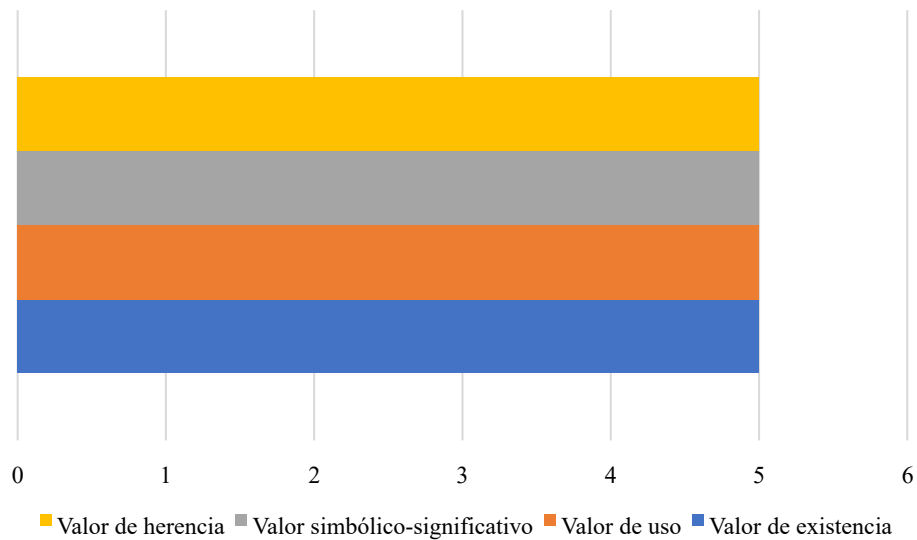
Valor de Herencia- Agricultores



Finalmente, a partir del reconocimiento de los valores del loche de la población de agricultores, se identificó el nivel de desarrollo de los diferentes tipos de valoración del loche. Se reconoció que el 100% de esta población posee todos los tipos de valoración, considerando al loche como parte de su vida.

### Gráfico 28

Valoración del loche según la comunidad de agricultores



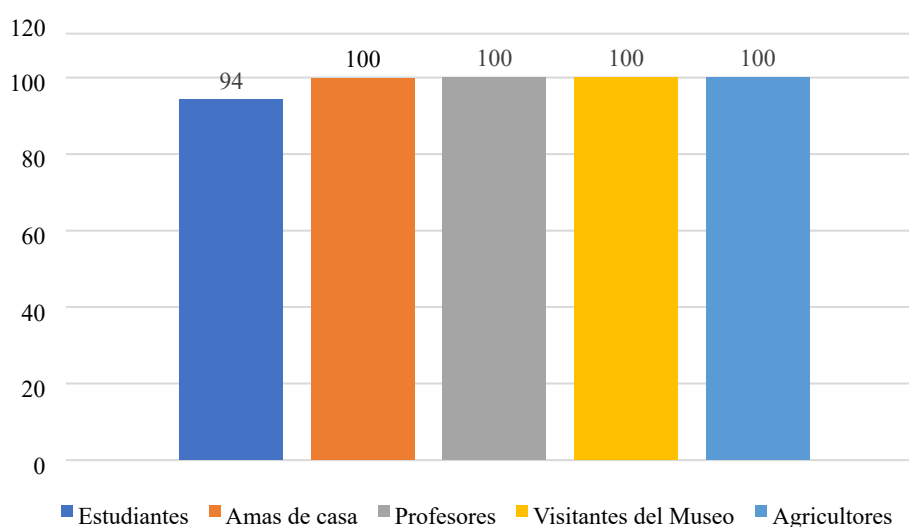
### 3.2.2. Valoración actual del loche

#### 3.2.2.1. Valor de existencia

Con respecto al valor de existencia, se reconoció el nivel de valoración de existencia de las comunidades identificadas. Se considero el porcentaje promedio por población, ya que, al emplear un muestreo estratificado, existe una enorme variabilidad de población entre comunidad y comunidad. Se reconoció la siguiente información.

#### Gráfico 29

*Valor de Existencia del loche*



Como se observa en el gráfico 29, la comparativa de valores de existencia obtenidas entre las comunidades analizadas, nos permite identificar que la población de profesores, visitantes del muso y docentes, poseen en un 100% de la población una valoración de existencia, es decir, reconocen al loche como un producto que aporta a la comunidad con su presencia. Sin embargo, en el caso de la población de estudiantes y amas de casas, si bien esta valoración está presente en casi toda la comunidad, existe un 6% que no considera lo mismo.

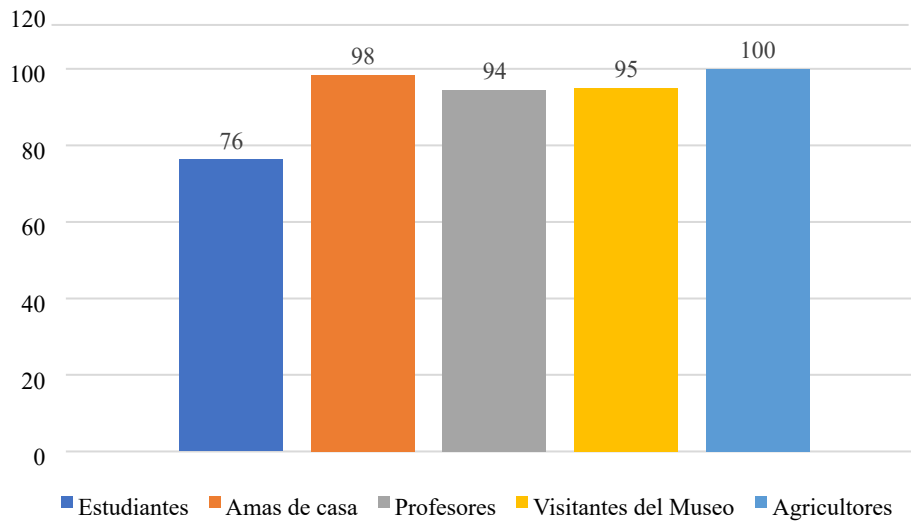
Se reconoce que la valoración de existencia puede mejorar en la población un 6% de la población de estudiantes.

#### 3.2.2.2. Valor de uso

A partir de los datos registrados en las diferentes comunidades, se consideró el valor de uso en base a los porcentajes de la población. Reconociendo la siguiente información.

### Gráfico 30

#### Valor de uso del Loche



Como se observa en el gráfico 30, se reconoce que el valor de uso se reconoce en la población de agricultores con un 100%, mientras que la población de profesores, visitantes de museo y amas de casa, comparten el promedio con un rango de 95%. Como es evidente, la población que presentó menos valor de uso fue la de estudiantes con solo un 76% de personas que lo emplean.

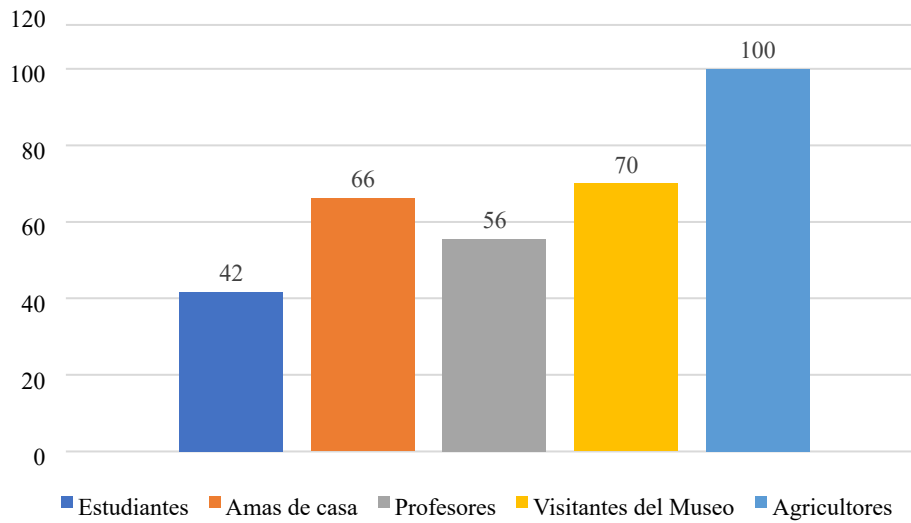
Se reconoce que la valoración de uso puede mejorar en la población un 24% de la población de estudiantes.

#### 3.2.2.3. Valor simbólico-significativo

A partir de la información obtenida de las comunidades, se reconoció el valor simbólico-significativo de la población. Obteniendo la siguiente información.

### Gráfico 31

#### Valor Simbólico-Significativo



El valor simbólico-significativo es el menos registrado en la población, siendo la única comunidad con el 100% de población que lo tiene la de agricultores, seguida de la comunidad de visitantes del museo con un 70%, la de profesores con un 42% y la de estudiantes con un 42%.

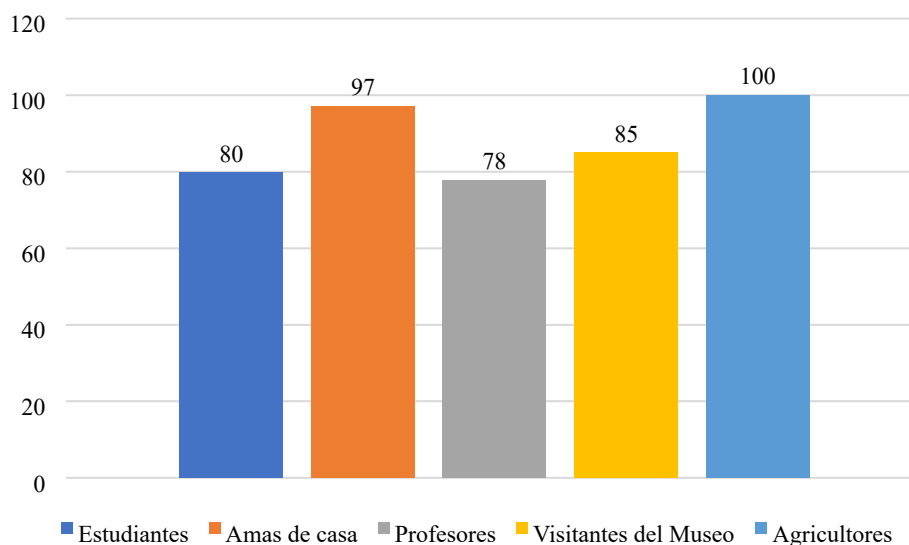
Se reconoce que esta valoración es la menos reconocida y la que necesita mayor difusión, pudiendo existir mejoras significativas en la población de estudiantes, amas de casa, profesores y visitantes del museo.

#### 3.2.2.4. Valor heredado

El registro de respuestas de las comunidades, permitió reconocer el nivel de valoración de herencia de cada comunidad. Permitiendo obtener la siguiente información.

### Gráfico 32

#### Valor de Herencia

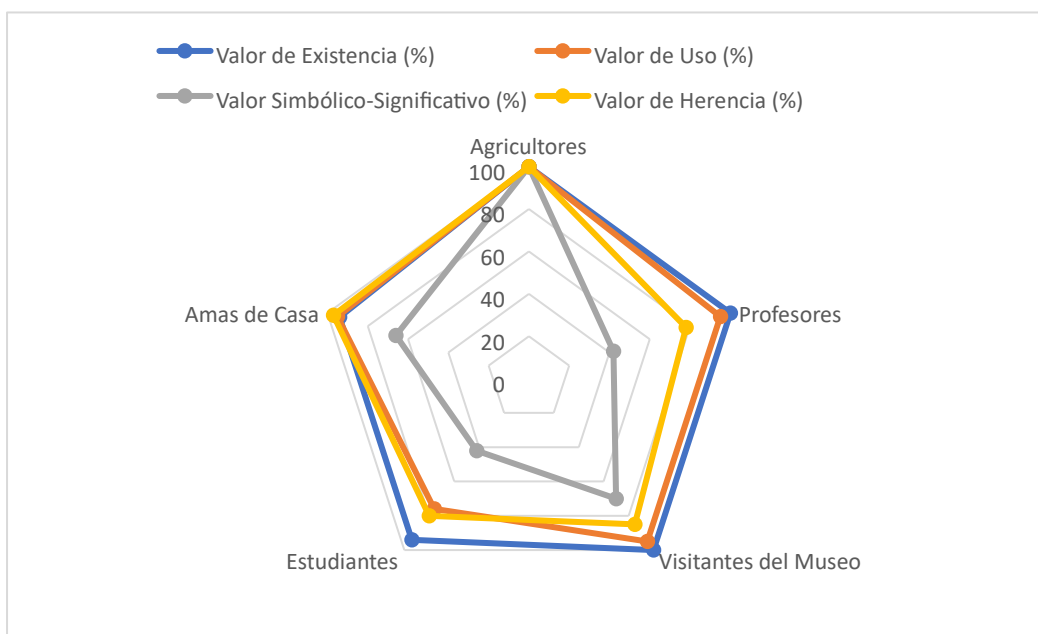


Como se observa en el gráfico 32, se reconoció que el valor de herencia se encuentra en la mayor parte de la población de las comunidades. Presentando en un 100% de la población de agricultores, 85% en la población de visitantes y 80% en la población de estudiantes. Sin embargo, se reconoce que el desarrollo del valor de herencia en la población de profesores puede mejorar en un 22%.

Se reconoce que esta valoración puede mejorar en la comunidad de profesores en un 22% y en la de estudiantes en un 20%. Siendo la comunidad con más desarrollo de esta valoración, los agricultores con un 100% de la población.

### Gráfico 33

#### Valoración Social del Loche



El gráfico refleja que, en la comunidad de Ferreñafe, el valor más arraigado es el de existencia, evidenciando una alta conciencia ciudadana sobre la importancia del patrimonio. Asimismo, los valores de uso y herencia también son ampliamente reconocidos, lo que abre posibilidades para acciones participativas y estrategias educativas. No obstante, el valor simbólico significativo presenta una debilidad relativa en algunos sectores, especialmente en estudiantes y profesores, lo cual sugiere la necesidad de fortalecer el vínculo cultural y emocional con el patrimonio mediante acciones educativas, narrativas comunitarias y reinterpretación del pasado local.

Los resultados evidencian que los valores atribuidos al loche varían significativamente según los grupos sociales, lo cual puede analizarse desde las teorías sobre el valor patrimonial y social. Por ejemplo, el valor de existencia, que implica el reconocimiento del loche como emblema de identidad local, es casi unánime entre amas de casa, profesores, visitantes y agricultores (100%), y alto entre estudiantes (94%). Esto coincide con lo señalado por Fontal et al. (2018), quienes destacan que el patrimonio posee una dimensión inmaterial fundamental memoria, sentido de pertenencia y recuerdo que, aunque compartida en distintos grados, sostiene el sentido comunitario.

Respecto al valor de uso, vinculado a la función práctica del loche como alimento en la dieta cotidiana, también se observan niveles elevados (entre 76% y 100%). Esto refleja que el loche mantiene un rol activo en la vida social y económica de Ferreñafe, en línea con las

propuestas de Barreiro y Parga-Dans (2013) y Cejudo (2014). Este valor está estrechamente relacionado con el habitus cultural, dado que las madres transmiten a sus hijos el conocimiento y la práctica del consumo y preparación del loche, asegurando la continuidad intergeneracional y el arraigo cultural. Además, la demanda generalizada del producto muestra la dimensión económica del patrimonio, componente clave en la valoración social que debe considerarse en las estrategias de gestión.

El valor de herencia, entendido como la transmisión cultural y el interés por preservar y enseñar sobre el loche, también alcanza cifras elevadas (entre 78% y 100%), con una ligera disminución en estudiantes (80%). Esto evidencia que la mayoría reconoce la importancia de mantener viva esta tradición, apoyando la idea de que el valor patrimonial se construye socialmente, no solo desde lo tangible, sino también desde la continuidad histórica y cultural (Querejazu, 2013). Esta dimensión está influenciada por el uso cotidiano y las prácticas sociales asociadas, reafirmando el construccionismo social, que plantea que el valor se crea en la interacción y diálogo entre los actores sociales.

En contraste, el valor simbólico-significativo es el que presenta mayores disparidades, especialmente entre estudiantes (42%) y agricultores (100%), con niveles intermedios en otros grupos. Bourdieu et al. (1995) explican esta diferencia a través de la distinción entre objetividad de primer orden (acceso material) y de segundo orden (valoración simbólica). Aunque el loche es de acceso generalizado, la valoración simbólica aún es fragmentada y está en proceso de consolidación, dependiendo de factores culturales, educativos y afectivos que varían según la proximidad y tipo de relación con el producto. Este valor está asociado a la identidad, el orgullo y el reconocimiento del loche como símbolo cultural, aspectos que no todos los grupos integran con igual profundidad. Por ejemplo, el conocimiento sobre usos medicinales está más presente en amas de casa y comuneros, mientras que profesores y visitantes poseen un conocimiento más científico y distante.

A primera vista, esta situación podría no parecer problemática, dado que el consumo y acceso físico al loche son altos. En Ferreñafe, el 85% de los encuestados accede regularmente al loche, es decir, la objetividad de primer orden está ampliamente cumplida, pero la objetividad de segundo orden, que implica reconocer y fortalecer su valor simbólico como elemento identitario y cultural, aún no alcanza niveles satisfactorios. Esta brecha es crucial, ya que el consumo no garantiza que el fruto sea valorado en toda su dimensión cultural ni que su importancia simbólica se mantenga y transmita adecuadamente a futuras generaciones.

Desde la perspectiva del construccionismo social (Gergen, 1991; López Silva, 2013), los significados y valores culturales se construyen en la interacción social y el diálogo entre actores diversos. La fragmentación del conocimiento y valoración del loche en Ferreñafe revela que aún no existe un consenso social ni un discurso integrador que articule los múltiples sentidos que el loche puede tener para la comunidad. Según Gergen (1991), en contextos contemporáneos de saturación simbólica y diversidad discursiva, el “yo” individual se fragmenta en múltiples voces y significados a veces en tensión, generando representaciones sociales dispersas y parciales. Esto se refleja en Ferreñafe, donde productores, docentes, amas de casa y estudiantes construyen sentidos diversos sobre el loche, dificultando la consolidación plena de su valor simbólico.

Ante esta dispersión, la museografía participativa emerge como estrategia fundamental para articular estas voces heterogéneas, proporcionando un espacio de diálogo donde se visibilizan experiencias y se co-construye una narrativa colectiva que fortalece el valor social del loche. Así, esta metodología no solo permite superar la fragmentación simbólica que limita la valoración patrimonial, sino que también fomenta la apropiación comunitaria del patrimonio, revitalizando la identidad y memoria cultural local de manera inclusiva y dinámica.

Esta interpretación se reafirma con Moscovici (1979), quien describe los mecanismos de objetivación y anclaje en las representaciones sociales. La objetivación —visible en eventos como el festival del loche o la promoción del eco-caserío Naylamp— hace tangible el valor del fruto, pero el anclaje —la vinculación profunda con la identidad y tradiciones heredadas— aún no está suficientemente consolidado. Por lo tanto, la representación social del loche presenta tensiones y desigualdades que deben ser abordadas.

Aunque no se evidencian problemas en términos de acceso o reconocimiento básico, la insuficiente valoración simbólica-significativa revela una problemática real: la comunidad no ha logrado consolidar plenamente el significado patrimonial del loche, lo que puede poner en riesgo su mantenimiento como símbolo cultural a largo plazo. En este sentido, la propuesta de una exposición museográfica participativa es pertinente y necesaria, pues busca fortalecer esta dimensión simbólica a través de la participación activa de diversos actores sociales, promoviendo el diálogo, la reconstrucción colectiva del valor cultural y la apropiación comunitaria del patrimonio (Querejazu, 2013).

Para lograr una valoración social integral del loche en Ferreñafe, es crucial fortalecer su dimensión simbólica y cultural para evitar que se reduzca solo a un recurso económico o

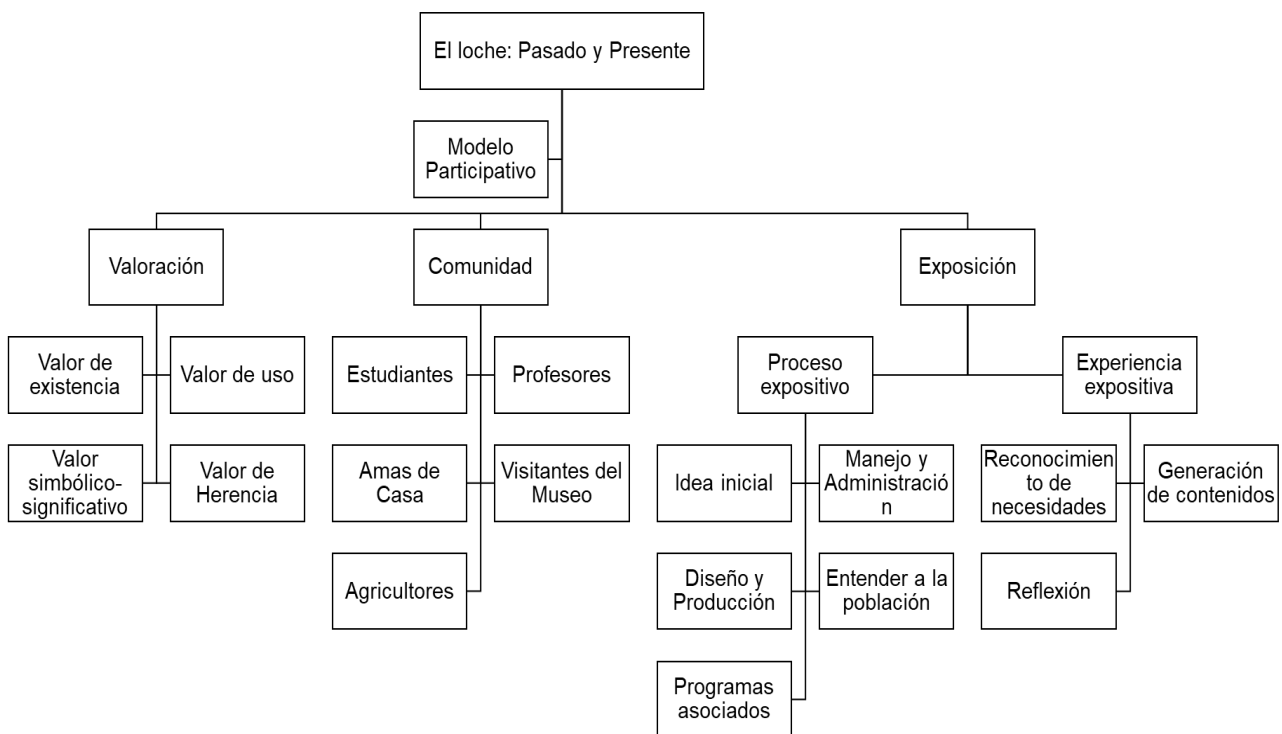
alimenticio. La objetividad de segundo orden, que implica un reconocimiento profundo y compartido del loche como patrimonio vivo, es la base para asegurar su continuidad y relevancia cultural. Por ello, la propuesta museográfica participativa no solo es adecuada, sino indispensable para superar la fragmentación simbólica y construir una valoración patrimonial integradora, sostenible y con arraigo comunitario.

### 3.3. Características Teórico- Metodológicas de la Propuesta

Considerando el modelo participativo de Davies (2010) se optó por diseñar una propuesta que considere el proceso expositivo, la valoración social del loche, el rol activo de los participantes dentro de la exposición y genere un espacio dialógico en el que se encuentren las diferentes percepciones de la población para generar una experiencia expositiva enriquecedora, que no solo refuerce la valoración del loche en la población, sino que conecte a las comunidades con su espacio, sus tradiciones y sus productos locales.

#### Gráfico 34

*Características de la propuesta museográfica*



Nota: Elaboración propia

El uso de la metodología participativa en este proceso, se reconoce desde la idea inicial, la cual surgió de una problemática local, la falta de estrategias de gestión y la poca sostenibilidad de los proyectos realizados. Con la finalidad de profundizar en esta cuestión

se emplearon entrevistas a la población, para medir la valoración social del loche, asimismo se consideraron alianzas estratégicas con el Museo Nacional de Sicán.

A nivel de manejo y administración de recursos y diseño y producción de la propuesta, se consideró como agente el museo, quienes brindaron el espacio, y ofrecieron las conexiones con los artesanos para poder crear recursos museográficos. El diseño del guión museográfico que se presenta a continuación fue elaborado por los investigadores, empleando los recursos obtenidos en las entrevistas, y las necesidades reconocidas en la problemática para armar la exposición.

Para entender a la audiencia, se empleó un muestreo estratificado, logrando reconocer cinco comunidades que poseen valoración del loche a partir de diferentes percepciones individuales basadas en su experiencia. Esto permitió reconocer las necesidades de la población y las temáticas a tratar. La curaduría de la exposición, se realizó a través de la alianza con el Museo Nacional de Sicán y los investigadores. Adicionalmente, los programas asociados se involucran agentes municipales, el museo y la población del distrito.

Finalmente, se reconoce el rol de la población, al aportar al reconocimiento de los valores que se poseen y los que se deben mejorar, así como al conocimiento sobre el fruto desde su experiencia, y reflexionan sobre el contenido expuesto generando una relación con el bien.

### **3.4. Diseño de la Propuesta**

A partir de la información obtenida previamente y siguiendo la metodología participativa se creó la exposición museográfica temporal "Loche: Pasado y Presente" que tiene como objetivo general mejorar la valoración social del loche en la población del distrito de Ferreñafe y como objetivos específicos: incrementar el nivel de la valoración simbólica significativa en la población de estudiantes y profesionales del distrito de Ferreñafe y reforzar el nivel de la valoración de existencia, uso y herencia en la población del distrito de Ferreñafe.

El concepto museográfico surge de la museografía participativa, sensorial y dialógica que expone el valor del loche como un símbolo de identidad Lambayecana, desde el prehispánico hasta la actualidad, combinando recursos sensoriales que permiten la interacción de los participantes con el diseño expositivo abarcando en cada sala un valor y logrando la integración de las comunidades analizadas a partir de experiencias compartidas mediante frases, testimonios, videos y audios.

Surge así un guion museográfico temporal de 3 meses, distribuida en de 5 salas con 14 unidades expositivas que tiene como finalidad reforzar los valores sociales del loche analizados en las comunidades: la primera sala se centra en el valor de existencia del loche, la segunda en su valor de uso, la tercera en su valor simbólico-significativo, la cuarta en su valor de herencia, y la quinta invita al visitante a reflexionar internamente sobre los valores del loche.

**Tabla 17**

*Denominación de salas y unidades expositivas*

<b>Sala</b>	<b>Nombre</b>	<b>Unidades Expositivas</b>
<b>1</b>	Reconociendo el loche	El Loche y sus parientes Misión sensorial Vida, cultivo y cosecha
<b>2</b>	Usos del loche	Sabores ancestrales Nuevos productos misma tradición Loche Quiz Propiedades medicinales del Loche Artesanía con inspiración ancestral
<b>3</b>	La tradición lochera	Origen de una comunidad Tradición Lochera
<b>4</b>	El loche a través del tiempo	Loche prehispánico Memoria prehispánica Reconocimiento actual
<b>5</b>	Gotas de lluvia, frutos de amor	La Leyenda del surgimiento del Loche

Para el logo de la exposición se planteó un diseño sencillo, con calidez familiar que representa a las comunidades y el valor simbólico del loche con la luna y sus hojas, empleando los colores reales de su pulpa y cáscara. Mientras que, para la museografía del espacio, los colores seleccionados hacen referencia tanto al loche como a la noche, evocando la leyenda de su origen.

En relación al espacio expositivo se consideró la sala de exposición temporal del Museo Nacional de Sicán, la cual fue modificada empleando paredes de drywall para dividir las

salas. Se planteó un recorrido obligatorio con circulación sugerida por la cantidad de recursos interactivos expuestos que requieren de un orden para su uso eficaz. Asimismo, el montaje de la exposición consideró elementos adicionales como las maquetas, paneles y vitrinas de exhibición, y las condiciones de electricidad para su pleno funcionamiento.

Como recursos museográficos se emplearon elementos audiovisuales como videos y audios con las voces originales de los pobladores, demostrando su perspectiva dentro de la exposición, asimismo estas experiencias fueron montadas usando recursos tecnológicos como tablets, tótems y pantallas led. Adicionalmente, se consideraron elementos didácticos interactivos como impresiones 3D, loches y zapallos reales, rompecabezas, juegos de memoria, etc.

## CAPITULO IV. DISCUSIÓN

La valoración del patrimonio, tanto cultural como natural, puede entenderse como un proceso multidimensional que abarca varias perspectivas y objetivos, todos alineados con la finalidad de empoderar a las comunidades y fortalecer su identidad a través de la participación activa en la preservación y la interpretación del patrimonio. Según Gros et al. (2020), el paradigma participativo, que surgió inicialmente en el ámbito laboral y evolucionó hacia un enfoque político y comunitario en la década de 1970, se ha adaptado a los cambios sociales y continúa siendo relevante en contextos modernos. Heron y Reason (1997), citados por López (2021), destacan que este paradigma se basa en un empirismo radical, donde el conocimiento se construye a partir de experiencias individuales y la interacción entre diferentes perspectivas, lo que permite una visión más rica y dinámica del patrimonio.

La valoración del patrimonio, entonces, se convierte en un proceso que va más allá de la mera conservación. Según Fontal et al. (2018), el valor del patrimonio incluye no solo su componente material, sino también el valor inmaterial otorgado por la experiencia y la conexión subjetiva de las personas con él. Barreiro y Parga-Dans (2013) destacan el valor económico, mientras que Bracamonte (2017) y Moreno (2002) exploran el valor simbólico y significativo, así como el valor de uso y existencia. Querejazu (2013) enfatiza que el patrimonio tiene un valor heredado que se traduce en un derecho de la comunidad, cuyo papel es fundamental en la valoración y transformación del patrimonio cultural.

En cuanto al "loche", un fruto prehispánico endémico de Lambayeque, su valoración social refleja su importancia tanto material como simbólica. Las instituciones como Indecopi y la Municipalidad Provincial de Ferreñafe reconocen al "loche" como patrimonio cultural y gastronómico, pero la apreciación y el valor del fruto están condicionados por la participación activa de las comunidades en su gestión. Esta participación no solo refuerza el valor simbólico del "loche" al integrarlo en la identidad cultural de la región, sino que

también contribuye a su valorización económica y educativa, asegurando su transmisión y preservación para las generaciones futuras. En esta investigación, se analizaron las percepciones valorativas de diversas comunidades sobre el loche: estudiantes, profesores, amas de casa, visitantes al Museo Nacional Sicán y agricultores (locheros). La valoración se evaluó desde cuatro perspectivas: existencia, uso, simbólico-significativa y de herencia.

En la Comunidad de Estudiantes, de una muestra de 173 estudiantes de entre 12 y 16 años en Ferreñafe, el 92% está familiarizado con el loche, y el 97% considera que el fruto tiene valor, principalmente gastronómico (66%) y nutricional (16%). Aunque el 97% de los estudiantes usa el loche en la cocina, solo el 5% conoce tradiciones relacionadas con él. El 56% sabe que es específico de Lambayeque, y el 64% lo considera patrimonio local. En términos de valoración, el valor de existencia es reconocido por el 94% de los estudiantes, el valor de uso por el 76%, el valor simbólico-significativo por el 42%, y el valor de herencia por el 80%.

En la Comunidad de Profesores, en el distrito de Ferreñafe, 9 profesores de ciencias naturales y sociales fueron encuestados. Todos conocen el loche y reconocen su valor, destacando su importancia nutricional (44%) y gastronómica (33%). Todos usan el loche en la cocina y conocen otros usos menos frecuentes. El 67% sabe que el loche es endémico de Lambayeque, y todos consideran que es patrimonio local por su valor ancestral. En cuanto a los valores, el 100% de los profesores reconoce el valor de existencia del loche, el 94% el valor de uso, el 56% el valor simbólico-significativo, y el 78% el valor de herencia.

En la Comunidad de Amas de Casa, la comunidad de amas de casa en Ferreñafe, con 179 miembros, utiliza el loche diariamente. El 99% considera que el fruto tiene valor, principalmente gastronómico (69%) y nutricional (21%). El 97% cree que el loche tiene características únicas y el 95% sabe que es exclusivo de Lambayeque. La mayoría considera que es patrimonio local por sus características gastronómicas y endémicas. La valoración en esta comunidad muestra que el 100% reconoce el valor de existencia, el 98% el valor de uso, el 66% el valor simbólico-significativo y el 97% el valor de herencia.

En la Comunidad de Visitantes, se encuestaron a 10 visitantes del Museo Nacional de Sicán en Ferreñafe, quienes conocían el loche y lo consideraban valioso, destacando su importancia tradicional (70%) y gastronómica (30%). El 91% usa el loche en la cocina, y todos reconocen sus características únicas. El 10% conocía tradiciones relacionadas con el loche y todos sabían que es exclusivo de Lambayeque. Todos lo consideraban patrimonio local por su valor ancestral y cultural. En términos de valoración, el 100% de los visitantes

reconoce el valor de existencia, el 91% el valor de uso, el 40% el valor simbólico-significativo y el 70% el valor de herencia.

Finalmente, en la Comunidad de Agricultores (Locheros), se demostró un conocimiento profundo y un vínculo fuerte con el loche debido a su rol en el cultivo y mantenimiento de esta cucurbitácea. Ellos valoran altamente el loche por su existencia, uso diario en la cocina, y su rol en la identidad cultural de Lambayeque. La comunidad de agricultores también es consciente de las tradiciones y prácticas asociadas al cultivo del loche, lo que refuerza su valoración simbólica y de herencia.

Sobre la comparativa de valores de estas comunidades se estableció que, el valor de existencia o de “no uso” (Lara et al. 2000) es el más reconocido por las comunidades de profesores, amas de casa y visitantes y también tuvo un alto grado de aceptación en la comunidad de estudiantes (94%). Esto refleja que la población Ferreñafana reconoce el loche como un bien patrimonial otorgándole una forma de prestigio social y siendo conscientes de su naturaleza. Por otro lado, el valor de uso, o de aprovechamiento del bien, es reconocido principalmente por la población de amas de casa y de locheros, quienes lo emplean a diario en la cocina, seguido de los profesores (94%), visitantes (91%) y estudiantes (76%).

De igual forma el valor de herencia, que según Querejazu (2003) se asigna a través de la memoria de nuestra ascendencia, se registró en el distrito de Ferreñafe, con una aceptación del 100% y 97% de la población de agricultores y amas de casa específicamente, un 80% de los estudiantes de la región, un 78% de los profesores y un 70% de los visitantes. Es entendible que las poblaciones con menos nivel de apreciación se deban a que son externos al distrito de Ferreñafe, sin embargo, estos niveles demuestran una aceptación del loche como fruto hereditario e identitario no solo en el distrito de Ferreñafe sino a nivel provincial.

El valor menos reconocido en las comunidades fue el valor simbólico-significativo, que según Vargas (2002) es el reflejo de la realidad y expresa la vinculación tanto objetiva como subjetiva del individuo y el bien. En el caso del loche, solo se reconoció este valor en la comunidad de locheros (100%) quienes conocen las tradiciones en torno al fruto a partir de su experiencia cultivándolos, seguida de las amas de casa (66%) y profesores (56%), mientras que los niveles más bajos fueron obtenidos por estudiantes (42%) y visitantes (40%). Se comprueba lo mencionado por Vargas (2002), la vinculación con el bien es la que se reconoce en este valor, de ahí que las poblaciones que tienen más cercanía en su cultivo, uso y su propia enseñanza sean las que reflejen mayor porcentaje de esta valoración.

Por último, mientras que el valor de existencia y uso del loche son ampliamente reconocidos en todas las comunidades, el valor simbólico-significativo y de herencia varían más, reflejando diferencias en el conocimiento y la transmisión cultural del loche entre estas comunidades. Esta referencia fue la base de la construcción de la propuesta expositiva “Loche: Pasado y Presente” cuyo fin era integrar el conocimiento de las poblaciones previamente expuestas y sus valoraciones empleando un modelo participativo que involucra activamente a la población en el proceso y la experiencia museográfica, enriqueciendo la narrativa expositiva y permitiendo una comprensión más profunda y diversa de este fruto.

Investigaciones como las de Hernández (2023) y Muñoz (2020) implementaron estrategias participativas en la concepción de sus exposiciones con el fin de construir y reflexionar sobre la memoria colectiva de las comunidades en Colombia. De igual modo Chuquimia (2018) en Bolivia emplea modelos de interpretación como el modelo Freeman Tilde y Argueta (2023) enfoques interdisciplinarios cooperativos para la valorización de cultivos. Sin embargo, en el Perú los modelos expositivos si bien reconocen la falta de elementos didácticos e interactivos en las exposiciones (Gonzales, 2021), ofrecen alternativas experienciales desde enfoques cuantitativos (Diaz y Suarez, 2020) y fenomenológicos (Marchena et al. 2023).

A pesar de las considerables diferencias entre los modelos y enfoques propuestos, se reconoce una fuerte vinculación hacia las comunidades entre las investigaciones reconocidas, pues cada vez toman roles más importantes en la apreciación y valoración de su identidad y su patrimonio. Esta realidad no es ajena a esta investigación, en la cual la problemática central fue la falta de estrategias de gestión que involucren al loche y la limitada sostenibilidad de proyectos previos. El diseño y la producción de la exposición fueron generados en base a las necesidades de la población y en los principios de museografía participativa, desarrollaron una propuesta que integra los valores y conocimientos comunitarios y que busca la interacción entre visitantes y objetos aportando a la construcción y enriquecimiento de sus valores (Mouratidis, 2020).

Siguiendo el enfoque participativo, esta investigación empleó la entrevista como medio de recolección de datos y el procesamiento de los mismos junto a un análisis documental para generar el discurso museográfico, proceso similar al de Gonzales (2021) que optó por hacer un diagnóstico y entrevistas, Diaz y Suarez (2020) utilizaron encuestas y análisis cuantitativo, mientras que Marchena et al. (2023) realizaron entrevistas y observación directa. Por su parte, Téllez et al. (2023) ofrecieron una experiencia más directa con la

comunidad al realizar reuniones con a la comunidad para la construcción del discurso, mientras que, Soto (2018) empleó un análisis FODA y análisis documental para su propuesta.

Para la construcción de esta exposición se tomaron en cuenta, las investigaciones de Argueta et al. (2023), Hernández (2023) y Muñoz (2020) que consideran la necesidad del diagnóstico previo para generar la propuesta, así como el uso de estrategias participativas para integrar la información, incluyendo en algunos casos el proceso evaluativo de la exposición. La curaduría de la exposición, realizada en colaboración con el Museo Nacional de Sicán, incorporó los valores y conocimientos aportados por las distintas comunidades, asegurando que cada una tuviera representación y voz en la narrativa expositiva.

Para organizar una exposición museográfica temporal, es esencial definir la información que se presentará a los visitantes, las herramientas para transmitirla y los puntos clave a destacar. Este proceso implica moldear un conjunto de ideas y conocimientos a lo largo de la construcción de la exposición (López, 1993).

La primera etapa consiste en especificar el tipo de exposición según su duración, en este caso, dos meses, lo cual es considerado una exposición temporal (Dever et al., 2010). El objetivo principal es difundir información relevante, basada en análisis bibliográficos y entrevistas a comunidades relacionadas con el tema central, reflejando estos conocimientos en las salas de exposiciones temporales del Museo Nacional Sicán (López, 1993).

Es crucial asegurar el espacio adecuado para la exposición, garantizando seguridad, comodidad y conservación de las piezas. Se evalúa el área y se capacita al personal en el tema central. La exposición se organiza en varias salas con un recorrido mixto, combinando recorridos obligatorios y sugeridos. Además, se planifican los aspectos visuales y de iluminación, utilizando colores y luces estratégicamente para resaltar el tema de la exposición (Dever et al., 2010).

La estructura temática de la exposición se compone de cinco temas principales, cada uno diseñado para resaltar los valores y conocimientos aportados por las diferentes comunidades empleando recursos expositivos e incluyendo una frase de las personas entrevistadas en cada sala, demostrando la perspectiva que posee.

El primer tema “Conociendo al Loche”, presenta las características taxonómicas, morfológicas y las etapas de crecimiento del loche, para lograr esta experiencia se planteó un recurso interactivo de completar espacios vacíos, y emplear cajas ciegas para reconocer

morfológicamente el loche, así como audios que explican las distintas fases de crecimiento del loche. El segundo tema, "Usos del Loche", explora el uso del loche en la cocina, industria, medicina y arte, mostrando cómo cada comunidad integra el loche en su vida cotidiana, destacando su versatilidad y valor cultural a través de maquetas, maniqués y artesanías.

El tercer tema, "La Tradición Lochera", resalta las costumbres de la comunidad de Pómac III relacionadas con la producción del loche, utilizando grabaciones de historias narradas por los habitantes locales sobre su comunidad y ofreciendo un recurso interactivo a modo de teatro con maniqués donde se exponen historias relacionadas a la siembra del loche, reforzando la conexión entre el fruto y la identidad comunitaria.

El cuarto tema, "El Loche a través del Tiempo", presenta la evolución del loche desde la época prehispánica hasta el presente, con réplicas de vasijas y un juego de memoria de sitios arqueológicos que permiten inferir la antigüedad del loche en el territorio, y noticias y reconocimientos recientes sobre el loche que permite entender al loche en la actualidad. Finalmente, el quinto tema, "Gotas de lluvia, frutos de Amor", narra la historia del loche a modo de historieta, utilizando vinilos y bases giratorias para fotografías 360, creando una conexión emocional con los visitantes y celebrando el fruto como parte del patrimonio inmaterial.

Esta propuesta expositiva no solo informa, sino que también invita a la reflexión y la participación activa de la comunidad. Los visitantes son alentados a reconocer y valorar el loche desde una perspectiva integral y compartida. Al integrar los valores y conocimientos de las comunidades en la museografía, la exposición fortalece la conexión cultural y social con el loche, promoviendo su valoración y preservación. Este enfoque participativo asegura que la exposición no sea un monólogo, sino un diálogo pluridireccional donde cada voz comunitaria contribuye al entendimiento y aprecio del loche, consolidando su importancia en la identidad local y regional.

En relación a los recursos empleados en la propuesta, se optó por la incursión de recursos tecnológicos y ambientes experienciales que permitan la incursión de los sentidos, logrando un aprendizaje significativo. Exposiciones como "Medellín es Memoria Viva" (2018) ya emplean estos recursos como visualizaciones 3D, diseño gráfico y producción artística regional, asimismo la exposición de Hernández (2023) enfatiza el uso de narrativas colectivas que involucren a las poblaciones participantes como Muñoz (2020) que considera que las propuestas deben ser multidimensionales empleando recursos pedagógicos. Sin

embargo, también se reconocen estrategias como la de Argueta et al. (2023) como exposiciones abiertas, y talleres vivenciales que no fueron consideradas en esta exposición por la condición de temporalidad.

Finalmente, la construcción de una exposición desde esta perspectiva participativa, busca involucrar a las poblaciones y los valores sociales que posee, logrando construir y/o aumentar los valores sociales preexistentes sobre el loche, como sostiene Argueta et al. (2023) y Chuquimia (2018) la metodología participativa reivindica el rol de las comunidades, y agregan Hernández (2023) y Muñoz (2020) expone la memoria colectiva, Téllez et al. (2023), Marchena et al. (2023), Soto (2018) y Diaz y Suarez (2020) genera vinculación con la comunidad y revalora el patrimonio.

## CONCLUSIONES

1. La propuesta de una exposición museográfica temporal en el Museo Nacional Sicán, titulada "Loche: Pasado y Presente", busca construir una valoración social integral del loche, integrando las diversas perspectivas y conocimientos de las comunidades locales. Esta exposición participativa fomenta el reconocimiento y la apreciación del loche como patrimonio cultural, económico y educativo, fortaleciendo la identidad cultural de Ferreñafe y Lambayeque.
2. La valoración del loche en Ferreñafe varía significativamente entre las comunidades. En la comunidad de estudiantes, el 97% reconoce el valor del loche, destacando su valor gastronómico (66%) y nutricional (16%). Entre los profesores, el 100% reconoce su valor, especialmente por su importancia nutricional (44%) y gastronómica (33%). En las amas de casa, el 99% valora el loche principalmente por su uso gastronómico (69%) y nutricional (21%). Los visitantes del Museo Nacional Sicán también reconocen el valor del loche (100%), con un énfasis en su importancia tradicional (70%) y gastronómica (30%). Finalmente, los agricultores (locheros) muestran un profundo conocimiento y aprecio por el loche, valorándolo en un 100% por su existencia, uso, y su rol en la identidad cultural de Lambayeque. Estos datos reflejan una valoración multidimensional del loche que incluye aspectos de existencia, uso, simbólico-significativo y de herencia.
3. Las características teórico-metodológicas de la exposición se basan en un enfoque participativo que integra los valores y conocimientos comunitarios. La exposición utiliza recursos tecnológicos y experiencias interactivas para fomentar una comprensión profunda y diversa del loche, promoviendo un aprendizaje significativo. Este enfoque asegura que la exposición no sea un monólogo, sino un diálogo inclusivo que refuerza la conexión cultural y social con el loche.
4. El diseño de la exposición "Loche: Pasado y Presente" se estructuró en cinco temas principales: "¿Sabías qué?", "Usos del Loche", "La Tradición Lochera", "El Loche a través del Tiempo", y "Luz Nocturna, Frutos de Amor". Cada tema utiliza recursos como tótems digitales, maquetas, pantallas LED, proyecciones digitales,

grabaciones de historias locales, réplicas de vasijas, modelos 3D y vinilos con historietas para crear una experiencia interactiva y educativa. Este diseño no solo informa sobre las características físicas y usos del loche, sino que también narra su evolución histórica y los mitos asociados, promoviendo una conexión emocional y cultural con los visitantes. La exposición busca integrar el conocimiento de las poblaciones y sus valoraciones, empleando un modelo participativo que enriquece la narrativa expositiva y permite una comprensión más profunda y diversa del loche.

## RECOMENDACIONES

1. Al Museo Nacional de Sicán, desarrollar e implementar programas de mediación cultural que incluyan talleres, charlas y actividades interactivas en torno a la exposición "Loche: Pasado y Presente" para fomentar una mayor participación y compromiso de las comunidades locales. Además, promover la colaboración con investigadores, agricultores y otros actores comunitarios para enriquecer la narrativa expositiva y asegurar una representación auténtica y diversa del loche como patrimonio cultural, económico y educativo
2. A la Municipalidad distrital de Ferreñafe, implementar y apoyar programas educativos y culturales que promuevan el conocimiento y la valoración del loche entre todas las comunidades. Esto incluye la organización de festivales gastronómicos, talleres culinarios y actividades escolares que resalten tanto su valor nutricional como su importancia cultural y tradicional. Además, fomentar la participación de los agricultores en estos eventos para compartir sus conocimientos y experiencias, fortaleciendo así el reconocimiento del loche como parte integral de la identidad y patrimonio de Ferreñafe.
3. A las comunidades reconocidas en la investigación, participar activamente en la exposición "Loche: Pasado y Presente" compartiendo sus conocimientos, experiencias y tradiciones relacionadas con el loche. Involucrarse en talleres, charlas y actividades interactivas para enriquecer el contenido de la exposición y asegurar que sus perspectivas y valores sean representados fielmente. Esta colaboración no solo fortalecerá la conexión cultural y social con el loche, sino que también permitirá una comprensión más rica y diversa de este patrimonio, promoviendo su apreciación y conservación entre los visitantes.
4. A los gestores culturales, aprovechar el diseño innovador y participativo de la exposición "Loche: Pasado y Presente" en el Museo Nacional Sicán como un recurso valioso para investigaciones futuras. Examinar los recursos interactivos y

tecnológicos, como tótems digitales, maquetas, y proyecciones, para comprender cómo estos pueden enriquecer la presentación y el estudio de temas culturales. Utilizar la exposición como un modelo de integración de conocimientos comunitarios y valoración multidimensional, observando cómo se narran la evolución histórica y los mitos del loche para inspirar nuevos enfoques en la investigación cultural y antropológica. Participar activamente en los diálogos y actividades de la exposición para fortalecer la conexión con las comunidades locales y obtener una perspectiva más profunda y diversa sobre el loche.

## REFERENCIAS

- Argueta, A. y Betancourt, A. (2023). Cultivamos un mundo diverso, experiencia de museografía participativa sobre los pueblos originarios como custodios y cocreadores de biodiversidad y agrodiversidad. *Gaceta De Museos*, (78), 5–22.  
<https://revistas.inah.gob.mx/index.php/gacetamuseos/article/view/19896>
- Barreiro, D. y Parga-Dans, E. (2013) “*El Patrimonio Cultural: Un aporte al desarrollo endógeno*”. El valor económico del patrimonio cultural: estrategias y medidas posibles para estimular la innovación social y los emprendimientos. Universidad Andina Simón Bolívar.
- Bayón, F., y Cuenca, J. (2020). *Públicos en transformación. Una visión interdisciplinar de las funciones, experiencias y espacios del público actual de los museos*. Dykinson.
- Borja, D. (2010) Conceptualizando la nueva museografía. Un caso particular: Zorrozuva y Asociados. *Her&Mus. Heritage & Museography*, 4, 44-53,  
<https://raco.cat/index.php/Hermus/article/view/313709.7>
- Bourdieu, P. & Wacquant, J. D. (1995). *Respuestas: Por una antropología reflexiva*. México: Grijalbo.
- Bourget, S. y Alva, B. (2009) Proyecto Huaca el Pueblo Complejo Arqueológico Ucupe. *Investigaciones Arqueológicas del Periodo Intermedio Temprano del Valle de Zaña, Costa Norte del Perú*.
- Bracamonte, E. (2017). El valor del patrimonio cultural. *Suplemento dominical del diario “La Industria”*.
- Cairati, E. (2015) Tierra e identidad en Lambayeque: fecundidad agro-cultural en el bosque de Pomac entre el pasado y el presente. Herencia Muchik en el bosque de Pómac.
- Cejudo, R. (2014). Sobre el valor del Patrimonio Cultural Inmaterial: una propuesta desde la ética del consumo. *DILEMATA, Revista internacional de Éticas Aplicadas, Año 6* (14), 189 – 209.  
<https://www.dilemata.net/revista/index.php/dilemata/article/view/270>
- Chaquilano, A. (2022). *Musealización y gestión de la memoria trágica: reflexiones desde la muestra fotográfica Yuyanapaq. Para recordar. Desde el Sur*, 14(3).  
<https://dx.doi.org/10.21142/des-1403-2022-0038>

- Christens, B. D., Speer, P. W. y Peterson, N. A. (2011). Social class as moderator of the relationship between (dis)empowering processes and psychological empowerment. *Journal of Community Psychology*, 39, 170-182
- Chuquimia, C. (2018). *Centro de revalorización cultural: Copacabana - La Paz*. [Tesis de grado, Universidad Mayor de San Andrés] Repositorio de la Universidad Mayor de San Andrés, <http://repositorio.umsa.bo/xmlui/handle/123456789/22193>
- Cortegana, R. (2022). *Propuesta de adecuación arquitectónica y diseño museográfico del Museo de Arqueología Josefina Ramos de Cox*. [Tesis de maestría, Universidad Ricardo Palma]. <https://hdl.handle.net/20.500.14138/5275>.
- Davies, S. (2010) The co-production of temporary museum exhibitions. *Museum Management and Curatorship*, 25:3, 305-321, DOI: 10.1080/09647775.2010.498988
- Delgado-Paredes, G. E., Rojas-Idrogo, C., & Vásquez-Díaz, C. (2023). Protocol for ex vitro and in vitro micropropagation of *Cucurbita moschata* and *C. ecuadorensis*, native to Peru and Ecuador, of nutritional and medicinal importance. *Scientia Agropecuaria*, 14(1), 127-137. <http://revistas.unitru.edu.pe/index.php/scientiaagrop>
- Delgado-Paredes, G., Rojas-Idrogo, Sencie-Tarazona y Vásquez (2014) caracterización de frutos y semillas de algunas cucurbitáceas en el norte del Perú. *Rev. Fitotec. Mex.* 37 (1): 7 – 20
- Dever, P. y Carrizosa, A. (2010). *Manual básico de montaje museográfico*. División de Museografía. Museo Nacional de Colombia.
- Díaz, A. y Suarez, I. (2020) *Centro de investigación, capacitación y difusión vivencial para la revalorización del patrimonio cultural en el complejo arqueológico Tambo Real*. [Tesis de grado, Universidad Señor de Sipán] Repositorio de la Universidad Señor de Sipán, <https://hdl.handle.net/20.500.12802/6806>
- Díaz-Bravo, Laura, Torruco-García, Uri, Martínez-Hernández, Mildred, y Varela-Ruiz, Margarita. (2013). La entrevista, recurso flexible y dinámico. *Investigación en educación médica*, 2(7), 162-167. [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S200750572013000300009&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S200750572013000300009&lng=es&tlng=es).

- Durkheim, E. (2000). Representaciones individuales y representaciones colectivas. En *Sociología y filosofía*, pp. 27-58. Madrid: Miño y Dávila Eds.
- Estela, R. (2020). *Investigación propositiva*. Instituto de Educación Superior Pedagógico Público Indoamérica
- Ferrada, D. (2017) *Investigación participativa dialógica*. En Silvia Redon Pantoja y José Félix Angulo Rasco, Editores. Investigación cualitativa en educación. Buenos Aires: Miño & Dávila, 2017. pp. 177.189. <http://repositorio.ucm.cl/handle/ucm/1382>
- Fontal, O. y Marín, S. (2018). Nudos Patrimoniales. Análisis de los vínculos de las personas con el patrimonio personal. *Arte, Individuo y Sociedad*, 30(3), pp. 483- 500. <https://doi.org/10.5209/ARIS.57754>
- Fontal, O., Sánchez-Macías, I., Cepeda, J. (2018). Personas y patrimonios: análisis del contenido de textos que abordan los enlaces identitarios. *Midas. Museos e Estudios interdisciplinarios*, 9. <https://doi.org/10.4000/midas.1474>
- Gamboa, S. R. (2000). Museo, museología y museografía. *Biblios: Revista electrónica de bibliotecología, archivología y museología*, (5), 6.
- García Aguinaco, A. (2015). Hacia una museografía participativa. *Publicaciones Digitales ENCRyM*. <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/digitales/article/view/6089>
- Gavinelli, D. (2015) Los recursos del Bosque de Pomac: Experiencias de otros países. Herencia Muchik en el bosque de Pómac.
- Gergen, K. 1996. *Realidades y relaciones. Aproximaciones a la construcción social*. Barcelona: Paidós.
- Gonzales de la Cruz, M. (2021) *Museografía didáctica, interactiva del Museo de Historia Natural "Vera Alleman Haeghbaert" de la Universidad Ricardo Palma. Lima 2020*. [Tesis para obtener el grado de Magister, Universidad Ricardo Palma] <https://hdl.handle.net/20.500.14138/5321>.
- Gros, B., y Durall, E. (2020). Retos y oportunidades del diseño participativo en tecnología educativa. *EduTEC. Revista Electrónica De Tecnología Educativa*, (74), 12-24. <https://doi.org/10.21556/edutec.2020.74.1761>
- Hajar, S., Syari, I., Zulfahmi & Tanjung, I. (2020). Aplicación de un enfoque participativo en el empoderamiento de las aldeas costeras. *Dilemas contemporáneos: Educación, Política y Valores*. <https://doi.org/10.46377/dilemas.v33i1.2194>

- Hernández, A.M. (2023). *Estrategias para acceder al pasado. Contribución de la Gestión Cultural a los Procesos de Construcción de Memoria. Casa Museo Comunitario CARE, San Carlos- Antioquia* [Tesis de maestría]. Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.
- Hernández, R., Fernández, C., y Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación* (6a. ed. --.). México D.F.: McGraw-Hill.
- Kloos, B., Hill, J., Dalton, J. H., Elias, M. J., Wandersman, A. y Thomas, E. (2011). *Community psychology: Linking individuals and communities*. Belmont, CA: Wadsworth Publishing Company
- Lara, J. A. S., & Prieto, L. C. H. (2000). *Valoración del patrimonio cultural. In 7. ° Congreso de Economía Regional de Castilla y León: comunicaciones*. Soria, 23, 24 y 25 de noviembre 2000 (pp. 1498-1516). Consejería de Economía y Hacienda.
- Ley N°28477 Ley que declara a los cultivos, crianzas nativas y especies silvestres usufructuadas patrimonio natural de la nación. (24 de marzo del 2005). Normas Legales, N°289574. Diario Oficial El Peruano.
- López F. (1993). “Manual de Montaje de Exposiciones”. Museo Nacional de Colombia. ISBN: 958 – 612 – 180 – 1.
- López, I. P. (2021). El paradigma participativo en el museo del siglo XXI. J., Baião y L., Almeida Matos (Eds.), *Estratégias de exposição. História e práticas recente*, 109118.
- López-Silva, Pablo. (2013). Realidades, Construcciones y Dilemas: Una revisión filosófica al construccionismo social. *Cinta de moebio*, (46), 9-25. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-554X2013000100002>
- Marchena, A., Palma, J., Torres, E., Takayama, E., & Terán, C. (2023). Los chalets como patrimonio agroindustrial: Las viviendas del azúcar en Tumán (Lambayeque, Perú). *Devenir - Revista De Estudios Sobre Patrimonio Edificado*, 10(19). <https://doi.org/10.21754/devenir.v10i19.1352>
- Moreno, M (2002) Patrimonio cultural, puesta en valor y uso. Una reflexión. *Revista “Vector plus, miscelánea científico – cultural”*20.
- Mouratidis, I. (2020). El espacio participativo y la espectaduría en el museo. Una problemática y una respuesta sobre el uso del espacio expositivo actual. *Anales del*

*Instituto de Investigaciones Estéticas*, 42(116), 29-59.  
<https://doi.org/10.22201/ie.18703062e.2020.116.2714>

- Moscovici, S. (1979). *El psicoanálisis, su imagen y su público*. Argentina: Ed. Huemul
- Muñoz, A. (2020) *Participación, exposiciones y memoria. Procesos participativos en exposiciones temporales y construcción colectiva de memoria asociada a conflicto armado. Caso de estudio: Museo Casa de La Memoria de Medellín, Colombia*. [Tesis de Doctorado, Universidad de Barcelona] <http://hdl.handle.net/2445/172301>
- Museo Casa de la Memoria (2018) *Informe De Gestión 2018*. Museo Casa De La Memoria.<https://www.museocasadelamemoria.gov.co/wpcontent/uploads/2019/05/FINALInformeGestion2018.pdf>
- Ordenanza Municipal N° 019-2006-CMPF. Municipalidad Provincial de Ferreñafe (2006).
- Peñalba, J. L. (2005). Evolución del concepto y de la significación social del patrimonio cultural. *Arte, individuo y sociedad*, 17, 177-206.
- Piñero Ramírez, S. L. (2008). La teoría de las representaciones sociales y la perspectiva de Pierre Bourdieu: Una articulación conceptual. CPU-e, *Revista de Investigación Educativa*, (7), 1-19.
- Querejazu, P. (2003). La apropiación Social del Patrimonio. Antecedentes y contexto histórico. *Patrimonio cultural y turismo*, 20, 41-53.
- Querejazu, P. (2013). La apropiación social del patrimonio. Antecedentes y contexto histórico. *Patrimonio cultural y turismo, cuadernos 20 "Vigías del patrimonio cultural, fundamentos para la acción"*, 13-25.  
<https://www.cultura.gob.mx/turismocultural/cuadernos/ABC/cuaderno20>.
- Quicio, C. y Salas, D. (2017) Obtención y evaluación sensorial para determinar la aceptabilidad de cuatro formulaciones en la elaboración de pasta de loche (Cucurbita Moschata D.) [Tesis de Licenciatura, UNPRG]
- Resolución N°018799-2010/DSD- INDECOPI. Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual, INDECOPI. Dirección de Signos Distintivos (2010). <http://hdl.handle.net/11724/4522>
- Ramos-Vidal, I., & Maya-Jariego, I. (2014). Sentido de comunidad, empoderamiento psicológico y participación ciudadana en trabajadores de organizaciones culturales. *Psychosocial Intervention*, 23(3), 169-176.

- Rojas G. (2011). “Denominación de Origen Maravillas del Espíritu Peruano”. INDECOPI / Proyecto USAID | Facilitando Comercio.
- Segoviano, J. y Tamez, G. (2014) Muestreo Estratificado. En Sáenz, E y Tamez, G. (Eds.) *Métodos Y Técnicas Cualitativas Y Cuantitativas Aplicables A La Investigación En Ciencias Sociales* (438-457). Tirant Humanidades México.
- Siurana, J. (2010). Los principios de la bioética y el surgimiento de una bioética intercultural. *Veritas*, (22), 121-157. <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-92732010000100006>
- Soto, M. (2018). *Propuesta de un centro de interpretación de la Antigua Estación Ferroviaria de Puerto Eten, provincia de Chiclayo - región de Lambayeque*. [Tesis de grado, Universidad de Piura] Repositorio UDEP, <https://hdl.handle.net/11042/3683>.
- Téllez, S., Pomalima, Y., y Bonifaz, M. (2023). Habitar el patrimonio desde la participación comunitaria: cocreando exposiciones con la población de Huaycán de Cieneguilla. *Boletín De Arqueología PUCP*, (32), 104-120. <https://doi.org/10.18800/boletindearqueologiapucp.202301.005>
- Torres Carrillo, A. (2002). Vínculos comunitarios y reconstrucción social. *Revista Colombiana De Educación*, (43). <https://doi.org/10.17227/01203916.5457>
- Vargas, I. 2002. Los bienes culturales y la Intangibilidad de lo corpóreo. *En Boletín Antropológico*, 20 (56). Universidad de Los Andes, Mérida. pp. 789-814.
- Vásquez L. (2016). “EL LOCHE PRODUCTO EMBLEMÁTICO DE LAMBAYEQUE”. <https://leovanu.blogspot.com/2016/02/el-loche-producto-emblematico-de.html>
- Vásquez P. y Pérez P. (2012). “Loche de Lambayeque. Manual de cultivo”. Proyecto PROPOMAC.

## ANEXO N°1

### PROPUESTA MUSEOGRÁFICA LOCHE PASADO Y PRESENTE I.

#### Concepto:

La exposición "Loche: Pasado y Presente" se basa en un concepto museográfico de museografía participativa y sensorial, que explora el valor del loche como símbolo cultural a lo largo de la historia y su vigencia en la identidad contemporánea de Ferreñafe. Este enfoque combina experiencias táctiles, visuales y auditivas para que los visitantes interactúen directamente con los elementos de la muestra, sumergiéndose en un recorrido que abarca tanto el pasado ancestral del loche como su rol actual en la vida cotidiana.

El concepto también integra las voces de la comunidad local, mediante frases y testimonios de agricultores, cocineras y artesanos que comparten sus vivencias y la importancia del loche en sus tradiciones. Al involucrar a la población en la creación de la muestra, la exposición se convierte en una plataforma que refleja tanto el orgullo y la identidad cultural como el compromiso de transmitir esta herencia a las nuevas generaciones.

En esencia, el concepto museográfico de *"Loche: Pasado y Presente"* es una celebración de la tradición y una invitación a la participación activa. Busca que el público no solo observe el valor histórico del loche, sino que sienta y reflexione sobre su significado actual, promoviendo un diálogo intergeneracional sobre la preservación y el valor de este símbolo cultural único.

#### II. Ideas Guía:



### **III. Dispositivos museográficos**

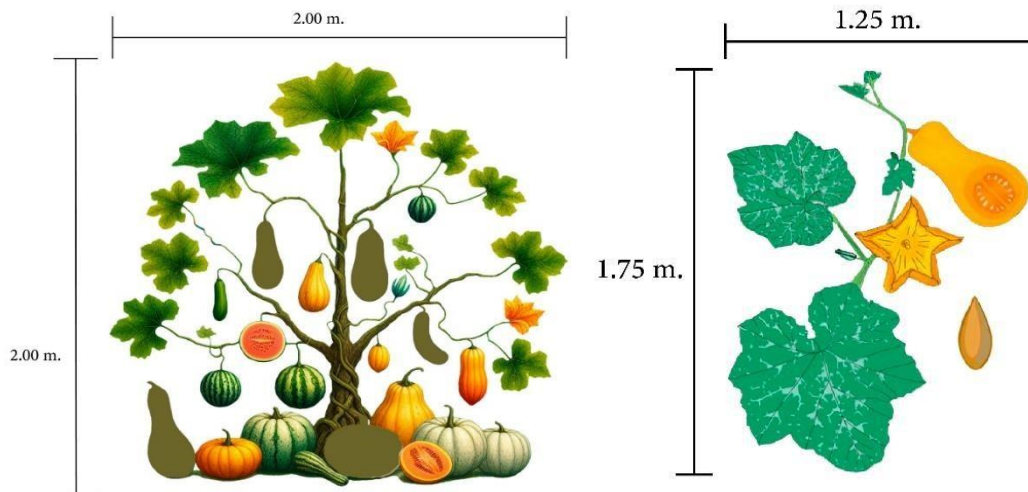
- A. Audiovisuales: Se emplearán videos, audios narrando la información sobre las piezas desde las voces de las poblaciones de las diferentes comunidades. Para la cual se contó con herramientas digitales como tablets, tótems y pantallas led.
- B. Elementos didácticos: Se emplearon recursos interactivos que permitan la acción sensorial como el uso de elementos 3D, loches y zapallos reales, retos como rompecabezas, completar frases y memoria.
- C. Vitrinas de exhibición: Se emplearán vitrinas para exhibición de recursos asociados a las fases de crecimiento del loche y exponer artesanías en base al loche, estas con apoyo de iluminación y narraciones de audio permiten una experiencia interactiva.
- D. Maquetas y maniquís: Se construyen espacios realistas que reflejen la realidad de las poblaciones relacionadas al loche, como el espacio de cocina que refleja el uso gastronómico del loche o el teatrín que refleja la siembra del loche. Este último apoyado por maniquís que interactúan.
- E. Paneles: Se emplean paneles informativos para comunicar los logros y reconocimientos del loche en la actualidad.

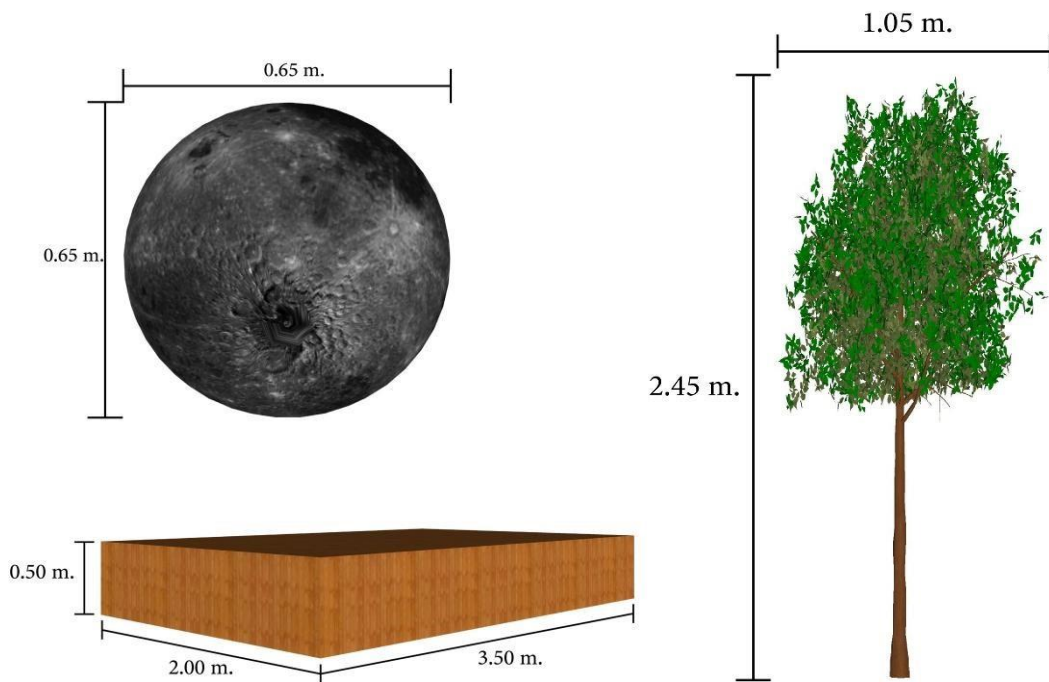
### **IV. Estructura de las Salas Expositivas**

Se montó la sala expositiva empleando paneles de drywall que permitieron la división de las salas.

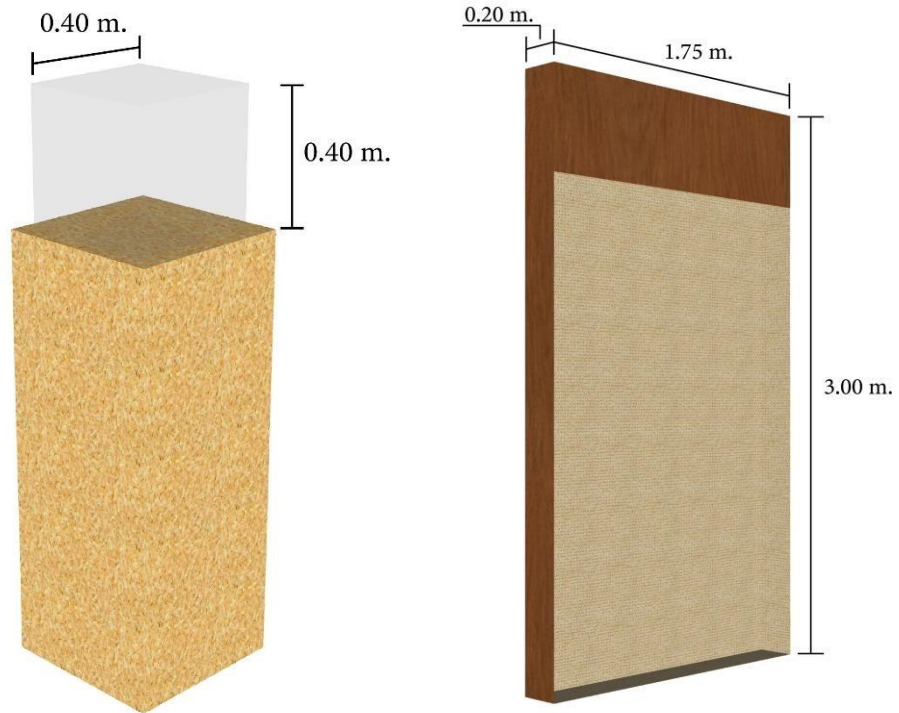
- A. Paredes de drywall: El sistema constructivo propuesto para el montaje museográfico consiste en unas paredes modulares de drywall, compuesta por una estructura metálica ligera hecha de perfiles galvanizados, específicamente canales y montantes de acero dispuestos vertical y horizontalmente. Esta estructura se reviste por ambos lados con placas de yeso laminado de 12.5 mm de espesor, formando un conjunto sólido y versátil. Los paneles modulares presentan dimensiones estándar, con un ancho de 1.22 metros y una altura que varía entre 2.40 y 3.00 metros, dependiendo de las características del lugar de instalación. El espesor total del sistema, considerando estructura y doble revestimiento, es de aproximadamente 7.5 centímetros, lo que permite un equilibrio entre solidez estructural y delgadez visual.

B. Maquetas: Como parte del equipamiento museográfico, se plantea la inclusión de maquetas temáticas construidas en materiales duraderos como melamina o madera, encargadas a medida según los requerimientos del diseño expositivo. Estas maquetas cumplen una función pedagógica y de representación, facilitando la comprensión de los contenidos por parte del público. Están diseñadas en diferentes anchos y alturas, adaptándose a las características específicas del espacio y al flujo de circulación de los visitantes.

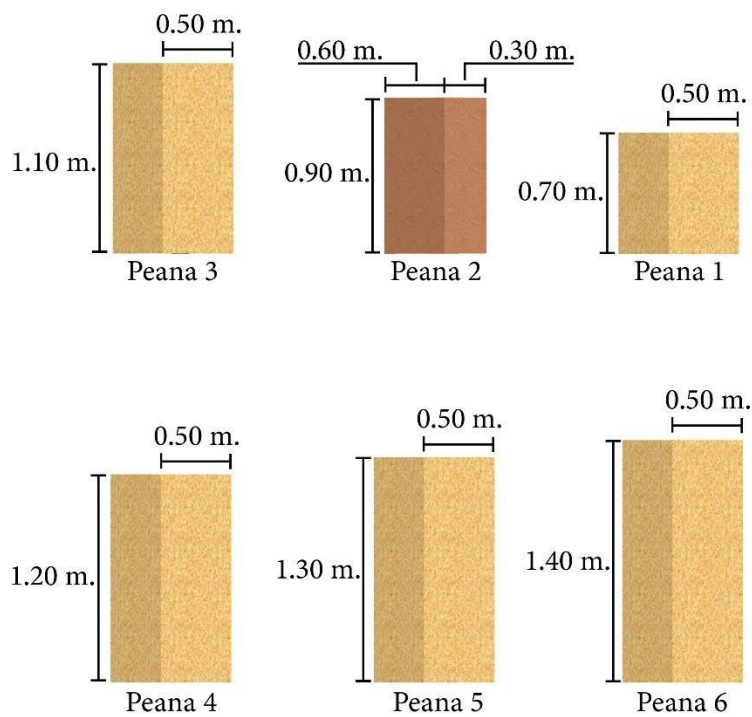




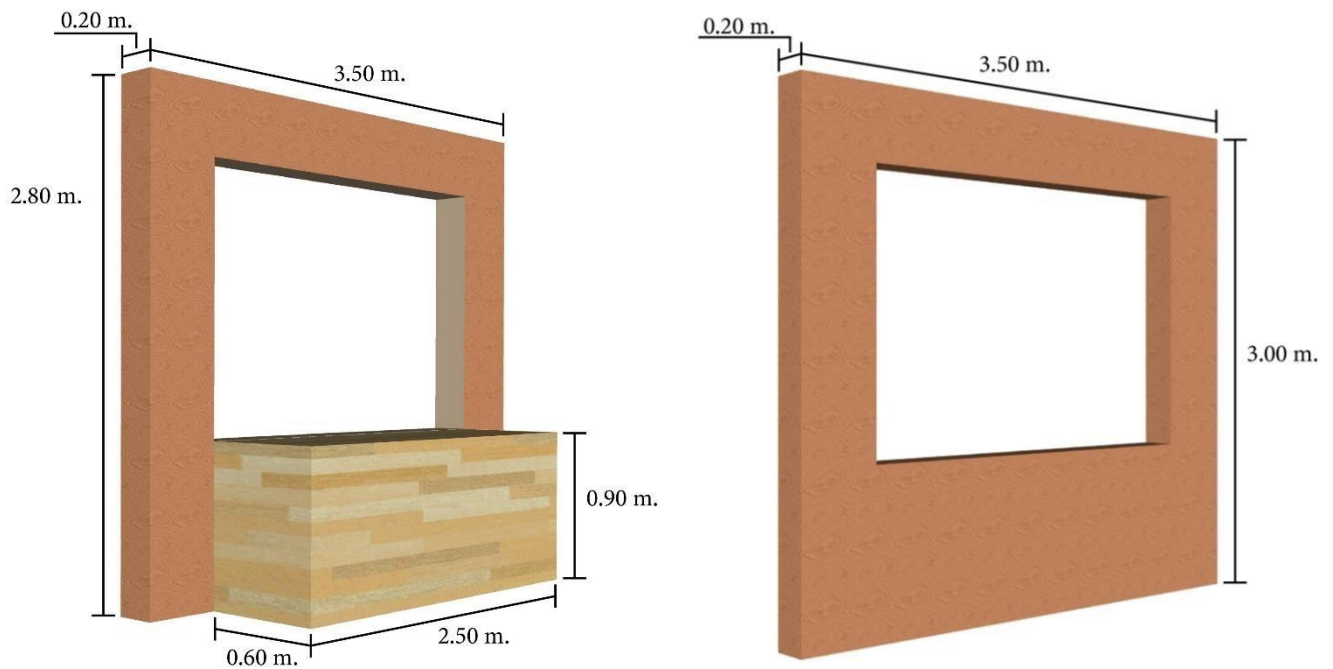
- C. Vitrinas: Dentro del montaje museográfico se ha previsto la incorporación de vitrinas como elementos clave para la exposición de las piezas seleccionadas. En la Sala 1 se utilizarán vitrinas cuadrangulares, diseñadas para permitir la observación de los objetos desde todos sus ángulos, mientras que para la sala 2 se ha planteado una vitrina rectangular, de formato más alargado, ideal para ser ubicada dentro de una estructura de melamina. Además, todas las vitrinas cuentan con cerradura de seguridad y acabados antipolvo, garantizando tanto la conservación como la accesibilidad visual del contenido expuesto.

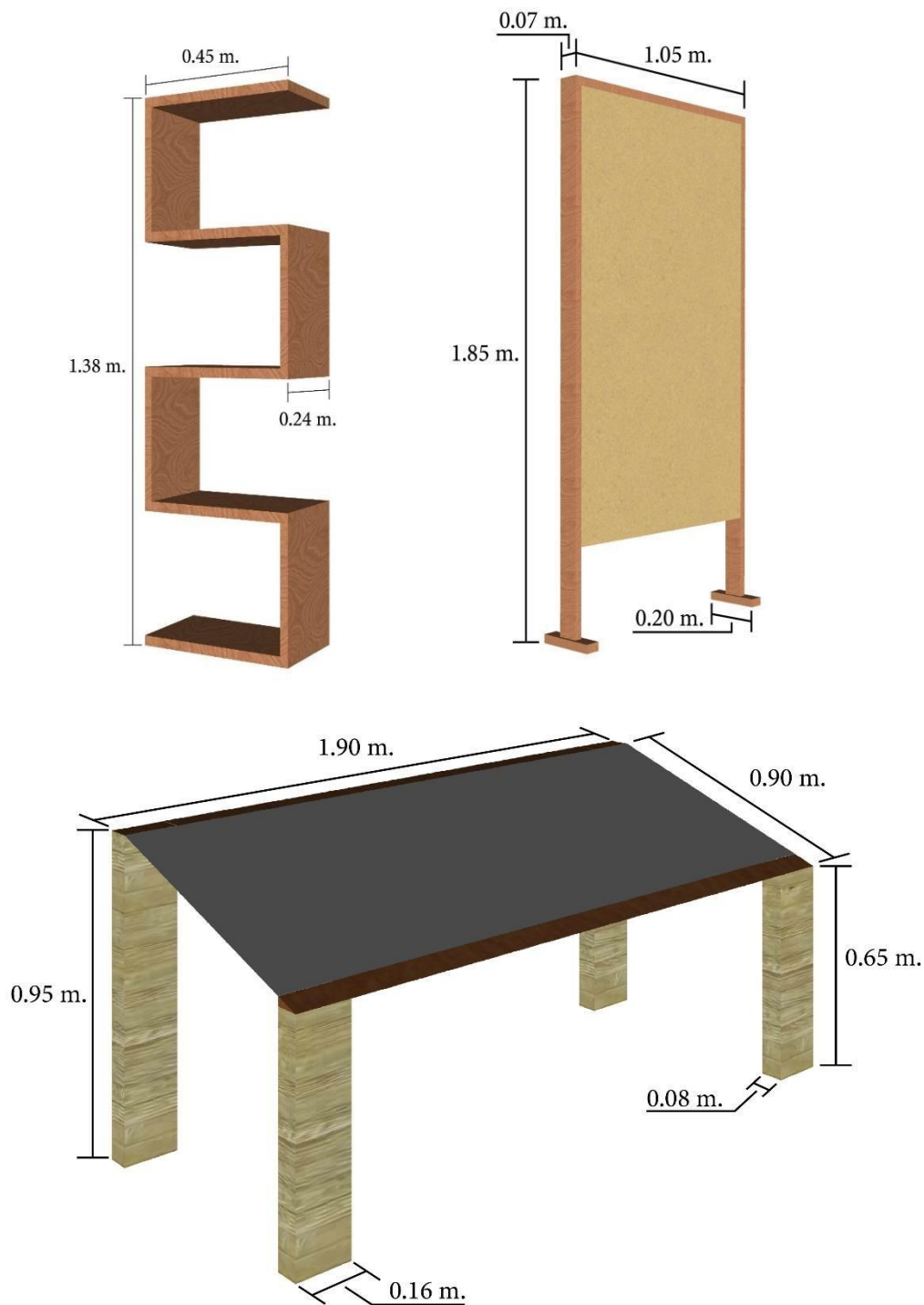


D. Peanas: Se emplearon peanas de madera de diferentes tamaños para soportar y exhibir los objetos museales como las representaciones 3D y las réplicas de vasijas.

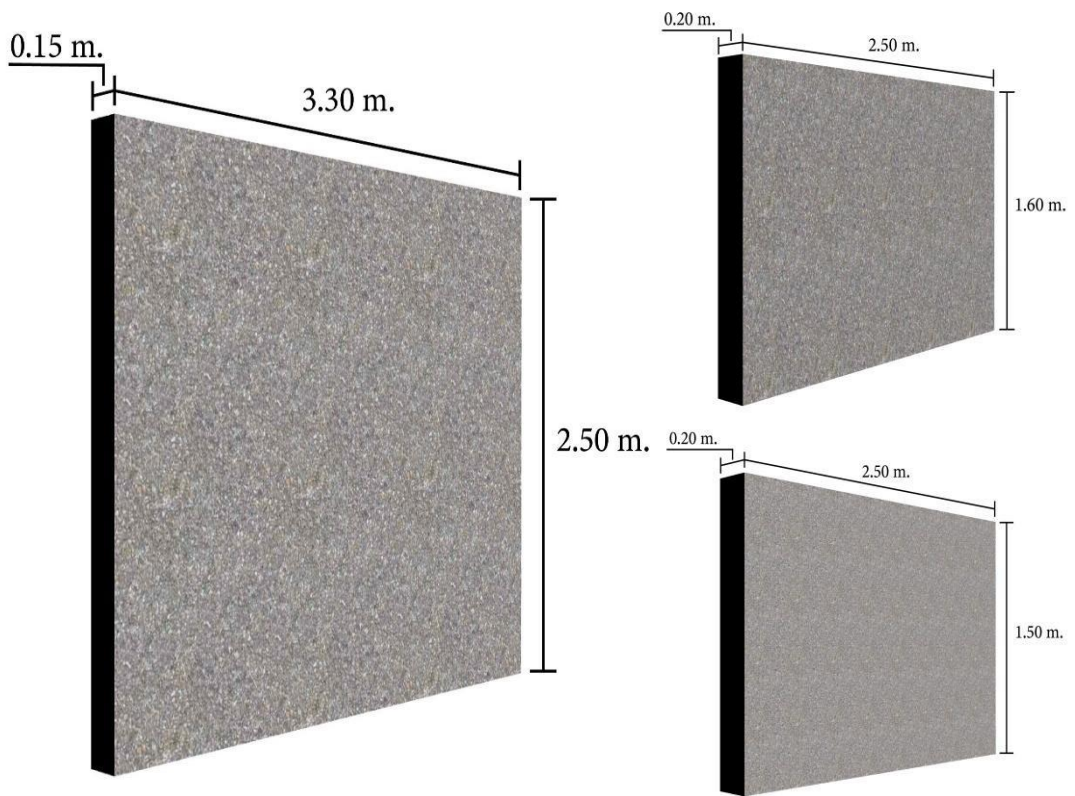
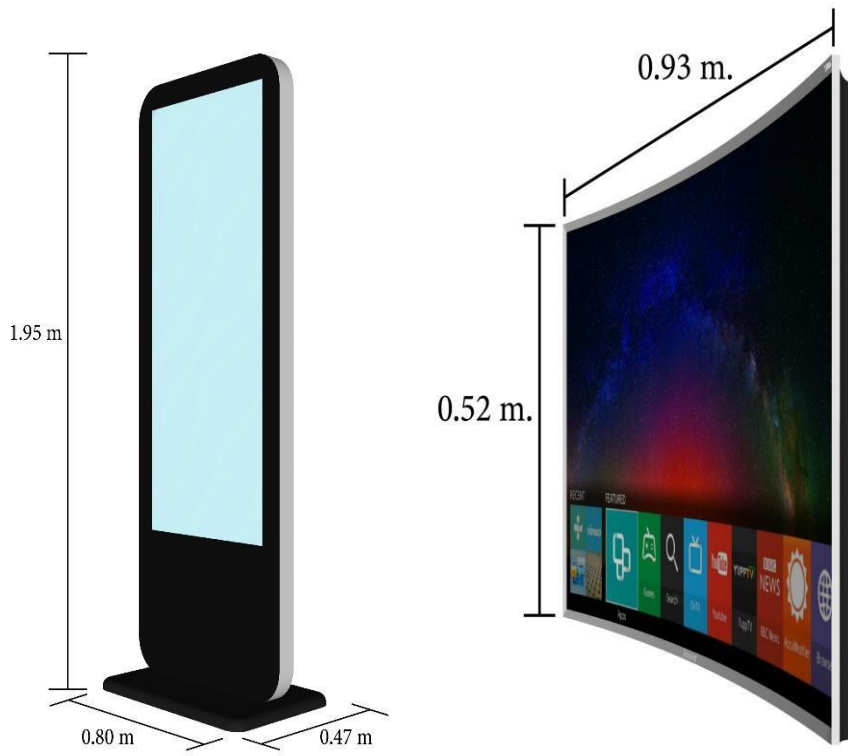


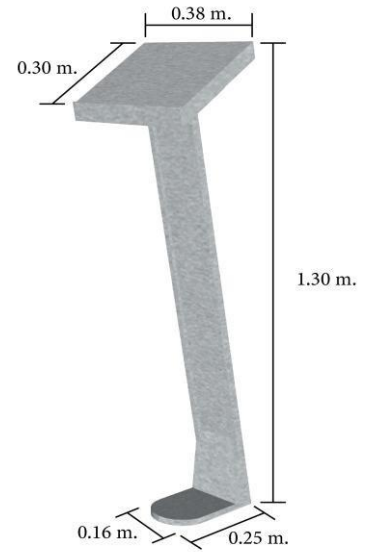
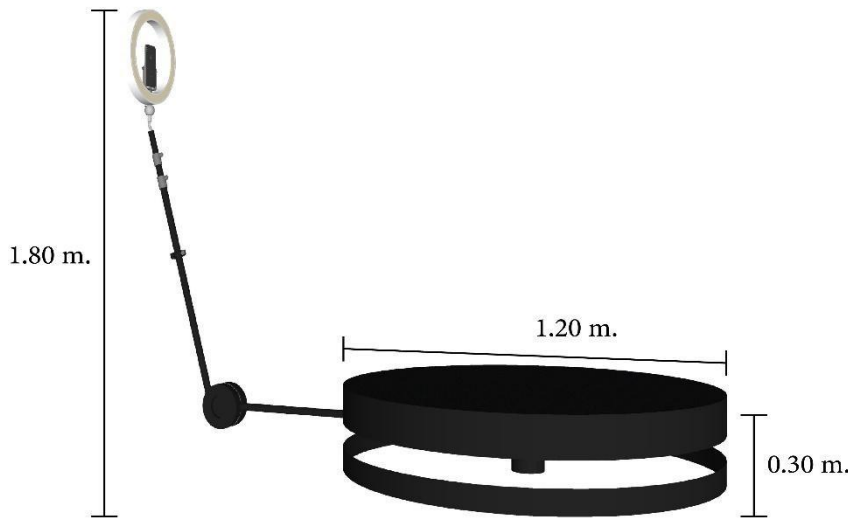
E. Módulos de exhibición: Los módulos de exhibición en melamina fueron diseñados según las necesidades de cada sala. En la sala 1, se instalaron mesas robustas con superficies lisas y resistentes, pensadas para facilitar la interacción y exhibición de objetos. En la sala 2, se colocó un estante en forma de “S” que aprovecha el espacio vertical, ideal para piezas medianas, combinando funcionalidad y diseño. Para la sala 4, se diseñaron módulos modulares con compartimentos abiertos y cerrados, con acabados mate que reducen reflejos y mantienen una apariencia elegante. Además, en esta misma sala, se integró una estructura tipo tríptico para presentar imágenes y noticias.



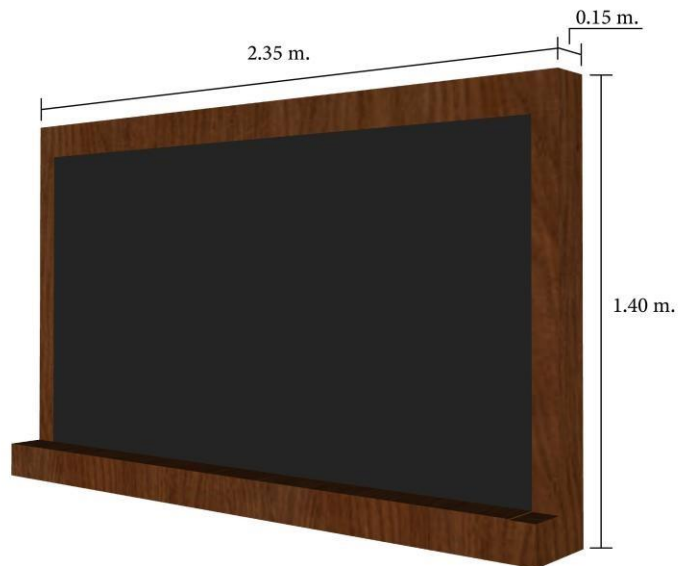
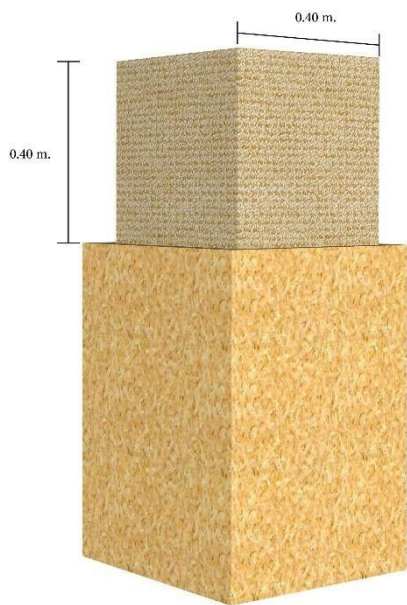


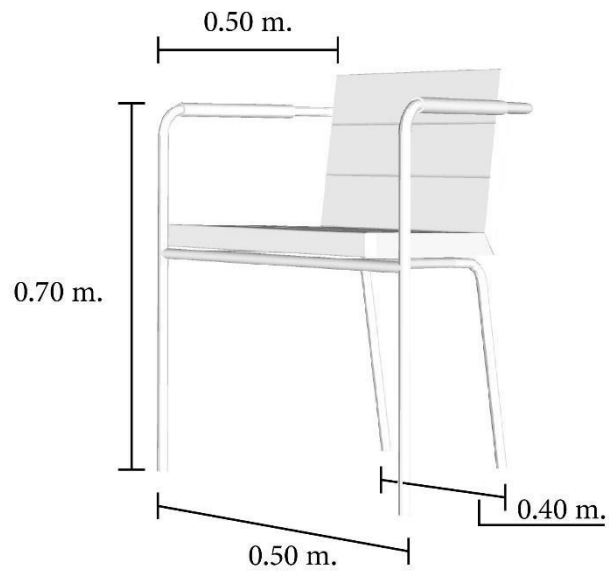
- F. Recursos tecnológicos: Los recursos tecnológicos incluyen tablets para interacción directa, pantallas de TV para mostrar videos o información visual, y tótems digitales que facilitan el acceso autónomo a contenido multimedia e interactivo.





G. Otros: También se consideran vinilos decorativos para señalética y ambientación, títulos en relieve que aportan profundidad visual, y cajas ciegas personalizadas que se mandarán a fabricar para la experiencia sensorial de la sala 1.





3.00 m.

1.00 m.

**MISION SENSORIAL**

**¿LOCHE O ZAPALLO?**

**EL LOCHE**

**Y SUS**

**PARIENTES**

1.15 m.

1.30 m.

4.00 m.

**"El loche no solo es un cultivo; es un simbolo de la conexión entre nuestras raíces ancestrales y la biodiversidad que preservamos hoy"**

- Jesús García -  
Lochero de Pomac III

1.00 m.

4.00 m.

**"El loche es un puente entre el pasado y el presente, un legado vivo de cultura, historia y respeto por la tierra"**

- Andrés Benites -  
Lochero de Pomac III

1.00 m.

4.00 m.

**"Estos secretos ancestrales son herencia de nuestros antepasados, que respetamos y trasmitimos a las demás generaciones"**

- Juan José García -  
Lochero de Pomac III

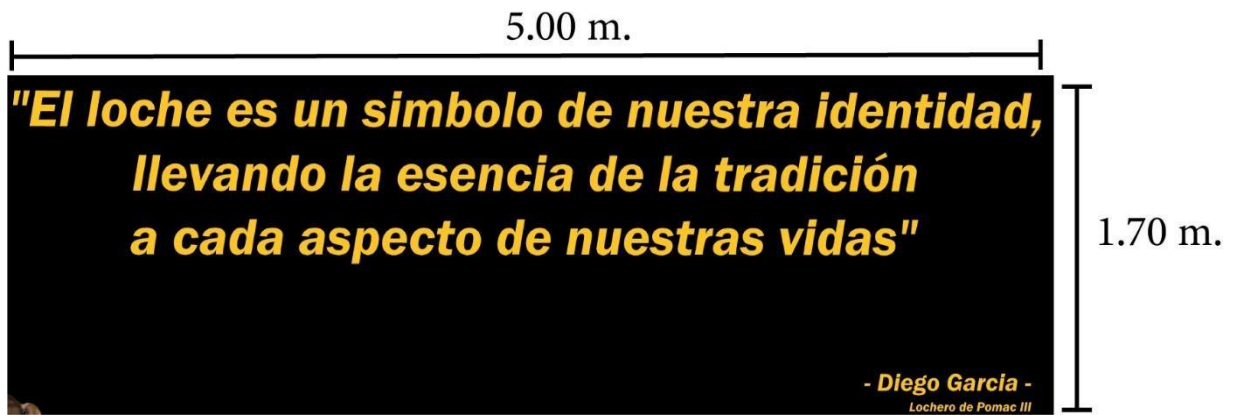
1.50 m.

4.00 m.

**"El loche es un fruto que ha sobrevivido de nuestros antepasados y debemos valorar como tal para que perdure en el futuro"**

- Juan García -  
Lochero de Pomac III

1.65 m.



## V. Textos curatoriales y distribución de elementos museográficos A. Texto Introdutorio

### LOCHE: PASADO & PRESENTE

Bienvenidos a la tierra del Loche, el regalo del cielo a nuestros ancestros Mochica. El loche simboliza la conexión y la identidad de nuestra comunidad. Explora su historia y descubre cómo este legado sigue vivo en cada uno de nosotros

### B. Sala 1

#### ÁREA TEMÁTICA: RECONOCIENDO AL LOCHE

##### TEXTO:

UE 1: El loche y sus parientes

Coloca la pieza en el lugar que corresponde

UE 2: Misión sensorial: ¿zapallo o loche?

UE 3: Siembra, vida y cosecha del loche

##### AUDIO:

Audio 1- UE1: Audio que describe las cucurbitáceas

Audio 2- UE3: Audio que describe las fases de crecimiento del loche

##### INTERFAZ DIGITAL:

Interfaz digital para tablets de la UE2, con información audiovisual sobre las características morfológicas del loche y el zapallo

##### TEXTO COMPLEMENTARIO:

Nombres de las cucurbitáceas de la UE1 dispuestas en acrílico.

CITAS: "El loche es un fruto que ha sobrevivido de nuestros antepasados y debemos valorar como tal para que perdure en el futuro"



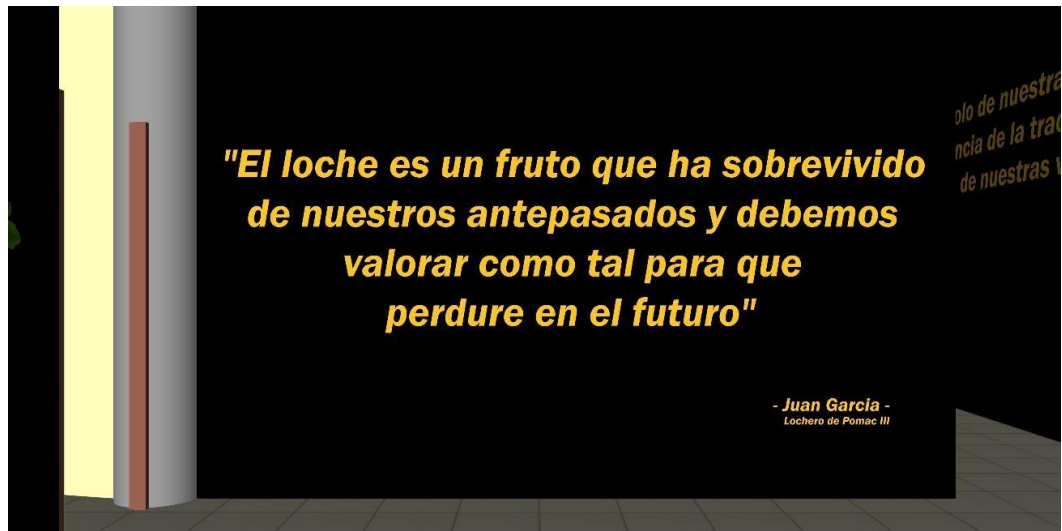
*Unidad expositiva 1- Sala 1*



*Unidad expositiva 2- Sala 1*



*Unidad expositiva 3- Sala 1*



*Frase de reflexión- Sala 1*

## **C. Sala 2**

### **ÁREA TEMÁTICA: USOS DEL LOCHE**

TEXTO:

UE 1: Sabores ancestrales: el loche en nuestra mesa

UE 2: Nuevos productos misma tradición

UE 3: Loche Quiz: Descubre sus beneficios

UE 4: Propiedades medicinales del Loche UE

5: Artesanía con inspiración ancestral

AUDIO:

Audio 1- UE3: narración de los beneficios del loche

INTERFAZ DIGITAL:

- Interfaz digital para tablets de la UE1, donde se representan las recetas de las maquetas representadas.
- Interfaz digital para tótem de la UE 2, representando información sobre la industria del loche.
- Interfaz digital para Tablet que presenta catálogo de artesanías en base al loche.

TEXTO COMPLEMENTARIO:

Nombres de los platos representados en la UE 1, los productos dispuestos en la UE 2 y las artesanías de la UE 3.

CITAS: “El loche es un símbolo de identidad, llevando la esencia de la tradición a cada aspecto de nuestras vidas”



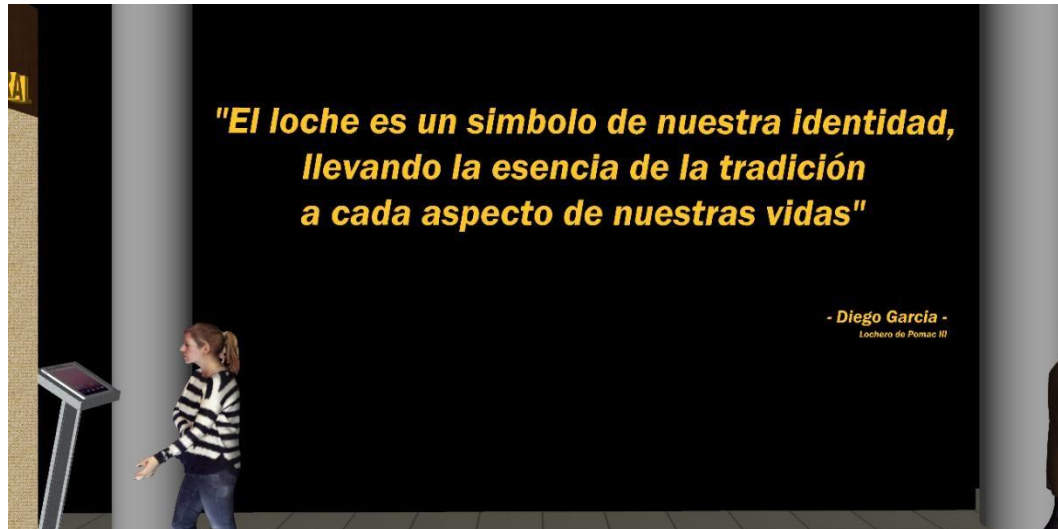
Unidad expositiva 1- Sala 2



Unidad expositiva 2 y 3- Sala 2



Unidad expositiva 4 y 5- Sala 2



*Frase de reflexión- Sala 2*

### **D. Sala 3**

#### **ÁREA TEMÁTICA: SIGNIFICADO Y SIMBOLISMO DEL LOCHE**

##### **TEXTO:**

UE 1: Origen de una Comunidad

UE 2: Tradición Lochera

##### **AUDIO:**

Audio 1- UE2: narración de los beneficios del loche

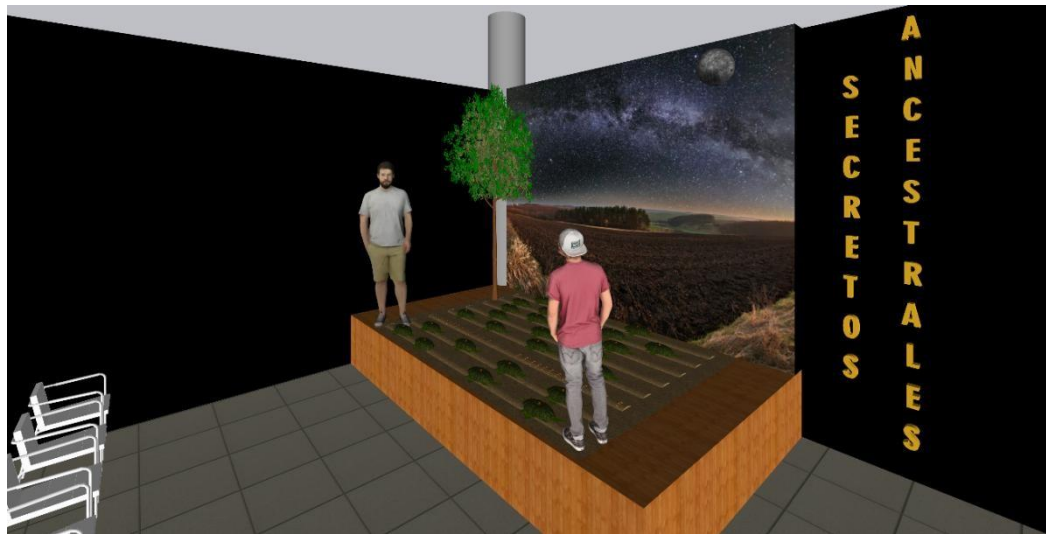
##### **VIDEO:**

Video 1- UE1: Video que narra la vida de la comunidad Pómac III y la llegada del loche al territorio.

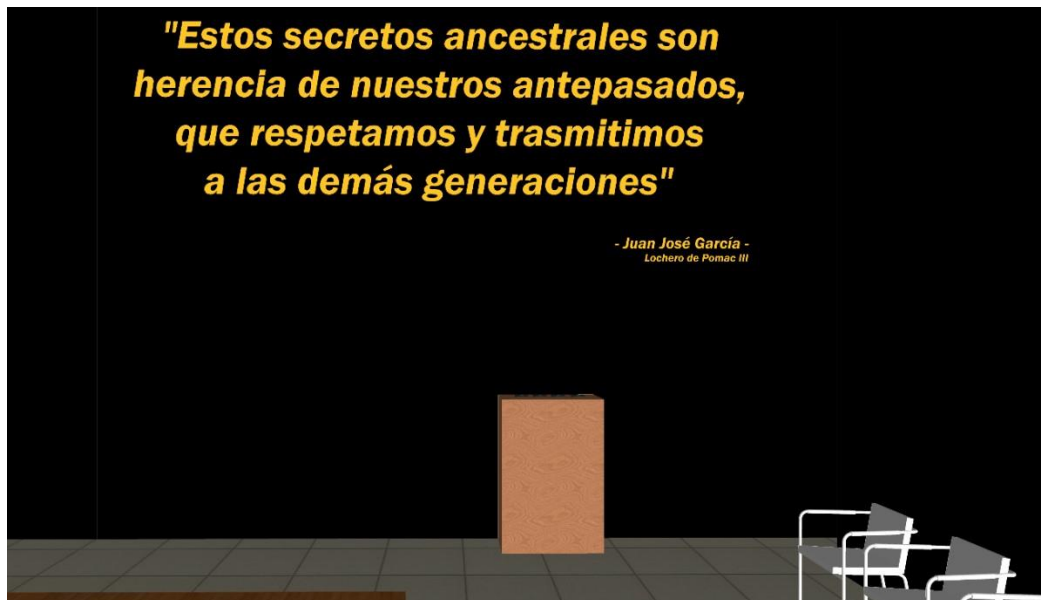
CITAS: “Estos secretos ancestrales son herencia de nuestros antepasados que respetamos y transmitimos a las demás generaciones”



*Unidad expositiva 1- Sala 3*



*Unidad expositiva 2- Sala 3*



*Frase reflexiva- Sala 3*

**E. Sala 4**

**ÁREA TEMÁTICA: EL LOCHE PASADO Y PRESENTE**

**TEXTO:**

UE 1: Loche prehispánico, un viaje al pasado

UE 2: Memoria prehispánica: el Loche en la historia UE

3: Reconocimiento actual, gracias al pasado ancestral

**AUDIO:**

Audio 1- UE 2: narración de los lugares donde se registró presencia del Loche

### INTERFAZ DIGITAL:

Interfaz digital para la presentación de piezas cerámicas que representan loches en las culturas prehispánicas.

### TEXTO COMPLEMENTARIO:

Noticias sobre los logros alcanzados por el loche en la actualidad.

Viñetas de información sobre vasijas presentadas en la UE 1.

CITAS: “El loche no es solo un cultivo, es un símbolo de la conexión entre nuestras raíces ancestrales y la biodiversidad que preservamos hoy”



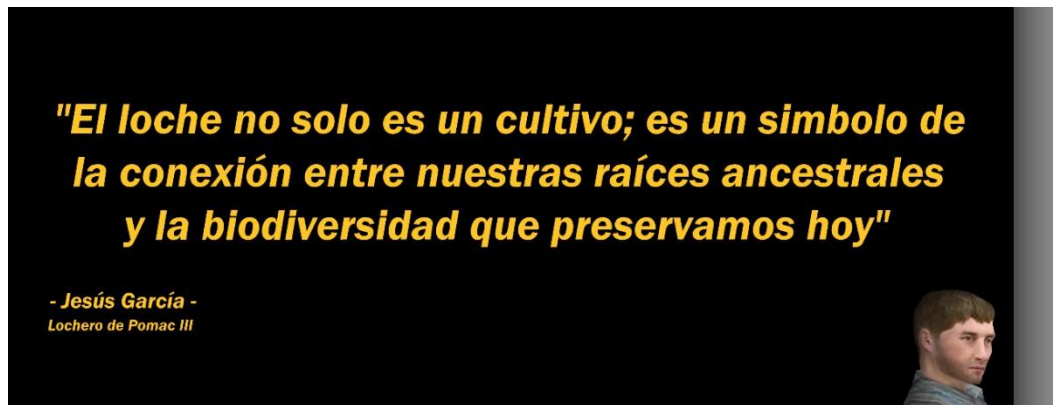
*Unidad expositiva 1 - Sala 4*



*Unidad expositiva 2- Sala 4*



*Unidad expositiva 3- Sala 4*



*Frase reflexiva- Sala 4*

## **F. Sala 5**

**ÁREA TEMÁTICA: GOTAS DE LLUVIA, FRUTOS DE AMOR**

TEXTO:

UE 1: La leyenda del surgimiento del Loche

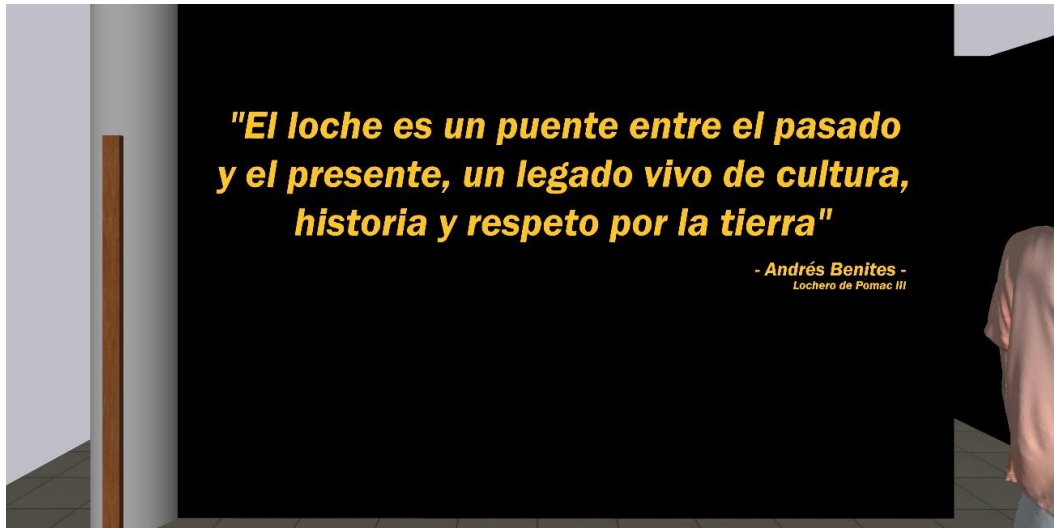
TEXTO COMPLEMENTARIO:

Viñetas:

Instrucciones de uso, maquina 360°.



*Unidad expositiva 1- Sala 5*



*Frase reflexiva- Sala 5*

## **VI. Diseño Museográfico**

La exposición temporal "Loche: Pasado y Presente" fue diseñada bajo un enfoque participativo, sensorial y dialógico, con el propósito de fortalecer la valoración social del loche en el distrito de Ferreñafe. Se planteó como una experiencia museográfica de tres meses, compuesta por 5 salas y 14 unidades expositivas, cada una dedicada a un valor asociado al loche: existencia, uso, significado simbólico, herencia y reflexión personal.

El diseño busca integrar a la comunidad a través de recursos interactivos como frases, audios, videos y testimonios, resaltando al loche como símbolo de identidad cultural desde sus raíces prehispánicas hasta la actualidad. La propuesta está orientada

especialmente a estudiantes y profesionales, con el objetivo de fomentar un vínculo más profundo con este fruto emblemático de la región.



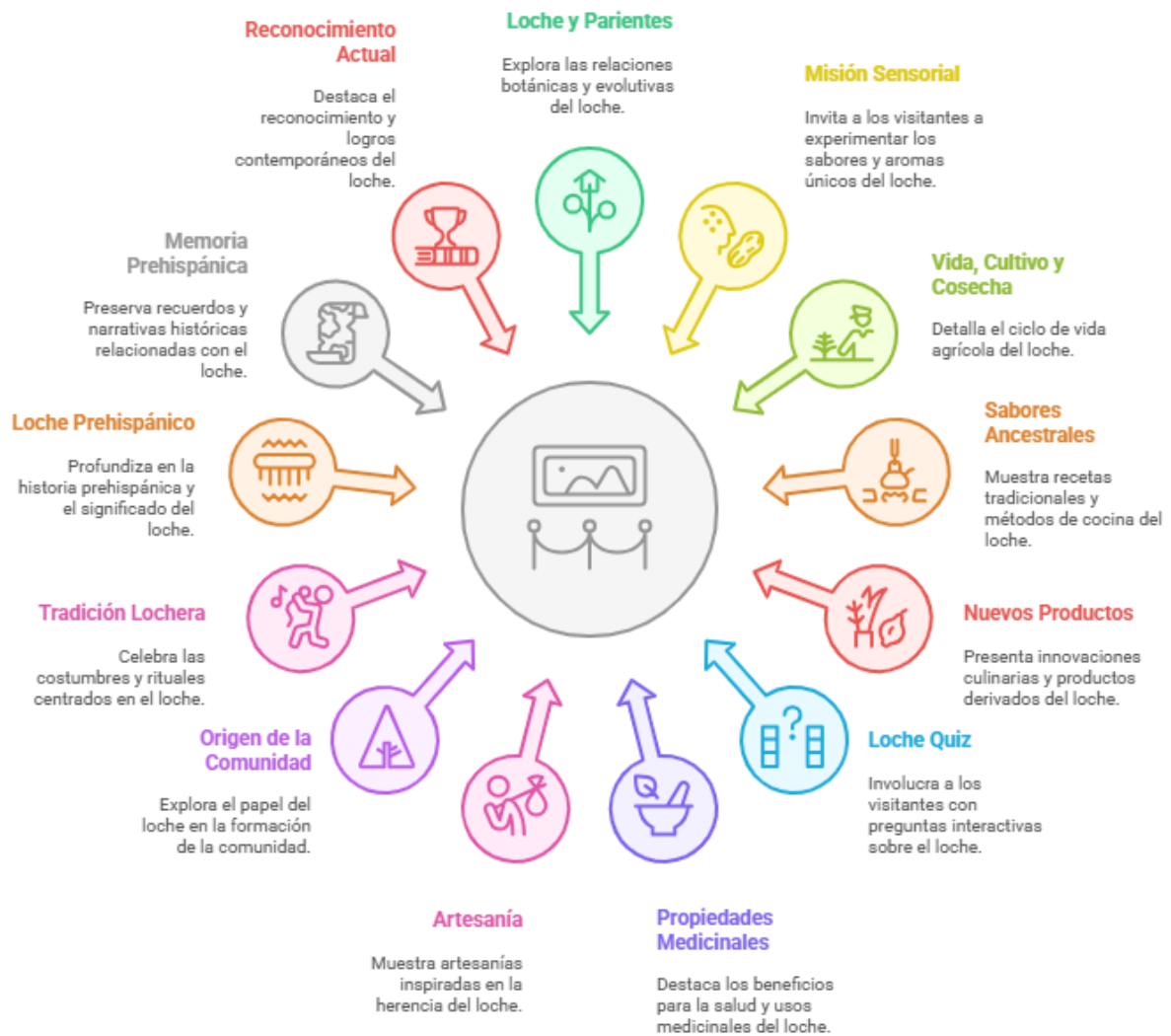
Cada área temática de la exposición ha sido diseñada para resaltar un aspecto clave del loche y su valor en la cultura local. Se inicia con una mirada botánica en “*El loche y sus parientes*”, donde el visitante puede reconocer su clasificación dentro de la familia de las cucurbitáceas. Luego, en “*Misión sensorial*”, se busca identificar sus características físicas a través del tacto y el olfato.

El recorrido continúa con “*Vida, cultivo y cosecha*”, que permite entender las etapas del crecimiento del loche. En “*Sabores ancestrales*”, se rescata su uso en la gastronomía tradicional, mientras que “*Nuevos productos, misma tradición*” muestra su presencia en la industria actual.

A través del “*Loche Quiz*”, los visitantes aprenden de forma lúdica sobre sus propiedades nutricionales. En “*Propiedades medicinales del loche*”, se descubren los beneficios curativos de cada parte de la planta. Por su parte, “*Artesanía con inspiración ancestral*” permite apreciar cómo el loche inspira el arte local.

El componente comunitario se refleja en “*Origen de una comunidad*”, donde se reconoce la historia de Pómac III, y en “*Tradición lochera*”, que representa los saberes heredados en torno a su siembra. “*Loche prehispánico*” pone en valor su relevancia en las culturas

antiguas, mientras que “*Memoria prehispánica*” permite identificar los sitios arqueológicos donde se ha hallado evidencia del loche. Finalmente, “*Reconocimiento actual*” destaca los logros contemporáneos y el impacto del loche en la actualidad.



<b>UNIDADES TEMÁTICAS MUSEOGRÁFICAS</b>				
<b>TEMAS</b>			<b>TEMATIZACIÓN MUSEOGRÁFICA</b>	
<b>LINEA</b>	<b>TEMA</b>	<b>DESCRIPCIÓN DEL RECURSO</b>	<b>OBJETIVO</b>	<b>DISPOSITIVO</b>
<b>Reconociendo el loche</b>	El Loche y sus parientes.	El visitante coloca las piezas en el lugar que corresponde.	Reconocer la taxonomía del loche.	Maqueta de planta del loche, colocar el elemento auditivo de sensores de proximidad.
	Misión sensorial.	Se presentan cajas cerradas con loches y zapallos.	Reconocer las características físicas del loche.	Cajas ciegas, colocar el elemento audiovisual.
	Vida, cultivo y cosecha.	Representación de las fases de crecimiento del loche.	Reconocer el proceso de crecimiento del loche.	Impresiones 3D de las fases de crecimiento del loche, colocar el elemento auditivo.
<b>Usos del loche</b>	Sabores ancestrales.	El visitante escucha recetas de cocina usando loche.	Identificar el uso gastronómico del loche.	Maqueta de cocina a escala con recetarios interactivos.
	Nuevos productos misma tradición.	El visitante visualiza los diferentes productos fabricados a base de loche.	Identificar el uso industrial del loche.	Productos a base de loche. Tótem digital.

	Loche Quiz.	El visitante ordena los enunciados según corresponde.	Reconocer las propiedades nutricionales del loche.	Pizarra imantada con frases para completar.
	Propiedades medicinales del Loche.	El visitante escucha para que sirve cada parte de la planta del loche.	Reconocer las propiedades medicinales del loche.	Maqueta de planta del loche interactiva, colocar el elemento auditivo.
	Artesanía con inspiración ancestral.	El visitante visualiza las artesanías y emplea una Tablet para reconocer a los artistas locales.	Visualizar la inspiración que representa el loche en el arte local.	Presentación de artesanías con inspiración ancestral, que podrán ver en la tablet.
<b>La tradición lochera</b>	Origen de una comunidad.	El visitante visualiza un video.	Reconocer la existencia y origen de la comunidad de Pómac III.	Video de locheros describiendo su historia.
	Tradición Lochera.	El visitante visualiza una representación a forma de teatro.	Identificar los secretos y tradiciones asociados a la siembra del loche.	Teatro interactivo empleando maquinis y juego de luces, con elemento auditivo para los diálogos.
<b>El loche a través del tiempo</b>	Loche prehispánico.	El visitante interactúa con réplicas de piezas arqueológicas.	Reconocer la importancia del loche en el pasado prehispánico.	Representación de réplicas de vasijas con formas de loche o cucurbitáceas.

	Memoria prehispanica.	El visitante juega a “memoria” interactúa con una pantalla táctil buscando coincidir dos imágenes de determinados sitios arqueológicos.	Identificar los sitios en donde se ha reconocido el loche en el Perú.	Juego interactivo para encontrar su igual, usando la pantalla táctil y empleando la lectura para descubrir un poco de historia del sitio arqueológico.
	Reconocimiento actual.	El visitante lee las noticias acerca de los logros del Loche.	Reconocer la importancia del loche en el consumo actual.	Tríptico con representación de noticias sobre los logros y reconocimientos que ha obtenido el loche.

## VII. Estimación presupuestaria

### A. Equipamiento museográfico

Unidad Expositiva	Tema	Dispositivo	Código	Elemento de Apoyo	Dimensiones	Cantidad	Especificaciones	Costo Unitario (S/)	Costo Total (S/)
Sala 1 - Reconociendo al Loche	El loche y sus parientes	Maqueta interactiva	UE1-S1-M1	Piezas en acrílico de cucurbitáceas	1.5m x 1m x 0.5m	1	Incluye sensores de proximidad, audio narrativo, iluminación focal y sistema de fijación.	3,800	3,800
	Misión sensorial	Cajas ciegas	UE2-S1-C1	Loche y zapallos reales	0.5m x 0.5m x 0.5m	4	Material opaco con tapas removibles, iluminación neutra, soportes para tablets.	650	2,600
	Vida, cultivo y cosecha	Impresiones 3D	UE3-S1-I3D	Representación de fases de crecimiento	1m x 1m x 0.5m	3	Incluye narraciones de audio, iluminación focal, vitrinas con cerradura y bloqueadores.	1,500	4,500

Sala 2 - Usos del Loche	Sabores ancestrales	Maqueta de cocina a escala	UE1-S2-MC	Recetarios interactivos	2m x 1.5m x 1m	1	Incluye audio, pantallas táctiles con recetas, iluminación general y fijación de maqueta.	5,200	5,200
	Nuevos productos misma tradición	Tótem digital	UE2-S2-TD	Pantalla interactiva con catálogo	1.8m x 0.6m	1	Pantalla LED con interfaz táctil, estantería en S con iluminación focal.	7,800	7,800
	Loche Quiz	Pizarra imantada	UE3-S2-PI	Frasas para completar	1.2m x 1m	1	Imantada para facilitar interacción, iluminación general y sistema de audio.	1,000	1,000
	Propiedades medicinales del loche	Maqueta interactiva	UE4-S2-MI	Audio explicativo sobre las partes del loche	1.5m x 1m x 0.5m	1	Incluye audio activado por contacto, iluminación cálida y fijación de la maqueta.	3,000	3,000

	Artesanía con inspiración ancestral	Presentación digital	UE5-S2-PD	Tablet con catálogo de artesanías	1m x 0.6m	1	Tablet con soporte fijo, iluminación LED para vitrina y soportes invisibles para artesanías.	3,800	3,800
Sala 3 - Tradición Lochera	Origen de una Comunidad	Proyección de video	UE1-S3-PV	Video narrativo sobre Pomac III	Pantalla de 2m x 1.5m	1	Proyector con sistema de audio, soporte de pantalla curva, iluminación cálida.	8,500	8,500
	Tradición Lochera	Teatro interactivo	UE2-S3-TI	Maniqués y sistema de iluminación	3m x 2m x 1.5m	1	Incluye luces dinámicas, audio, fijación de maniqués y maqueta agrícola simulada.	11,000	11,000
Sala 4 - El Loche a través del tiempo	Loche prehispanico	Réplicas arqueológicas	UE1-S4-RA	Vasijas con formas de loche	1.5m x 1m	5	Réplicas en cerámica con iluminación focal y gráficos 3D para	1,500	7,500

							contexto histórico.		
	Memoria prehispanica	Juego interactivo	UE2-S4-JI	Pantalla táctil con imágenes arqueológicas	1.2m x 0.8m	1	Juego de memoria digital, iluminación focal y panel enmarcado.	6,500	6,500
	Reconocimiento actual	Tríptico informativo	UE3-S4-TI	Noticias sobre logros del loche	1m x 0.6m	1	Panel impreso con iluminación LED y soporte en zigzag.	1,800	1,800
Sala 5 - Reflexión	Gotas de lluvia, frutos de amor	Proyección 360°	UE1-S5P360	Código QR para reflexiones de visitantes	Área circular de 5m de diámetro	1	Proyector con sistema envolvente, iluminación cálida y formulario digital interactivo.	16,000	16,000

**B. Servicio de montaje**

<b>Servicio</b>	<b>Detalle</b>	<b>Costo Estimado (S/)</b>
Diseño de Interfaz Multimedia	Desarrollo de interfaces para tablets, tótems y paneles interactivos	10,000
Diseño Museográfico	Creación de planos, diseño gráfico de paneles y maquetas	8,000
Producción de Réplicas	Elaboración de réplicas en 3D y cerámica para las exhibiciones	6,500
Instalación de Iluminación	Configuración y montaje de iluminación focal y general	5,500
Montaje de Estructuras	Construcción y fijación de vitrinas, estantes, peanas y plataformas	7,000
Producción Audiovisual	Creación de audios y videos narrativos para dispositivos interactivos	9,000
Personal de Montaje	Mano de obra para instalación y ajustes finales	12,000
Mantenimiento Inicial	Inspección y pruebas de los dispositivos antes de la apertura	3,000
Transporte y Logística	Traslado de materiales y elementos museográficos al lugar de exhibición	4,000
Supervisión Técnica	Asegurar la correcta instalación de tecnología y sistemas	5,000

### C. Presupuesto General

Categoría	Total (S/)
Equipamiento Museográfico	83,000
Servicios de Montaje	70,000
<b>Total General</b>	<b>154,000</b>

## **VIII. Guion Museográfico**

### **A. GENERALIDADES**

Este guion museográfico tiene como temática principal la valorización del loche, y está distribuido en cinco salas que abordan catorce temas diferentes. Cada sala está diseñada para reforzar un tipo específico de valoración: la primera sala se centra en el valor de existencia del loche, la segunda en su valor de uso, la tercera en su valor simbólicsignificativo, la cuarta en su valor de herencia, y la quinta invita al visitante a reflexionar internamente sobre los valores del loche.

El recorrido sugerido y la circulación dentro del espacio museográfico están diseñados de manera específica, ya que es necesario un orden determinado para optimizar el uso de los recursos interactivos disponibles.

La propuesta museográfica emplea una tendencia participativa, multisensorial e interactiva, con el objetivo de involucrar al visitante de manera activa en la experiencia. Los colores seleccionados para la exposición hacen referencia tanto al loche como a la noche, evocando la leyenda de su origen.

### **B. OBJETIVOS**

Objetivo General: Mejorar la valoración social del loche en la población del distrito de Ferreñafe

Objetivos Específicos:

- Incrementar el nivel de la valoración simbólica-significativa en la población de estudiantes y profesionales del distrito de Ferreñafe.
- Reforzar el nivel de la valoración de existencia, uso y herencia en las poblaciones del distrito de Ferreñafe.

### **C. CONCEPTO**

#### **GUIÓN MUSEOGRÁFICO**

REFORZAR LA VALORACIÓN SOCIAL A TRAVES DEL DIALOGO ENTRE  
COMUNIDADES

El enfoque participativo de la exposición se basa en la conexión de los valores sociales con las comunidades identificadas en la investigación. Este diálogo entre las diferentes perspectivas permite una comprensión más profunda de los valores sociales asociados al loche, promoviendo la reflexión sobre su significado cultural y su relevancia en la identidad local.

El visitante participa de una narración interactiva que integra elementos históricos, culturales y simbólicos del loche, y que fomenta una conexión personal y colectiva con el patrimonio.



#### **D. DURACIÓN DE LA EXPOSICIÓN**

La exposición museográfica temporal “Loche: Pasado y Presente” está programada para un período de montaje de aproximadamente tres a cuatro semanas. Una vez concluido este proceso, la exposición permanecerá abierta al público durante un periodo de tres meses.

#### **E. DISTRIBUCIÓN DE LAS SALAS**

La secuencia mencionada se desarrolla en el siguiente orden:

Sala 1:

- El loche y sus parientes
- Misión sensorial
- Vida, cultivo y cosecha

Sala 2:

- Sabores ancestrales
- Nuevos productos misma tradición
- Loche Quiz
- Propiedades medicinales del Loche
- Artesanía con inspiración ancestral

Sala 3:

- Origen de una comunidad
- Tradición Lochera

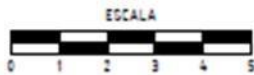
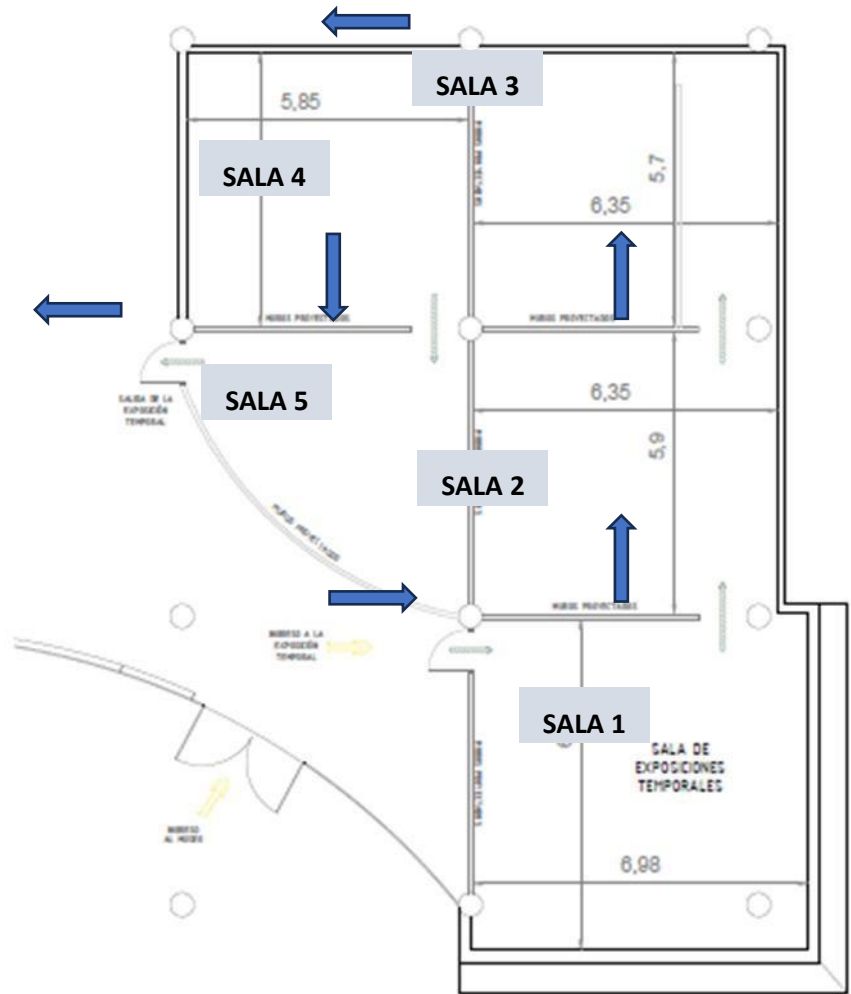
Sala 4:

- Loche prehispánico
- Memoria prehispánica
- Reconocimiento actual

Sala 5:

- Gotas de lluvia, frutos de amor

## F. ZONIFICACIÓN



## G. RECOMENDACIONES DE INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO

El montaje de la exposición dependerá de la cantidad de personal que se contrate para la actividad. Considerando que un equipo de 6 personas, pueden montar esta exposición en un plazo no mayor a 3 semanas. Teniendo en consideración los siguientes factores:

- El montaje de las paredes de drywall para separación de espacios.
- Las consideraciones de sistema eléctrico para la disposición de pantallas, tables, tótems, etc.
- La caja de cambios de luz dispuesta en la sala 4 para la presentación del teatro.
- El montaje de las maquetas y módulos de exhibición de melanina.

El trabajo que conlleva la fabricación de las piezas museables como las representaciones en 3D, esculturas y materiales artesanales y didácticos requerirá de producción previa del montaje de la exposición.

- Equipo de desarrollo de contenido digital y multimedia.
- Especialista en maquetación e impresión 3D.
- Artesanos de la comunidad de Pómac III.
- Obreros de la fábrica de Pómac III.

### **Mantenimiento**

- Estructuras: Las estructuras como maquetas, módulos al ser de materiales como madera y melamina requieren de capas de barniz protector, además de ser inspeccionado mensualmente con la finalidad de observar defectos en la pintura y la solidez de los materiales para actuar directamente sobre estos defectos y mantener íntegra la exposición.
- Elementos didácticos: Todos los elementos didácticos deben ser limpiados sin utilizar elementos abrasivos. Adicionalmente, debe considerarse la reimpresión de los elementos pasado un tiempo prolongado de la exposición.
- Las réplicas 3D deben ser limpiados utilizando materiales no abrasivos y paños en seco.
- Las artesanías deben de ser revisadas constantemente con la finalidad de retirarse el polvo y los soportes.
- vitrinas de exhibición: Las vitrinas deben de ser limpiadas constantemente de forma que los objetos representados se visualicen sin problemas.
- Recursos tecnológicos: Se debe asegurar el mantenimiento y eficiencia de la red eléctrica y de los equipos mensualmente evitando problemas en su uso y fallos en la exposición.

### **Almacenaje**

- Para las piezas museales se empleará un sistema de embalaje con papel film para su preservación.
- Para los loches y zapallos expuestos en las cajas ciegas, se empleará refrigeración diaria, después de la exposición. Empleando papel film para evitar la

descomposición de los materiales, asimismo, se considerará como vida útil de los productos las condiciones de solidez de los productos.

## **H. RECOMENDACIONES DE MEDIACIÓN EDUCATIVA**

### **Directrices de la propuesta educativa:**

- Relación de los contenidos con los visitantes: Los contenidos de la exposición están diseñados para establecer una conexión significativa con los visitantes, incorporando historias, valores y experiencias de las diferentes poblaciones analizadas.
- Aprendizaje por experiencia y motivación al diálogo: La propuesta fomenta un aprendizaje activo a través de experiencias multisensoriales e interactivas que inviten al visitante a participar y dialogar, no solo con los contenidos, sino también con las perspectivas de otras personas y comunidades.
- Presentar perspectivas de valoración social: Se integran diversas miradas sobre el loche, tanto desde su valor histórico como desde su relevancia simbólica, de uso y herencia, ofreciendo un enfoque inclusivo que resalte su importancia en la vida cotidiana y la identidad colectiva.
- Reforzar la identidad y convivencia social: A través del diálogo entre comunidades y la reflexión sobre el loche, la exposición busca fortalecer la identidad cultural y promover la convivencia social, destacando cómo el patrimonio común puede ser un punto de unión y orgullo compartido.

Como contenidos adicionales se propone emplear:

- Fichas de trabajo de la exposición
- Actividades dentro de la exposición:
- El loche y sus parientes: En esta actividad el visitante coloca las piezas en forma de diferentes cucurbitáceas en los lugares que corresponden reconociendo la taxonomía del loche
- Misión sensorial: En esta actividad el visitante reconoce si se trata de un zapallo o de un loche, reconociendo la morfología del mismo.

- **Loche Quiz:** En esta actividad el visitante completa la información sobre las propiedades nutritivas del loche, así interioriza los beneficios y su uso.
- **Memoria prehispánica:** En esta actividad el visitante relaciona los sitios arqueológicos donde se encontró loche con sus iguales.
- **Experiencias participativas:**
- **Vida, cultivo y cosecha:** Esta experiencia permite el contacto con la comunidad lochera a través de audios que narran el proceso de cultivo, crecimiento y cosecha del loche.
- **Sabores ancestrales:** Esta experiencia permite el contacto con la población local del distrito de Ferreñafe en donde las amas de casa narran como emplean el loche en los diferentes platos de la gastronomía ferreñaana.
- **Propiedades medicinales del loche:** Esta experiencia permite entender las propiedades medicinales del loche a partir del contacto mediante audios con la comunidad lochera.
- **Origen de una comunidad:** Esta experiencia permite el contacto con las tradiciones de la comunidad lochera de Pomac III, dando lugar a su historia y permitiendo la identificación del espacio con la presencia del loche.
- **La tradición lochera:** Esta experiencia permite el contacto con las tradiciones de la comunidad lochera de Pomac III, dando lugar a su historia y permitiendo la conexión ancestral y tradiciones en torno al producto con la comunidad.
- **Loche prehispánico:** Esta experiencia permite el contacto directo con réplicas de piezas arqueológicas, que permiten entender el loche no desde una perspectiva histórica y cultural.

### **Recomendaciones:**

- **La sala 5 y la propuesta de reflexión: Video 360°:** Para que puedas descargar los videos 360° se presentara un código QR en el que se requerirá la incursión de un comentario, reflexión o recomendación del visitante.

## **I. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS**

Durante los tres meses que estará vigente la exposición temporal “Loche: Pasado y Presente” en el Museo Nacional de Sicán, se ha planificado la realización de diversas actividades que enriquezcan la experiencia del visitante.

Considerando que la mayor afluencia de público ocurre los días viernes, sábado y domingo, se propone coordinar con los productores de loche del caserío muchik “Naylamp”, ubicado en la zona de amortiguamiento Pómac III del Santuario Histórico Bosque de Pómac, para desarrollar actividades dentro del museo. Estas incluirían la venta directa de loche por parte de los propios agricultores, así como la participación de sus esposas en una feria gastronómica donde se ofrezcan postres y platos típicos elaborados a base de este producto emblemático.

La logística de traslado y participación de los productores será coordinada en conjunto con el Museo Nacional de Sicán, la Municipalidad Provincial de Ferreñafe y la Municipalidad Distrital de Pítipo. El acondicionamiento de los espacios necesarios para esta feria estará a cargo del museo, con el apoyo de su personal y recursos institucionales.

Adicionalmente, se contempla la realización de una charla informativa dirigida a las agencias de turismo de la región, semanas antes del inicio de la exposición. El objetivo es presentarles los contenidos y atractivos de la muestra, así como proponer la incorporación de una nueva parada en sus circuitos turísticos durante el periodo de exhibición: la comunidad de Naylamp, en Pómac III. Esta parada permitiría a los visitantes complementar el recorrido tradicional —que incluye el Museo Nacional de Sicán y el Santuario Histórico Bosque de Pómac— con una experiencia gastronómica, la compra directa de loche en las propias chacras y la adquisición de otros productos derivados.

**ANEXO N°2: DIMENSIONALIZACIÓN DE VARIABLES**

<b>Variable</b>	<b>Conceptualización de variable</b>	<b>Dimensión</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Instrumento</b>
Propuesta de exposición Museográfica temporal	Es un tipo de exposición breve, que permite a los museos desarrollar un dinamismo social y cultural con su público. (Dever, et al., 2010)	Elementos del diseño museográfico temporal	<input type="checkbox"/> Inventario	Guía de diseño museográfico
			<input type="checkbox"/> Planimetría	
			<input type="checkbox"/> Visualizaciones 3D	
		Guion museográfico	<input type="checkbox"/> Textual	
			<input type="checkbox"/> Multisensorial	
Valoración social del Loche	El valor es el componente inmaterial otorgado por el sujeto a partir de su experiencia con el bien. (Fontal, et al., 2018)	Valor material	<input type="checkbox"/> Propiedades <input type="checkbox"/> Cultivo actual <input type="checkbox"/> Fruto endógeno <input type="checkbox"/> Investigación y proyectos	Guía de análisis documental
		Valor de existencia/formal (Moreno, 2002)	<input type="checkbox"/> Reconocimientos <input type="checkbox"/> Aspecto histórico	Guía de análisis documental
			<input type="checkbox"/> ¿Usted conoce el fruto del loche? <input type="checkbox"/> ¿Usted considera que el loche tiene valor? ¿Por qué?	Entrevista
		Valor de uso/experiencia (Moreno, 2002)	<input type="checkbox"/> ¿Cuál es el uso que usted le da al loche? <input type="checkbox"/> ¿Qué otros usos conocen que se le da al loche? <input type="checkbox"/> ¿Cree usted que existen características especiales que vuelvan al loche un fruto único y particular?	Entrevista
		Valor simbólico/significativo (Moreno, 2002)	<input type="checkbox"/> Etimología <input type="checkbox"/> Tradición oral	Guía de análisis documental
<input type="checkbox"/> ¿Qué tradiciones conoce usted acerca del loche? <input type="checkbox"/> Sabía usted que el loche es un fruto que solo se produce en la región de Lambayeque ¿A qué cree que se deba? <input type="checkbox"/> ¿Considera usted que el loche es patrimonio local? ¿Por qué?	Entrevista			

		Valor heredado (Querejazu, 2013)	<input type="checkbox"/> ¿Cómo adquirió el conocimiento sobre el loche? <input type="checkbox"/> ¿Cómo considera usted el uso del loche en su comunidad?	Entrevista
--	--	--	---	------------

### ANEXO N°3: JUICIO DE EXPERTOS

#### UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO

#### VALIDEZ DEL CONTENIDO DE INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS/TESIS: “Propuesta de una exposición museográfica temporal en el Museo Nacional Sicán, para la valoración social del loche, en el distrito de Ferreñafe”

#### FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS POR CRITERIO DE JUECES EXPERTOS

##### I. DATOS GENERALES

1.1. Apellidos y nombres del juez experto: Jair Obed Rodríguez Bustamante.

1.2. Cargo e institución donde labora: Arql. de la DCC-Lambayeque, investigador CONCYTEC, presidente de la asociación cultural XAYANCA, Research Fellow en Soft Matter, Energy and Society Research Institute.

1.3. Nombre del instrumento evaluado: Esquema de entrevista estructurada

1.4. Autor del Instrumento:

Bach. Bustamante Muro, Manuel Genaro.

Bach. Lopez Cordova, Andrea Pierina.

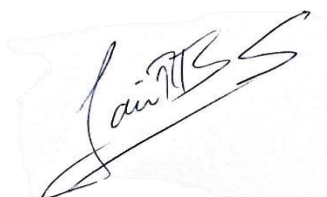
##### II. ASPECTO DE VALIDACIÓN

ITEMS	SI	NO	SUGERENCIA
Las preguntas persiguen fines del objetivo general	x		
Las preguntas persiguen fines de los objetivos específicos	x		
Las preguntas abarcan variables e indicadores	x		
Las dimensiones tomadas en cuenta son adecuadas para el instrumento	x		
Los ítems permiten medir el problema de investigación	x		
La estructura y los términos empleados son claros y comprensibles	x		
El grado de dificultad o complejidad es aceptable	x		
Los ítems permiten contrastar la hipótesis u objetivos de la investigación	x		

Los reactivos siguen un orden lógico	x		
Se deben considerar otros ítems	x		
Se deben eliminar algunos ítems	x		
Los ítems generan ambigüedad en los encuestados	x		

### III. CALIFICACIÓN GLOBAL

CATEGORIA	INTERVALO
DESAPROBADO	0-3
OBSERVADO	4-7
APROBADO	8-10



Lambayeque, 2024

Firma del Juez

Jair Obed Rodríguez Bustamante.

DNI: 72709168

**CUESTIONARIO ENTREVISTA ESTRUCTURADA:  
EDUCACIÓN PATRIMONIAL**

<b>DATOS GENERALES</b>	
<b>Edad:</b>	
<b>Sexo:</b>	
<b>Comunidad Asociada:</b>	

<b>Nº</b>	<b>PREGUNTAS</b>	<b>Respuesta</b>
<b>D.1</b>	<b>Valor de Existencia</b>	
01.	¿Usted conoce el fruto del loche?	
02.	¿Usted considera que el loche tiene valor? ¿Por qué?	
<b>D.2</b>	<b>Valor de Uso/Experiencia</b>	
03.	¿Cuál es el uso que usted le da al loche?	
04.	¿Qué otros usos conocen que se le da al loche?	
05.	¿Cree usted que existen características especiales que vuelvan al loche un fruto único y particular?	
<b>D.3</b>	<b>Valor de Simbólico-significativo</b>	
06.	¿Qué tradiciones conoce usted acerca del loche?	
07.	Sabía usted que el loche es un fruto que solo se produce en la región de Lambayeque ¿A qué cree que se deba?	
08.	¿Considera usted que el loche es patrimonio local? ¿Por qué?	
<b>D.3</b>	<b>Valor de herencia</b>	
09.	¿Cómo adquirió el conocimiento sobre el loche?	
10.	¿Cómo considera usted el uso del loche en su comunidad?	

**UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO**

**VALIDEZ DEL CONTENIDO DE INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS/TESIS: “Propuesta de una exposición museográfica temporal en el Museo Nacional Sicán, para la valoración social del loche, en el distrito de Ferreñafe”**

FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS POR  
CRITERIO DE JUECES EXPERTOS

II. DATOS GENERALES

3.1. Apellidos y nombres del juez experto: Bryan Daniel Diaz Llanos

3.2. Cargo e institución donde labora: Licenciado en Arqueología de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo de Lambayeque, investigador.

3.3. Nombre del instrumento evaluado: Esquema de entrevista estructurada

3.4. Autor del Instrumento:

Bach. Bustamante Muro, Manuel Genaro.

Bach. Lopez Cordova, Andrea Pierina.

IV. ASPECTO DE VALIDACIÓN

ITEMS	SI	NO	SUGERENCIA
Las preguntas persiguen fines del objetivo general	x		
Las preguntas persiguen fines de los objetivos específicos	x		
Las preguntas abarcan variables e indicadores	x		
Las dimensiones tomadas en cuenta son adecuadas para el instrumento	x		
Los ítems permiten medir el problema de investigación	x		
La estructura y los términos empleados son claros y comprensibles	x		
El grado de dificultad o complejidad es aceptable	x		
Los ítems permiten contrastar la hipótesis u objetivos de la investigación	x		

Los reactivos siguen un orden lógico	x		
Se deben considerar otros ítems	x		
Se deben eliminar algunos ítems	x		
Los ítems generan ambigüedad en los encuestados	x		

V. CALIFICACIÓN GLOBAL

CATEGORIA	INTERVALO
DESAPROBADO	0-3
OBSERVADO	4-7
APROBADO	8-10

Lambayeque, 2024



*Bryan*  
 BRYAN DANIEL JOAQUÍN DÍAZ LLANOS  
 COARPE N° 042568

Firma del Juez

Bryan Daniel Diaz Llanos

DNI: 74086133

**CUESTIONARIO ENTREVISTA ESTRUCTURADA:  
EDUCACIÓN PATRIMONIAL**

<b>DATOS GENERALES</b>	
<b>Edad:</b>	
<b>Sexo:</b>	
<b>Comunidad Asociada:</b>	

<b>Nº</b>	<b>PREGUNTAS</b>	<b>Respuesta</b>
<b>D.1</b>	<b>Valor de Existencia</b>	
01.	¿Usted conoce el fruto del loche?	
02.	¿Usted considera que el loche tiene valor? ¿Por qué?	
<b>D.2</b>	<b>Valor de Uso/Experiencia</b>	
03.	¿Cuál es el uso que usted le da al loche?	
04.	¿Qué otros usos conocen que se le da al loche?	
05.	¿Cree usted que existen características especiales que vuelvan al loche un fruto único y particular?	
<b>D.3</b>	<b>Valor de Simbólico-significativo</b>	
06.	¿Qué tradiciones conoce usted acerca del loche?	
07.	Sabía usted que el loche es un fruto que solo se produce en la región de Lambayeque ¿A qué cree que se deba?	
08.	¿Considera usted que el loche es patrimonio local? ¿Por qué?	
<b>D.3</b>	<b>Valor de herencia</b>	
09.	¿Cómo adquirió el conocimiento sobre el loche?	
10.	¿Cómo considera usted el uso del loche en su comunidad?	

**UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO**  
**VALIDEZ DEL CONTENIDO DE INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE**  
**DATOS/TESIS: “Propuesta de una exposición museográfica temporal en el Museo**  
**Nacional Sicán, para la valoración social del loche, en el distrito de Ferreñafe”**

FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS POR  
CRITERIO DE JUECES EXPERTOS

III. DATOS GENERALES

5.1. Apellidos y nombres del juez experto: Dennis Nicolas Lorenzo

5.2. Cargo e institución donde labora: Especialista de investigación del consorcio Supervisor Nerom.

5.3. Nombre del instrumento evaluado: Esquema de entrevista estructurada

5.4. Autor del Instrumento:

Bach. Bustamante Muro, Manuel Genaro.

Bach. Lopez Cordova, Andrea Pierina.

VI. ASPECTO DE VALIDACIÓN

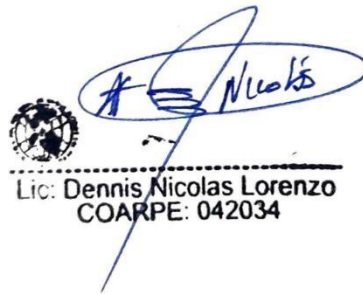
ITEMS	SI	NO	SUGERENCIA
Las preguntas persiguen fines del objetivo general	x		
Las preguntas persiguen fines de los objetivos específicos	x		
Las preguntas abarcan variables e indicadores	x		
Las dimensiones tomadas en cuenta son adecuadas para el instrumento	x		
Los ítems permiten medir el problema de investigación	x		
La estructura y los términos empleados son claros y comprensibles	x		
El grado de dificultad o complejidad es aceptable	x		
Los ítems permiten contrastar la hipótesis u objetivos de la investigación	x		
Los reactivos siguen un orden lógico	x		

Se deben considerar otros ítems	x		
Se deben eliminar algunos ítems	x		
Los ítems generan ambigüedad en los encuestados	x		

VII. CALIFICACIÓN GLOBAL

CATEGORIA	INTERVALO
DESAPROBADO	0-3
OBSERVADO	4-7
APROBADO	8-10

Lambayeque, 2024



Lic: Dennis Nicolas Lorenzo  
COARPE: 042034

---

Firma del Juez  
Dennis Nicolas Lorenzo  
DNI: 73517444

**CUESTIONARIO ENTREVISTA ESTRUCTURADA:  
EDUCACIÓN PATRIMONIAL**

<b>DATOS GENERALES</b>	
<b>Edad:</b>	
<b>Sexo:</b>	
<b>Comunidad Asociada:</b>	

<b>Nº</b>	<b>PREGUNTAS</b>	<b>Respuesta</b>
<b>D.1</b>	<b>Valor de Existencia</b>	
01.	¿Usted conoce el fruto del loche?	
02.	¿Usted considera que el loche tiene valor? ¿Por qué?	
<b>D.2</b>	<b>Valor de Uso/Experiencia</b>	
03.	¿Cuál es el uso que usted le da al loche?	
04.	¿Qué otros usos conocen que se le da al loche?	
05.	¿Cree usted que existen características especiales que vuelvan al loche un fruto único y particular?	
<b>D.3</b>	<b>Valor de Simbólico-significativo</b>	
06.	¿Qué tradiciones conoce usted acerca del loche?	
07.	Sabía usted que el loche es un fruto que solo se produce en la región de Lambayeque ¿A qué cree que se deba?	
08.	¿Considera usted que el loche es patrimonio local? ¿Por qué?	
<b>D.3</b>	<b>Valor de herencia</b>	
09.	¿Cómo adquirió el conocimiento sobre el loche?	
10.	¿Cómo considera usted el uso del loche en su comunidad?	

**ANEXO N°4:  
ENTREVISTAS A LOS LOCHEROS PARA LA TESIS SOBRE EL LOCHE**

**ENTREVISTA N°1: Benitez Rojas**

**1. ¿Usted conoce el fruto del loche?**

Si claro que lo conozco.

**2. ¿Usted considera que el loche tiene valor? ¿Por qué?**

Claro que sí, porque es único en Lambayeque.

¿Por qué diría usted que es único?

Porque este fruto no lo cultivan en otro sitio porque la tierra con cuenta con este clima en otros sitios.

¿Cuál es el clima ideal para cultivarlo?

Es el clima cálido, que no tengo ni mucho frio ni mucho calor.

**3. ¿Cuál es el uso que usted le da al loche?**

Acá el uso que le damos, es en todas las comidas.

**4. ¿Qué otros usos conocen que se le da al loche?**

¿Existe algún otro uso que no se gastronómico?

Bueno desde nuestros ancestros tienen unas creencias o secretos cuando se siembra. Con respecto a las comidas, ¿podría mencionar no solo comidas saladas sino también postres? Esto, manjar blanco, lo hacen también en bodoques, cerveza de loche, buñuelos o picarones, mazamorra de loche, también hacen menestras como pure de loche para los niñitos como papillas.

**5. ¿Cree usted que existen características especiales que vuelvan al loche un fruto único y particular?**

Puede ser porque es un solo producto, y por lo que brinda a las comidas, el gusto que les da, el sabor, el aroma, por ejemplo, en el cabrito desde lejos trasciende el olor.

**6. ¿Qué tradiciones conoce usted acerca del loche?**

Los secretos se dan cuando ya están en plantación, cuando comienza la floración, uno de estos es que la hacen pasear a una señora que está en estado por el local, cuando está comenzando a florear o a parir como le decimos nosotros, porque primero el loche brota la flor y ahí encima de la flor cae el loche.

También se protege de que no entre una mujer cuando este en su regla, no se permite que entre a la plantación, porque dice la creencia que se seca la planta, y hasta ahora ven a una señora embarazada y le dicen cuando vas para que te pasees por mi loche, y lo llevan hasta ahora.

Para sembrar el loche la luna tiene que estar madura, y para cosechar también, porque si lo cosechas en luna verde, lo demás se comienza a podrir. Porque para la siembra puede crecer, pero no da fruto, como decimos nosotros, se envicia la planta.

**7. Sabía usted que el loche es un fruto que solo se produce en la región de Lambayeque ¿A qué cree que se deba?**

**8. ¿Considera usted que el loche es patrimonio local? ¿Por qué?**

Si pues, porque acá nada más da, acá nada más se ha cultivado siempre, acá en Lambayeque.

¿Conoce algún otro lugar donde se ha cultivado loche?

Ahorita estaban trayendo de Trujillo, pero no es igual, es aguachento, dura 3 o 5 días y no tiene ni sabor ni aroma, pero si están sembrando por allá, el verdadero es de acá.

Cuando recién estaban sembrando, la gente de lima lo compraba más barato y lo querían pagar el de acá más barato también y una vez que la gente se dio cuenta, de nuevo ha vuelto a tener valor el de acá de Pómac.

¿Cuántos días puede durar el loche de acá?

El de acá si lo usas y lo pones en tu refri hasta 60 días puede aguantar, y como te digo el de Trujillo ese no dura, es bien aguachento.

¿Y se siembre igual?

Si, es igual pero no es lo mismo, por el clima, el suelo.

**9. ¿Cómo adquirió el conocimiento sobre el loche?**

Viendo acá cultivar.

¿Su familia también se dedicó a la siembra del loche?

Si desde niño que estábamos en la Zaranda, y ahí sembrábamos y después ya nos vinimos para acá, justo un día conversando con mi suegra y se acordó que desde sus bisabuelos han sembrado loche. Y sembraban todo esto, pero no lo compraban como ahora. Aquí vienen a comprarlo desde lima, los camiones grandes vienen y se cargan todo directo hasta Santa Anita.

¿Ustedes trabajan directamente con los compradores?

Si, los mismos compradores vienen directamente acá al local y hacen trato con cada agricultor, independientemente.

¿Y todos plantan loche acá?

Si, acá todos, por ejemplo, usted está en pacora y dice llévame a pomac, ¡y le dicen ah!

¿A la tierra del loche? – si – y así se conoce aquí.

¿Cuánto demora en dar el loche?

Cuando ya lo agarra el frio, 3 meses.

¿Y en cualquier época del año?

Ahorita se ha perfeccionado más la semilla, antes no daba en el calor, por ejemplo, si sembrabas solo era hasta fines de julio porque a los 4 meses se cosecha, pero ya noviembre no sembrabas porque estaría cosechando en el calor y ya no te daba, crecía la planta nada más. Pero ahora si da, claro que no da con la misma intensidad que en invierno, pero es más caro porque es menos producción, el precio es mayor.

¿Pero no es celosa entonces la planta?

Si si da, pero para cuidarla desde que la siembras si es bien delicada, la dejas una semana sin ir a ver y se seca, ahorita se siembre en acequias, cada 9 metros se siembra en los filos de las acequias, porque la planta es rastrera, no se puede regar encima porque cuando está en fruto, se puede podrir.

Se le va a ver cómo está la planta para podar, para ver si quiere agua.

¿Le ponen pesticidas?

A veces si, cuando hay temporadas que hay plaga, orgánico completamente no es, más antes no se curaba, ahora si se le pone abono a la tierra. Se sacan dos campañas por año y de vez en cuando se deja descansar a la tierra.

Cuando hace calor, sancocha a la tierra y se queman las raíces de la planta.

**10. ¿Cómo considera usted el uso del loche en su comunidad?**

Bueno, el uso, lo usamos en cuanto a los alimentos y como una fuente de ingresos para la gente, porque no tenemos otro trabajo extra.

¿Ustedes no van al mercado?

Antes llevábamos a moshoqueque pero ahora ya no, vienen acá ahora a comprar directamente. A veces algunas personas locales lo compran para llevarlos a mercados de acá, hasta Ferreñafe llegan.

¿Cómo lo venden?

Ahorita lo venden por malla, antes lo seleccionábamos por tamaño, había primera, segunda, tercera, cuarta y quinta, pero ahorita ya no, ahora por malla, llenas una malla de todo tamaño.

¿Cuánto está una malla y cuantos kilos aguanta?

1200 puede estar ahorita una malla, y tiene 120 kilos masomenos. Y los de Lima se lleven en cantidad, 100 o 150 mallas.

¿Y cuántas mallas pueden salir en una hectárea?

Por hectárea pueden salir unas 80 mallas. Pero no se cosecha todo junto, va por floración, primera flor, segunda flor, tercera flor.

¿Cómo es ese tema de la floración?

La primera cosecha le decimos primera flor, ahí cosechas, unas 20 mallas dentro de 10 días más puedes cosechar 40 mallas, y luego ya baja, en invierno puede haber hasta 5

flores, porque la planta no se seca y sigue sacando flor, y en verano solo hasta 3 porque no aguanta la planta.

¿Podrá comentarnos algo sobre el loche en esta zona?

Bueno acá lo que falta es difusión sobre el producto del loche, y las autoridades que brinden apoyo a los agricultores.

¿Ustedes no tienen a alguien que los apoye en su producción?

Acá somos una asociación de locheros, pero cuando cosechamos y vendemos ya somos independientes. Cada uno ve a quien vende.

¿Y el precio es bajo acuerdo?

Es que el precio no tiene estabilidad, porque en días puede subir o bajar.

¿Cómo pactan el precio?

Es lo que nos ofrecen cuando vienen los compradores de Lima, el precio lo decide el mercado de Lima.

Como asociación deberíamos organizarnos y ver el precio nosotros, pero no todos somos iguales a algunos no le gustan los precios y se apartan y a veces dicen yo necesito y voy a vender a otro precio, pero si nos organizáramos podríamos poner nosotros el precio.

¿Y cuánto es de inversión?

Por esqueje, ahorita primero regamos la acequia, que ya este mojadita, plantamos la planta con la mano o el pie y ahí queda, de dos ramitas sembramos, porsiacaso se seque una, porque si lo siembras de la pepa ya no sale loche y si le cortas el esqueje a esa planta que no es loche y lo siembras ya no sale loche.

Nosotros seleccionamos una partecita, donde conservamos planta para sacar esquejes y no se deja de regar, para mantener esa planta. Y luego de cierto tiempo ya se renuevan, a veces un vecino quiere sembrar y no tiene ya otro le ofrece, se arranca y se siembra de inmediato porque sino ya no pega después de días.

¿Hay otras zonas acá en Lambayeque donde se siembre loche?

En Íllimo, en Túcume ya no siembran, más bien los de aquí están sembrando en el progreso, y otras zonas cercanas. Pero algunos productores no quieren pertenecer a la asociación.

¿Cuántas personas pertenecer a la asociación?

Ahí seremos 38, pero hay como 8 que no se asocian y siembran cantidad, son por lo general paisanos que vieron como se sembraba y que daba ingresos, ahora arriendan y a veces

compran también terrenos, llegaban a veces a cuidar chacras y aprendieron. Pero ellos lo hacen solo por lo económico, no tienen ninguna relación con la comunidad, si queremos invertir entre todos para mejorar algo acá, ellos no aceptan, al contrario de nosotros que acá hemos nacido y acá vamos a morir.

¿Y sus hijos ya saben?

Claro los pequeños ayudan a alcanzar la semilla cuando se siembra y cuando se cosecha se contratan peones, pero para cargar las mallas, pero en su mayoría todo es en familia.

Ya saben que deben trasladarla con cuidado la plantita para no quebrarlas. Aquí también cuando sembramos, hay gente que tiene buena mano porque siembran rápido y todas le pegan, y ya cuando vas a sembrar los llaman para que los apoyen.

¿Y en el niño no pudieron sembrar?

No, se perdió muchas plantaciones, porque el agua lleno todas las chacras de agua, perdió harta planta, y para las plantas madres, había unos que siembran en parte alta, ellos son los que tenían plantas madres para sembrar. A mí se me llevo mis plantas cuando ya estaban floreciendo. Y luego vuelta compramos esquejes a los que les habían quedado plantas madre con esquejes.

## **ENTREVISTA N°2: José Montalván Ventura**

**1. ¿Usted conoce el fruto del loche?**

Si, así es.

**2. ¿Usted considera que el loche tiene valor? ¿Por qué?**

Bueno, por ahora, claro, no hay mercado casi, que le digo, de lo que nosotros cultivamos, cuando hay productos a veces no hay mercado.

¿Usted lo usa solo para comercializar?

Si, para el mercado y para consumo

**3. ¿Cuál es el uso que usted le da al loche?**

Bueno nosotros acá como agricultores como ve, sembramos, primero comenzamos preparando la tierra, arando, haciendo surcos, de ahí ir a traer las guías que le llamamos y comenzar a sembrar como usted lo ve, y he probado por ahí unas siembritas, y ya están pegando, y se le va cultivando, sus curas, su abono, lo que es su remedio, por la plaga.

¿Y lo usan continuamente en su alimentación?

Cuando hay si, por ejemplo, de aquí a 20 días o un mes ya habrá, ya lo usamos diario, venimos acá a la planta y para la casa, para todo tipo de comida, como sancochado con caballa, arroz con pato, arroz con pollo, ya se compra un cabrito, pero como le digo nosotros nos damos el gusto de la planta a la olla, ya no estamos yendo al mercado que a veces lo tienen 4 o 5 días y ya no es fresco.

**4. ¿Qué otros usos conocen que se le da al loche?**

Por ahora, medicinal no, solo gastronomía nada más, hacer dulces de loche, si estuvieron haciendo poco, ahora todo necesita que te dure, como para atunes, tienes que ponerle cosas para que dure, porque ahora un loche te dura 2 semanas abierto luego ya se comienza a aplastar.

**5. ¿Cree usted que existen características especiales que vuelvan al loche un fruto único y particular?**

Claro, es diferente al zapallo, por el olor, su aroma, como usted ha ingresado al lochal y se ha dado cuenta, nosotros ya no le damos importancia porque ya estamos acostumbrados, pero la gente que viene de afuera se sorprende por el olor tan intenso porque quiere decir que la planta está en su esplendor.

**6. ¿Qué tradiciones conoce usted acerca del loche?**

Bueno ahora la mayoría por todos lados lo está cultivando, antes era como se dice muy celoso el loche, ahora ya casi no, antes por ejemplo los agricultores mayores no dejaban que una dama ingrese al campo, era muy celosa la planta, en aquellos tiempos, pero ahora ya no tanto, ahora que yo vengo al campo, para cosechar o sembrar mi señora me ayuda, para hacer semillero también.

¿Cuánto demora en dar?

3 meses comienza a florear y al cuarto mes ya puedes cosechar. Y de ahí dura, bien cultivado, 7 meses desde su inicio hasta su final.

**7. Sabía usted que el loche es un fruto que solo se produce en la región de Lambayeque ¿A qué cree que se deba?**

Ósea yo te digo que, si se da en otras partes, por allá por Ilo, pero no es como el loche de acá, el que sale en jaén no es como el aroma de este loche. Puede ser el clima, las tierras, por ejemplo, jaén es más frío, es idéntico el fruto, pero no es el sabor ni la forma, tiene otra forma como de calabacita, más verduzca. Y no ves su aroma del loche de acá.

**8. ¿Considera usted que el loche es patrimonio local? ¿Por qué?**

Claro porque lo han cultivado acá desde antes, se ve restos arqueológicos, representaciones de semillas, de frutos del loche, en los complejos arqueológicos cerca a los campos.

**9. ¿Cómo adquirió el conocimiento sobre el loche?**

Aprendí acá de los agricultores, cuando hice familia acá, mi señora es de acá, aquí arriendo a su tío de ella, mi casa donde vivo es más adelante, lo aprendí cuando llegué a vivir y por la familia de mi esposa, ya llevamos con ella 14 años, y 10 cultivando, por papá mi esposa es de Túcume, pero ella a crecido acá.

**10. ¿Cómo considera usted el uso del loche en su comunidad?**

En esta comunidad, lo que producimos, un 10% va al consumo, el resto al mercado, un 20% se va al mercado de Lima, el resto a otro lado, su uso principal es comercial, y diario. Acá vienen compradores directos y luego lo revenden en los mercados de Chiclayo o sino a veces se van hasta Lima.

**¿Usted cree que exista algo particular sobre el loche que se sepa?**

Sería bueno que hubiera un mejor mercado, para uno tener un poco de mejora, porque los fertilizantes a veces suben y los elevan, porque la asociación está en Stand by, porque estuvieron con un ONG, luego de sus cuatros años se fueron, y los agricultores no continuaron organizados, ahora todo es independiente, a veces nosotros ponemos el precio otras veces preguntamos el precio a ver como está en el mercado, por ahora la malla de primera está 900, hay tiempo que llega a 100, en esta época de lluvia, la malla estuvo a 4000 soles, pero solo de una hectárea sacaban una malla, pero ya después de la malla ha bajado.

Normalmente de una hectárea bien cultivada sacamos 40 mallas, pero no se junta en una sola vez, en varias juntadas, la primera flor 3 mallitas, ya luego hasta la quinta flor malla va subiendo y luego ya hasta la séptima va bajando, pero debemos estar regando y cuidando todos los días, por ejemplo, hay que echarle agua ahorita cada 3 o 4 días, en invierno puede durar hasta 10 días, por ejemplo, he regado el viernes y hoy martes ya como está, que necesita agua.

Menos mal que tenemos agua del subsuelo, tenemos noria y ahí tenemos agua gracias a dios, porque el rio no trae agua ahorita.

Acá se sigue sembrado por guías, porque si los siembras con pepa ya no sale lo mismo, y a veces salen loches sin nada de pepa que son pura pulpa, pero no son comunes.

### **ENTREVISTA N°3: Modesto**

**1. ¿Usted conoce el fruto del loche?**

Si, por supuesto

**2. ¿Usted considera que el loche tiene valor? ¿Por qué?**

Claro, un gran valor tiene el loche, porque viene de nuestros ancestros porque en los huacos sale, en la cerámica.

Porque les da a las comidas un rico gusto, cuando hacen cabrito con loche o cualquier cosa como la carne de res.

**3. ¿Cuál es el uso que usted le da al loche?**

En la gastronomía, ahora también en los dulces, como el manjar blanco de loche que es riquísimo, acá mi cuñada Catalina Asalde prepara, es esposa de mi hermano Andres Benitez, una vez que hubo festival del loche que organizo el doctor Elera, ella preparó, incluso con el fondo italo peruano y caritas, preparando hasta chupetes de loche, hasta pan, es que en la fabrica hay para hacer harina, se deshidrata el loche y se hace la harina. ¿Pero no lo consumen diario?

No no, solo en eventos especiales por ejemplo cuando se iban a Lima como para demostraciones.

¿Acá en que comidas lo usan?

En menestras de loche o en los niños en papilla de loche, en trozos también para el estofado.

**4. ¿Qué otros usos conocen que se le da al loche?**

No no conozco.

¿Usted siembra actualmente loche?

No no arrendado mi terreno, a mi sobrina y su esposo, pero antes si he cultivado, gracias a que acá a Pomac vino un señor, el papá de mi cuñada, vino en el 88, porque estos terrenos eran bosque y comenzamos a limpiar nosotros y vino ese señor como era amigo de mi papá, vino y empezó a sembrar loche, desde el 88 acá en Pomac III se comenzó a sembrar loche, el señor era Casiano García Llauce, ya falleció, él era tradicional en Illimo, de allá vino la tradición, y más bien Illimo ya no siembra y más bien se ha quedado todo en Pomac III.

Y también gente que vino de chota que dejo de sembrar papa y siembran loche, vinieron probaron loche y como vieron que les da más resultados y se quedaron, y siembran igual que los locheros netos de acá.

¿Y el señor Garcia les enseñó las tradiciones para el loche?

Claro, el nos dijo sobre las señoras embarazadas que las hacen pasear por el lochal.

**5. ¿Cree usted que existen características especiales que vuelvan al loche un fruto único y particular?**

Claro, el loche de acá de Pomac tiene más duración que el loche del sur, por ejemplo, tampoco es igual al que traen de por la selva, porque la cascara se hace suavcita y se pudre, este de acá dura como 2 meses.

**6. ¿Qué tradiciones conoce usted acerca del loche?**

Los de antes esperaban que estuviera la luna madura para sembrar el loche, y cualquier planta, porque sino la planta crecía nada más y se enviciaba.

**7. Sabía usted que el loche es un fruto que solo se produce en la región de Lambayeque ¿A qué cree que se deba?**

Bueno será por el clima, porque es apropiado para el loche, por eso como les vuelvo a repetir en otros lugares no tienen el mismo clima cálido.

**8. ¿Considera usted que el loche es patrimonio local? ¿Por qué?**

Bueno por la denominación de origen que le dieron es Lambayecano, y en concreto más de Pomac III, antes si era más de Illimo, pero desde que el señor Garcia vino ya se quedó acá.

**9. ¿Cómo adquirió el conocimiento sobre el loche?**

Por aprendizaje prácticamente, porque el señor García nos enseñó a todos, el fue primerito que sembró loche acá, el vino trayendo sus esquejes, nosotros ya sabíamos maso menos del loche, pero jamás habíamos sembrado en cantidad como costumbre. Nacio en Illimo, pero se quedo acá y acá seguirá.

**10. ¿Cómo considera usted el uso del loche en su comunidad?**

La comunidad vive del loche, es su producción principal, y ahora ya vienen a comprar directamente, antes tenían que salir hasta mochoqueque para vender, hasta que después ya vienen hasta acá más bien.

Antes los seleccionaban, hasta extras había por el tamaño, ahora ya por malla se hace por barrido y ya luego queda el loche de descarte que son bien gorditos, y los apartan y lo de su forma tradicional si los mandan para Lima, esos gordos que les digo ya tienen muchas pepitas, muchas semillas, y luego siembran esos y ya salen los zapallos rafanes.

¿Usted considera que la denominación de origen ayudo a que se más valorado el loche?

Bueno por el valor, digamos que sea acá la denominación acá si, pero por el precio, acá tenemos una asociación pero no todos están dentro, por ejemplo hay gente paisana que solo quiere vender y a veces lo bajan y ese es el problema, que si toda Pomac III fuéramos una sola voz, no bajar tanto, a veces hasta 200, a ellos solo les interesa vender, como no saben de toda la tradición solo se copiaron de nosotros, a veces los han llamado los han invitado a las reuniones y nada que vienen, ahorita ya los de chota son locherazos, y siembran en cantidad. Acá son los Benitez y los Garcia son los más tradicionales acá. Acá

somos un total de 45 locheros, y hay algunos paisanos, pero la mayoría somos tradicionales de acá, también hay unos Ubillus que también son de acá legítimos.

#### **ENTREVISTA N°4: José Delgado**

**1. ¿Usted conoce el fruto del loche?**

Si lo conozco bien

**2. ¿Usted considera que el loche tiene valor? ¿Por qué?**

El loche es criollo de acá del norte, ese es el valor, como un valor original que no tiene los demás

**3. ¿Cuál es el uso que usted le da al loche?**

El manejo es de sembrarlo y después de unos 30 a 40 días lo abonas y te encargas de deshierbalo y curarlo hasta una etapa de 4 meses que ya se empieza cosechar, el uso mayor es para el comercio y cuando hay buena producción también es para comerlo en todo, en comidas, en postres en aguadito, raspado de loche con el arroz con pollo y sale bien rico. Con respecto al comercio ¿Cuánto suele vender?

Depende del tiempo, por ejemplo, ahorita estamos en el tiempo medio que desvarea, ósea hay mucho calor, poca cargación, después cuando hay buen tiempo te vas hasta 30 mallas por hectárea por cosecha y el precio varía, cuando no había nada estaba hasta 3 mil la malla, y ahora que ya hay un poco más hasta 800 o 500 a llegado.

**4. ¿Qué otros usos conocen que se le da al loche?**

Con la fábrica también se sacaba helado de loche, pero ya fabrica dejó de funcionar y se dejó de hacer.

**5. ¿Cree usted que existen características especiales que vuelvan al loche un fruto único y particular?**

Este loche es más durativo, ósea tú te vas al mercado, cortas un loche y te puede durar un mes hasta un mes y medio, en cambio cortas otro y se hace aguado a los días, por eso la gente busca el loche criollo de acá.

**6. ¿Qué tradiciones conoce usted acerca del loche?**

Como le digo aquí todo agricultor hace una inversión con el amor de sacar alguna buena cosa, porque a veces el tiempo nos juega medio mal y no podemos invertir porque no hay cargacion, por ejemplo, este loche ya tiene 4 meses y no sale ningún loche para cosechar. ¿Y por qué la diferencia con otros terrenos que ya tienen algunos frutos para cosechar? Es que este terreno es más suave, y el otro es más duro, en el duro sale más rápido pero también más rápido se acaba, y este terreno más suave demora en salir el fruto, pero también demora en acabarse.

¿Cuántas floraciones puede tener?

Acá deja de florear y luego de 15 días vuelve a salir flor, un loche puede hasta 7 o 8 veces florear, en invierno sobretodo, en verano más lo siembran para semilla, pero no mucho,

media hectarita y también siembran para cosechar, pero poco, por la plaga también, cada 8 días maso menos estar cuidándola por las plagas.

**7. Sabía usted que el loche es un fruto que solo se produce en la región de Lambayeque ¿A qué cree que se deba?**

Porque es criollo, porque todo que viene dice, huele bien rico, este cuando comienza a dar, huele a lo lejos, creo que el clima es el que ayuda, porque en otros sitios como en Bagua, al sur de lima, más frio y no tiene el calor de acá.

**8. ¿Considera usted que el loche es patrimonio local? ¿Por qué?**

Claro porque este loche es bien recomendado, y se va a todos sitios.

**9. ¿Cómo adquirió el conocimiento sobre el loche?**

Ósea natural soy cajamarquino, toy viviendo 30 años acá, y a los 4 años que estuve viviendo acá, acá los señores naturales de acá nos enseñaron y ya llevamos 25 años dedicándonos al cultivo del loche. Y las demás familias siguen porque este fruto cuando quiere darte dinero te da dinero de verdad, mejor que cualquier otra cosa que siembre acá.

**10. ¿Cómo considera usted el uso del loche en su comunidad?**

Como le digo este es el sitio de Pomac III, toditos acá siembran loche y esta zona es reconocida por eso, porque nosotros todos los años sembramos loche, ya tengo 25 años seguidos de sembrar loche, la comunidad esta agradecida con la tierra porque es bien apropiada para el loche.

¿Conoce algunos secretos para que salga bien el loche?

Más que secretos, debes cuidarlo bien, debes conocer las plagas que puedan atacar, y debes controlarla. Y también cultivarlo en luna llena, o luna madura, en luna verde nadie siembra, para la cosecha puede ser cualquiera.

La tradición de los mayores dice que en luna verde crece la planta y no te da nada.

## **ENTREVISTA N°5: Andrés Benites**

**1. ¿Usted conoce el fruto del loche?**

Si claro que si

**2. ¿Usted considera que el loche tiene valor? ¿Por qué?**

Tiene un buen valor el loche del departamento de Lambayeque, más porque de acá sacaron la denominación de origen del sector Pomac III, soy yo el presidente de la asociación de productores de loche, de acá llevaron para la molina en Lima, llevaron los esquejes, las ramitas que sembramos, yo mismo fui llevándolas, llevaron el agua del subsuelo de acá del pozo de mi chacra, llevaron la tierra para sacar los análisis y poder darnos la denominación de origen Loche de Lambayeque, primero llevaron todo y después recién evaluaron la denominación de origen del Loche de Lambayeque, y después llevaron el producto para analizarlo, que es lo que tenía, vitaminas, y esas cosas.

**3. ¿Cuál es el uso que usted le da al loche?**

Acá las señoras le dan uso en el cabrito con, pollo con loche, pato con loche, incluso en todo el departamento de Lambayeque, se considera al loche al mejor loche de Lambayeque de Pómac III, y también le dan un uso comercial.

¿Usted siembra loche actualmente?

Si, yo siembro loche, dos veces al año, en la primera cosecha puedo hacer hasta 12 cosechas o 12 floraciones, por ejemplo, este año la mayoría tuvimos mala suerte porque a muchos nos seco el agua, yo recién estoy por la segunda floración en mi parcela, gracias a dios por ahí va.

**4. ¿Qué otros usos conocen que se le da al loche?**

Bueno acá hicieron dulce, mi señora sabe hacer dulce, acá vinieron a enseñarles a hacer dulces, hicieron natilla de loche, y ellas ya aprendieron todos los ingredientes que se necesitan.

**5. ¿Cree usted que existen características especiales que vuelvan al loche un fruto único y particular?**

Claro, por ejemplo, los huacos del Museo Sicán, y tienen diferentes formas, por ejemplo, yo acá a veces tengo loches que salen pegados dos loches como mellizos.

**6. ¿Qué tradiciones conoce usted acerca del loche?**

Bueno las cosechas las hacemos en diferentes momentos, por ejemplo, hoy estamos martes, cosechamos, y si estamos por plata cosechamos el otro martes también o esperamos 15 días, la siembra siempre es en luna madura, es una tradición de los antepasados, la cosecha si es cuando necesites.

Cuando hay mujeres embarazadas también se les pide que pasen, pero a veces no quieren salir embarazadas, se les quiere pagar para que salgan embarazadas jajajaja.

**7. Sabía usted que el loche es un fruto que solo se produce en la región de Lambayeque ¿A qué cree que se deba?**

Eso es lo que le preguntamos a los ingenieros, y nos dicen que se debe a la tierra, el suelo, y claro siembran por ejemplo en Illimo una parte que si da todo igual pero no tiene el aroma y el sabor, y en otras partes del Perú tampoco sale igual.

**8. ¿Considera usted que el loche es patrimonio local? ¿Por qué?**

Sí, de acá de la región sí, porque no hay en otros sitios una igualdad del loche de Lambayeque.

**9. ¿Cómo adquirió el conocimiento sobre el loche?**

Por mi padre, porque ellos sembraban, y ahí nosotros aprendimos, como una tradición familiar.

**10. ¿Cómo considera usted el uso del loche en su comunidad?**

Bueno nosotros acá vendemos a otros sitios, por ejemplo, acá hay negociantes que van a vender a Pacora, Jayanca, Íllimo, Túcume, Ferreñafe, Morrope, llevan inclusive a Piura, Lima.

Acá vinieron todos los 12 chefs de Lima con Gaston Acurio, para ver como sembrábamos y cosechábamos con Héctor Solis, y ellos trajeron a los demás, para que vean todo el proceso e hicieron preparar el cabrito con loche.

**¿Quisiera comentarnos algo sobre el loche que desee que se conozca?**

Bueno nosotros siempre hemos estado buscando para ver si nos daban la marca por ejemplo la manzana chilena, que tiene su etiqueta, por ejemplo, acá viene uno de Lima y vende la plaza en Lima, y cuando yo he ido como enviado del gobierno regional a mistura para demostración del loche, fui una vez a verlo donde vendían porque yo lo conocía, y que hace el, porque en pisco también siembran y ellos en Lima lo mezclan, para que salga, el de acá es recontra conocido, pero para el que sabe que no son la mayoría de personas, acá el mejor loche no pasa de 3 kilos, fue en un concurso que yo me gane.

**¿Cuál es el rango de precio en el que puede vender las mallas?**

Según, porque el loche es como el dólar, sube y baja, por ejemplo, ahorita está como a 600 y a estado como a 2500, cuando hay bastante es que se baratea, pero cuando hay poco si se levanta. En Lima ponen el precio porque lo mezclan con el del sur, incluso acá en Chiclayo también porque están sembrando en jaén y los mezclan con el de acá, y hay gente que a veces porque son más grandes, piensan que son mejores, pero no tienen el olor ni el sabor del loche de acá

**ANEXO N°5: FICHAS MUSEOGRÁFICAS**

<b>TÍTULO DE LA EXPOSICIÓN</b>	Loche Pasado y Presente		
<b>CONCEPTUALIZACIÓN DE LA EXPOSICIÓN</b>	La exposición ofrece un recorrido sensorial que permite al visitante involucrarse en los diferentes valores del loche. Reconociendo sus características, sus formas de uso, y su tradición, cultivo e historia.		
<b>OBJETIVO</b>	Reforzar la valoración simbólica-significa del loche en la población de estudiantes y profesionales del distrito de Ferreñafe y fortalecer los valores preexistentes en la población ferreñafana.		
<b>UNIDAD TEMÁTICA</b>	Reconociendo al loche	<b>Zona/Sala</b>	1
<b>TEMA</b>	Características taxonómicas del loche		
<b>TÍTULO</b>	El Loche y sus parientes		
<b>UBICACIÓN</b> (por ejemplo: centro de sala, pared, piso, vitrina, etc.)	Primera pared de la sala 1		
<b>MOBILIARIO MUSEOGRÁFICO</b>	Mesa inclinada		
<b>ELEMENTOS DE MONTAJE</b>	Tornillos de fijación Sistema de audio y sensor de proximidad  Sistema de iluminación		
<b>ELEMENTOS DE COMUNICACIÓN</b>	Se presentará un diseño de árbol con distintas cucurbitáceas en alto relieve de 5 cm de espesor hecho en melamina con espacios para completar con los mobiles dispuestos en la mesa que contará con 2.05 metros de alto y 2.00 metros de ancho.  El título de la unidad expositiva se presentará en alto relieve con un espesor de 5 cm ubicado hacia el lado izquierdo de maqueta principal.  Audios que se activaran con sensores de proximidad al encajar cada pieza en su espacio correcto, estos audios brindaran información sobre el tipo de cucurbitácea.  Texto instructivo que estará alineado con la mesa inclinada en la pared 1.		
<b>ILUMINACIÓN</b>	Iluminación focal para la maqueta de árbol y el título de la unidad expositiva usando focos led de luz cálida.  Iluminación mediante tiras de luces led de luz cálida en la mesa inclinada.		

<b>OBJETOS MUSEABLES</b>	Piezas encajables de diferentes cucurbitáceas: <i>Cucurbita moschata duchesne</i> <i>Cucurbita moschata</i> <i>Cucurbita pepo</i> <i>Cucurbita mixta</i> <i>Cucurbita máxima</i>
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> (humedad, temperatura, otros)	Temperatura: 15°C – 30° C Humedad relativa: 45% - 55% Iluminación: 50 - 200 lux, evitando luz solar directa y protegiendo contra rayos UV. Limpieza: Suave y sin productos químicos abrasivos. Ventilación adecuada para evitar humedad excesiva.

<b>TÍTULO DE LA EXPOSICIÓN</b>	Loche Pasado y Presente		
<b>CONCEPTUALIZACIÓN DE LA EXPOSICIÓN</b>	La exposición ofrece un recorrido sensorial que permite al visitante involucrarse en los diferentes valores del loche. Reconociendo sus características, sus formas de uso, y su tradición, cultivo e historia.		
<b>OBJETIVO</b>	Reforzar la valoración simbólica-significa del loche en la población de estudiantes y profesionales del distrito de Ferreñafe y fortalecer los valores preexistentes en la población ferreñafana.		
<b>UNIDAD TEMÁTICA</b>	Reconociendo al loche	<b>Zona/Sala</b>	1
<b>TEMA</b>	Características físicas del Loche y del zapallo		
<b>TÍTULO</b>	Misión sensorial		
<b>UBICACIÓN</b> (por ejemplo: centro de sala, pared, piso, vitrina, etc.)	Segunda pared de la sala 1		
<b>MOBILIARIO MUSEOGRÁFICO</b>	4 peanas cuadrangulares con 70 cm de alto y 50 por 50 cm de ancho. 4 cajas cuadradas (cajas de Poliestireno Expandido (EPS) o Corcho Blanco) con un agujero donde poner la mano de 40 por 40 cm. 2 tablets de 18 pulgadas.		
<b>ELEMENTOS DE MONTAJE</b>	Soportes de tablet para pared Tornillos de fijación  Sistema de iluminación		
<b>ELEMENTOS DE COMUNICACIÓN</b>	Se empleará un interfaz virtual dentro de la tablet que brindará las instrucciones y servirá de guía para el desarrollo de la actividad en esta unidad expositiva.  El título de la unidad expositiva se presentará en alto relieve con un espesor de 5 cm ubicado hacia la pared superior de la pared 2.		
<b>ILUMINACIÓN</b>	Iluminación general led de luz neutra (fría).		
<b>OBJETOS MUSEALES</b>	Se emplearán loches y zapallos partidos por la mitad que estarán dentro de las cajas para que los participantes puedan tocarlos y reconocer sus características.		

<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> (humedad, temperatura, otros)	Temperatura: 0°C a 4°C (en refrigeración). Humedad relativa: 85% - 95%. Ventilación: Asegurar aperturas para circulación de aire. Protección de la pulpa: Cubrir las superficies cortadas y mantener las mitades separadas. Prevención de plagas: Inspeccionar y limpiar la caja regularmente. Almacenamiento: Ubicación fresca, oscura y ventilada.
---	---

<b>TÍTULO DE LA EXPOSICIÓN</b>	Loche Pasado y Presente
<b>CONCEPTUALIZACIÓN DE LA EXPOSICIÓN</b>	La exposición ofrece un recorrido sensorial que permite al visitante involucrarse en los diferentes valores del loche. Reconociendo sus características, sus formas de uso, y su tradición, cultivo e historia.
<b>OBJETIVO</b>	Reforzar la valoración simbólica-significa del loche en la población de estudiantes y profesionales del distrito de Ferreñafe y fortalecer los valores preexistentes en la población ferreñafana.
<b>UNIDAD TEMÁTICA</b>	Reconociendo al loche <b>Zona/Sala 1</b>
<b>TEMA</b>	Características físicas del Loche y del zapallo
<b>TÍTULO</b>	Siembra, vida y cosecha del loche
<b>UBICACIÓN</b> (por ejemplo: centro de sala, pared, piso, vitrina, etc.)	Tercera pared de la sala 1
<b>MOBILIARIO MUSEOGRÁFICO</b>	4 peanas cuadrangulares de 50 por 50 cm de ancho con cuatro alturas distintas: 1.10 m, 1.20 m, 1.30 m y 1.40 m. 4 vitrinas cuadradas de vidrio templado de 40 por 40 cm.
<b>ELEMENTOS DE MONTAJE</b>	Placas de montaje Tornillos, tuercas y arandelas Cerradura para la vitrina Bloqueadores en la base Sistema de audio dentro de la peana Botones de activación de audio
<b>ELEMENTOS DE COMUNICACIÓN</b>	Se empleará audios en cada peana que describan las fases que se presentan en las vitrinas. El título de la unidad expositiva se presentará en alto relieve con un espesor de 5 cm ubicado hacia la pared superior de la pared 3.
<b>ILUMINACIÓN</b>	Iluminación focal mediante tiras led de luz cálida en la base de las vitrinas para cada pieza.  Iluminación focal de luz led cálida para el título de la unidad expositiva.

<b>OBJETOS MUSEALES</b>	<p>Se emplearán replicas impresas en 3D del proceso de desarrollo de la planta</p> <p>a) Esqueje b) Planta con aparición de flor c) Planta con el fruto sin desarrollar d) Planta con el fruto para cosechar</p>
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> (humedad, temperatura, otros)	<p>Temperatura: 15°C – 30° C Humedad relativa: 45% - 55% Iluminación: 50 - 200 lux, evitando luz solar directa y protegiendo contra rayos UV. Limpieza: Suave y sin productos químicos abrasivos. Ventilación adecuada para evitar humedad excesiva.</p>

<b>TÍTULO DE LA EXPOSICIÓN</b>	Loche Pasado y Presente		
<b>CONCEPTUALIZACIÓN DE LA EXPOSICIÓN</b>	La exposición ofrece un recorrido sensorial que permite al visitante involucrarse en los diferentes valores del loche. Reconociendo sus características, sus formas de uso, y su tradición, cultivo e historia.		
<b>OBJETIVO</b>	Reforzar la valoración simbólica-significa del loche en la población de estudiantes y profesionales del distrito de Ferreñafe y fortalecer los valores preexistentes en la población ferreñafana.		
<b>UNIDAD TEMÁTICA</b>	Usos del loche	<b>Zona/Sala</b>	2
<b>TEMA</b>	Uso gastronómico		
<b>TÍTULO</b>	Sabores ancestrales: El loche en nuestra mesa		
<b>UBICACIÓN</b> (por ejemplo: centro de sala, pared, piso, vitrina, etc.)	Primera pared de la sala 2		
<b>MOBILIARIO MUSEOGRÁFICO</b>	<p>Maqueta con forma de cocina</p> <p>4 Tablets de 18 pulgadas</p>		
<b>ELEMENTOS DE MONTAJE</b>	<p>Soportes de pared para tablets</p> <p>Ángulos para fijar la maqueta de cocina</p> <p>Sistema de iluminación</p>		
<b>ELEMENTOS DE COMUNICACIÓN</b>	<p>Interfaz informativo sobre la preparación de platos típicos</p> <p>El título de la unidad expositiva se presentará en alto relieve con un espesor de 5 cm ubicado en el fondo de la maqueta de cocina.</p> <p>El nombre de los platos que forman parte de la exhibición.</p>		

<b>ILUMINACIÓN</b>	Iluminación general mediante tira de luces led de luz cálida.
<b>OBJETOS MUSEALES</b>	Cuatro maquetas de platos que usan loche con sus nombres correspondientes.
<b>CONDICIONES DE CONSERVACION</b> (humedad, temperatura, otros)	Temperatura: 18°C - 24°C Humedad relativa: 45% -55% Iluminación: 50 - 200 lux, evitando luz solar directa y protegiendo contra rayos UV. Limpieza: Suave y sin productos químicos abrasivos. Ventilación adecuada para evitar humedad excesiva.

<b>TÍTULO DE LA EXPOSICIÓN</b>	Loche Pasado y Presente		
<b>CONCEPTUALIZACIÓN DE LA EXPOSICIÓN</b>	La exposición ofrece un recorrido sensorial que permite al visitante involucrarse en los diferentes valores del loche. Reconociendo sus características, sus formas de uso, y su tradición, cultivo e historia.		
<b>OBJETIVO</b>	Reforzar la valoración simbólica-significa del loche en la población de estudiantes y profesionales del distrito de Ferreñafe y fortalecer los valores preexistentes en la población ferreñafana.		
<b>UNIDAD TEMÁTICA</b>	Uso del loche	<b>Zona/Sala</b>	2
<b>TEMA</b>	Uso industrial		
<b>TÍTULO</b>	Nuevos productos, misma tradición.		
<b>UBICACIÓN</b> (por ejemplo: centro de sala, pared, piso, vitrina, etc.)	Segunda pared sala 2.		
<b>MOBILIARIO MUSEOGRÁFICO</b>	Estantería en S de pared para exhibir productos derivados del loche. Tótem (para mostrar información multimedia o interactiva sobre la planta industrial de la comunidad lochera).		
<b>ELEMENTOS DE MONTAJE</b>	Sistema de fijación a pared para el estante en S.  Sistema de iluminación		
<b>ELEMENTOS DE COMUNICACIÓN</b>	El título de la unidad expositiva se presentará en alto relieve con un espesor de 5 cm ubicado en la parte superior de la pared. Etiquetas informativas para cada producto en la estantería, indicando el nombre y breve descripción. Gráficos o infografías digitales en la pantalla interactiva, detallando el proceso y la historia de cada producto derivado del loche.		

<b>ILUMINACIÓN</b>	Iluminación mediante tira led de luz cálida en cada espacio del estante en S. Iluminación focal de luz cálida para el título de la unidad expositiva.
<b>OBJETOS MUSEALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Harina de loche</li> <li>• Conserva de loche</li> <li>• Mermelada de loche</li> <li>• Galletas de loche</li> </ul>
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> (humedad, temperatura, otros)	<p>Temperatura: 18°C - 24°C  Humedad relativa: 45% -55%  Iluminación: 50 - 200 lux, evitando luz solar directa y protegiendo contra rayos UV.  Limpieza: Suave y sin productos químicos abrasivos.  Ventilación adecuada para evitar humedad excesiva.</p>

<b>TÍTULO DE LA EXPOSICIÓN</b>	Loche Pasado y Presente		
<b>CONCEPTUALIZACIÓN DE LA EXPOSICIÓN</b>	La exposición ofrece un recorrido sensorial que permite al visitante involucrarse en los diferentes valores del loche. Reconociendo sus características, sus formas de uso, y su tradición, cultivo e historia.		
<b>OBJETIVO</b>	Reforzar la valoración simbólica-significa del loche en la población de estudiantes y profesionales del distrito de Ferreñafe y fortalecer los valores preexistentes en la población ferreñafana.		
<b>UNIDAD TEMÁTICA</b>	Uso del loche	<b>Zona/Sala</b>	2
<b>TEMA</b>	Remedios medicinales con los elementos de la planta de loche		
<b>TÍTULO</b>	Escucha y descubre el poder medicinal del loche		
<b>UBICACIÓN</b> (por ejemplo: centro de sala, pared, piso, vitrina, etc.)	Tercera pared sala 2		
<b>MOBILIARIO MUSEOGRÁFICO</b>	Maqueta de una planta de loche con la representación de hojas, flores, fruto del loche y una pepa con un botón para accionar y conocer los remedios de cada una de las partes, las medidas de la maqueta son 1.75 mt de alto por 1.25 mt de ancho y 05 cm de espesor.		
<b>ELEMENTOS DE MONTAJE</b>	<p>Sistema de fijación a pared para la maqueta interactiva.  Botones para accionar y oír las propiedades medicinales.  Sistema de audio.</p>		
<b>ELEMENTOS DE COMUNICACIÓN</b>	<p>Título del panel: " Escucha y descubre el poder medicinal del loche " con 5 cm de espesor ubicado en pared superior de la pared.  Guía auditiva con la información correcta en cada ítem.</p>		

<b>ILUMINACIÓN</b>	Iluminación general led de luz cálida.
<b>OBJETOS MUSEALES</b>	Maqueta con la representación de la planta de loche y sus elementos.
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> (humedad, temperatura, otros)	Temperatura: 18°C - 24°C Humedad relativa: 45% -55% Iluminación: 50 - 200 lux, evitando luz solar directa y protegiendo contra rayos UV. Limpieza: Suave y sin productos químicos abrasivos. Ventilación adecuada para evitar humedad excesiva.

<b>TÍTULO DE LA EXPOSICIÓN</b>	Loche Pasado y Presente		
<b>CONCEPTUALIZACIÓN DE LA EXPOSICIÓN</b>	La exposición ofrece un recorrido sensorial que permite al visitante involucrarse en los diferentes valores del loche. Reconociendo sus características, sus formas de uso, y su tradición, cultivo e historia.		
<b>OBJETIVO</b>	Reforzar la valoración simbólica-significa del loche en la población de estudiantes y profesionales del distrito de Ferreñafe y fortalecer los valores preexistentes en la población ferreñafana.		
<b>UNIDAD TEMÁTICA</b>	Usos del loche	<b>Zona/Sala</b>	2
<b>TEMA</b>	Beneficios del consumo de loche.		
<b>TÍTULO</b>	Loche Quiz: Descubre sus beneficios		
<b>UBICACIÓN</b> (por ejemplo: centro de sala, pared, piso, vitrina, etc.)	Segunda pared sala 2		
<b>MOBILIARIO MUSEOGRÁFICO</b>	Panel interactivo con base imantada de preguntas tipo "quiz" para explorar los beneficios nutricionales del loche con las siguientes medidas 1.40 m de alto por 2.35 m de ancho y 15 cm de espesor.		
<b>ELEMENTOS DE MONTAJE</b>	Sistema de fijación a pared para el panel interactivo.  Botones interactivos con luces indicadoras para seleccionar las respuestas. Sistema de audio.		
<b>ELEMENTOS DE COMUNICACIÓN</b>	Título del panel: "Loche Quiz: Descubre sus Beneficios" con 5 cm de espesor ubicado en pared superior de la pared.  Texto de preguntas con espacios en blanco para completar, relacionados con los nutrientes y beneficios del loche.		

	Guía auditiva con la información correcta en cada ítem.
<b>ILUMINACIÓN</b>	Iluminación general led de luz cálida.
<b>OBJETOS MUSEALES</b>	Panel con sus respectivas piezas imantadas.
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> (humedad, temperatura, otros)	Temperatura: 18°C - 24°C Humedad relativa: 45% -55% Iluminación: 50 - 200 lux, evitando luz solar directa y protegiendo contra rayos UV. Limpieza: Suave y sin productos químicos abrasivos. Ventilación adecuada para evitar humedad excesiva.

<b>TÍTULO DE LA EXPOSICIÓN</b>	Loche Pasado y Presente		
<b>CONCEPTUALIZACIÓN DE LA EXPOSICIÓN</b>	La exposición ofrece un recorrido sensorial que permite al visitante involucrarse en los diferentes valores del loche. Reconociendo sus características, sus formas de uso, y su tradición, cultivo e historia.		
<b>OBJETIVO</b>	Reforzar la valoración simbólica-significa del loche en la población de estudiantes y profesionales del distrito de Ferreñafe y fortalecer los valores preexistentes en la población ferreñafana.		
<b>UNIDAD TEMÁTICA</b>	Uso del loche	<b>Zona/Sala</b>	2
<b>TEMA</b>	Producción artesanal del Loche		
<b>TÍTULO</b>	Artesanía con inspiración ancestral		
<b>UBICACIÓN</b> (por ejemplo: centro de sala, pared, piso, vitrina, etc.)	Tercera pared sala 2		
<b>MOBILIARIO MUSEOGRÁFICO</b>	Vitrina de exhibición con textil de fondo para resaltar el tema de la artesanía.  Tablet interactiva sobre un atril, permitiendo a los visitantes explorar más información sobre cada pieza artesanal y su proceso de creación.		
<b>ELEMENTOS DE MONTAJE</b>	Sistema de fijación a pared para la vitrina de exhibición. Soportes invisibles para las artesanías a exhibir.		

<b>ELEMENTOS DE COMUNICACIÓN</b>	<p>Título: "Artesanía con Inspiración Ancestral" con 5 cm de espesor ubicado en la parte superior y cara frontal de la vitrina.</p> <p>Descripción breve de cada pieza artesanal, explicando el origen y la inspiración cultural.</p> <p>Interfaz en la pantalla interactiva que permita ver detalles de cada artículo, incluyendo materiales, técnicas utilizadas y su valor cultural.</p>
<b>ILUMINACIÓN</b>	<p>Iluminación general led de luz neutra (fría) dentro de la vitrina para las artesanías.</p> <p>Iluminación focal para el nombre de la unidad expositiva.</p>
<b>OBJETOS MUSEALES</b>	<p>Vestido con diseños de loche.</p> <p>Bolsos con diseños de loche.</p> <p>Alforjas con diseños de loche.</p>
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> (humedad, temperatura, otros)	<p>Temperatura: 18°C - 24°C</p> <p>Humedad relativa: 45% -55%</p> <p>Iluminación: 50 - 200 lux, evitando luz solar directa y protegiendo contra rayos UV.</p> <p>Limpieza: Suave y sin productos químicos abrasivos.</p> <p>Ventilación adecuada para evitar humedad excesiva.</p>

<b>TÍTULO DE LA EXPOSICIÓN</b>	Loche Pasado y Presente		
<b>CONCEPTUALIZACIÓN DE LA EXPOSICIÓN</b>	La exposición ofrece un recorrido sensorial que permite al visitante involucrarse en los diferentes valores del loche. Reconociendo sus características, sus formas de uso, y su tradición, cultivo e historia.		
<b>OBJETIVO</b>	Reforzar la valoración simbólica-significa del loche en la población de estudiantes y profesionales del distrito de Ferreñafe y fortalecer los valores preexistentes en la población ferreñafana.		
<b>UNIDAD TEMÁTICA</b>	La tradición Lochera	<b>Zona/Sala</b>	3
<b>TEMA</b>	Valor simbólico-significativo		
<b>TÍTULO</b>	Origen de una comunidad		
<b>UBICACIÓN</b> (por ejemplo: centro de sala, pared, piso, vitrina, etc.)	Sala 3A		
<b>MOBILIARIO MUSEOGRÁFICO</b>	<p>Nueve sillas blancas de metal y plástico.</p> <p>Pantalla curva para proyección de videos de 42 pulgadas.</p>		
<b>ELEMENTOS DE MONTAJE</b>	<p>Sistema de reproducción de contenidos digitales.</p> <p>Soporte para pantalla curva.</p>		

<b>ELEMENTOS DE COMUNICACIÓN</b>	Pantalla con menú digital interactivo.
<b>ILUMINACIÓN</b>	Iluminación a nivel de piso con tiras led de luz cálida.
<b>OBJETOS MUSEALES</b>	Video
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> (humedad, temperatura, otros)	<p>Temperatura: 18°C - 24°C</p> <p>Humedad relativa: 45% -55%</p> <p>Iluminación: 50 - 200 lux, evitando luz solar directa y protegiendo contra rayos UV.</p> <p>Limpieza: Suave y sin productos químicos abrasivos.</p> <p>Ventilación adecuada para evitar humedad excesiva.</p>

<b>TÍTULO DE LA EXPOSICIÓN</b>	Loche Pasado y Presente		
<b>CONCEPTUALIZACIÓN DE LA EXPOSICIÓN</b>	La exposición ofrece un recorrido sensorial que permite al visitante involucrarse en los diferentes valores del loche. Reconociendo sus características, sus formas de uso, y su tradición, cultivo e historia.		
<b>OBJETIVO</b>	Reforzar la valoración simbólica-significa del loche en la población de estudiantes y profesionales del distrito de Ferreñafe y fortalecer los valores preexistentes en la población ferreñafana.		
<b>UNIDAD TEMÁTICA</b>	La tradición Lochera	<b>Zona/Sala</b>	3
<b>TEMA</b>	Valor simbólico-significativo		
<b>TÍTULO</b>	Secretos ancestrales		
<b>UBICACIÓN</b> (por ejemplo: centro de sala, pared, piso, vitrina, etc.)	Sala 3-B		
<b>MOBILIARIO MUSEOGRÁFICO</b>	<p>Plataforma de madera elevada con 3.50 metros de ancho, 2.00 metros de largo y 50 cm de alto.</p> <p>Maqueta de área de cultivo simulada con filas de vegetación, maqueta de un árbol y maqueta de una luna.</p> <p>Maniquí de un agricultor y maniquí de un niño (hijo del agricultor).</p> <p>Pantalla led de 3.50 metros ancho, 3.00 metros de alto y 10 cm de espesor.</p> <p>Soporte de control de luces y audio de melamine con cuatro interruptores de las siguientes medidas 90 cm de alto, 60 cm de ancho y 30 cm de espesor.</p>		

	Nueve sillas blancas de metal y plástico.
<b>ELEMENTOS DE MONTAJE</b>	Sistema de fijación a pared para la pantalla led. Anclaje de las maquetas y maniqués usados en la unidad expositiva. Sistema de audio e iluminación.
<b>ELEMENTOS DE COMUNICACIÓN</b>	Audio de la narración entre un padre lochero y su hijo. Título de la unidad expositiva que tendrá 5 cm de espesor y estará ubicado hacia el lado derecho de la pantalla led.
<b>ILUMINACIÓN</b>	Iluminación focal de luz cálida para los maniqués controlada para que solo se produzca cuando alguno de ellos emita alguna narración.
<b>OBJETOS MUSEALES</b>	Maniqués de los personajes. Maquetas de los objetos.
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> (humedad, temperatura, otros)	Temperatura: 18°C - 24°C Humedad relativa: 45% -55% Iluminación: 50 - 200 lux, evitando luz solar directa y protegiendo contra rayos UV. Limpieza: Suave y sin productos químicos abrasivos. Ventilación adecuada para evitar humedad excesiva.

<b>TÍTULO DE LA EXPOSICIÓN</b>	Loche Pasado y Presente		
<b>CONCEPTUALIZACIÓN DE LA EXPOSICIÓN</b>	La exposición ofrece un recorrido sensorial que permite al visitante involucrarse en los diferentes valores del loche. Reconociendo sus características, sus formas de uso, y su tradición, cultivo e historia.		
<b>OBJETIVO</b>	Reforzar la valoración simbólica-significa del loche en la población de estudiantes y profesionales del distrito de Ferreñafe y fortalecer los valores preexistentes en la población ferreñafana.		
<b>UNIDAD TEMÁTICA</b>	El Loche a través del tiempo	<b>Zona/Sala</b>	4
<b>TEMA</b>	Valor de herencia		
<b>TÍTULO</b>	Loche prehispánico, un viaje al pasado		

<b>UBICACIÓN</b> (por ejemplo: centro de sala, pared, piso, vitrina, etc.)	Primera pared sala 4
<b>MOBILIARIO MUSEOGRÁFICO</b>	Pantalla interactiva con representación de vasijas en forma de loche Mesa de exhibición de madera con diseño rústico
<b>ELEMENTOS DE MONTAJE</b>	Reproducciones de cerámica prehispánica Soporte para la pantalla Aseguradores de mesa
<b>ELEMENTOS DE COMUNICACIÓN</b>	Letrero en la parte superior con el título de la exposición en letras grandes y llamativas. Gráfico 3D
<b>ILUMINACIÓN</b>	Luz focal dirigida sobre cada pieza para resaltar detalles de la cerámica y texturas de los materiales.
<b>OBJETOS MUSEALES</b>	Réplicas de vasijas en forma de loche Vasija 1 Vasija 2 Vasija 3 Vasija 4
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> (humedad, temperatura, otros)	Temperatura: 18°C - 24°C Humedad relativa: 45% -55% Iluminación: 50 - 200 lux, evitando luz solar directa y protegiendo contra rayos UV. Limpieza: Suave y sin productos químicos abrasivos. Ventilación adecuada para evitar humedad excesiva.

<b>TÍTULO DE LA EXPOSICIÓN</b>	Loche Pasado y Presente		
<b>CONCEPTUALIZACIÓN DE LA EXPOSICIÓN</b>	La exposición ofrece un recorrido sensorial que permite al visitante involucrarse en los diferentes valores del loche. Reconociendo sus características, sus formas de uso, y su tradición, cultivo e historia.		
<b>OBJETIVO</b>	Reforzar la valoración simbólica-significa del loche en la población de estudiantes y profesionales del distrito de Ferreñafe y fortalecer los valores preexistentes en la población ferreñafana.		
<b>UNIDAD TEMÁTICA</b>	El Loche a través del tiempo	<b>Zona/Sala</b>	4

<b>TEMA</b>	Valor de herencia
<b>TÍTULO</b>	Memoria Prehispánica: El loche en la historia
<b>UBICACIÓN</b> (por ejemplo: centro de sala, pared, piso, vitrina, etc.)	Segunda pared sala 4
<b>MOBILIARIO MUSEOGRÁFICO</b>	Panel principal con fotografías de diferentes lugares donde se reconoció la presencia del loche
<b>ELEMENTOS DE MONTAJE</b>	Fotos enmarcadas con bordes amarillos en un panel oscuro.  Título en la parte superior: "MEMORIA PREHISPÁNICA: EL LOCHE EN LA HISTORIA"
<b>ELEMENTOS DE COMUNICACIÓN</b>	Fotografías relacionadas con paisajes o sitios arqueológicos.  Audio que describe los lugares de las fotografías.
<b>ILUMINACIÓN</b>	Iluminación general led de luz neutra (fría), iluminación focal desde abajo que resalte los elementos presentados.
<b>OBJETOS MUSEALES</b>	Fotografías
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> (humedad, temperatura, otros)	Temperatura: 18°C - 24°C Humedad relativa: 45% -55% Iluminación: 50 - 200 lux, evitando luz solar directa y protegiendo contra rayos UV. Limpieza: Suave y sin productos químicos abrasivos. Ventilación adecuada para evitar humedad excesiva.

<b>TÍTULO DE LA EXPOSICIÓN</b>	Loche Pasado y Presente		
<b>CONCEPTUALIZACIÓN DE LA EXPOSICIÓN</b>	La exposición ofrece un recorrido sensorial que permite al visitante involucrarse en los diferentes valores del loche. Reconociendo sus características, sus formas de uso, y su tradición, cultivo e historia.		
<b>OBJETIVO</b>	Reforzar la valoración simbólica-significa del loche en la población de estudiantes y profesionales del distrito de Ferreñafe y fortalecer los valores preexistentes en la población ferreñafana.		
<b>UNIDAD TEMÁTICA</b>	El Loche a través del tiempo	<b>Zona/Sala</b>	4
<b>TEMA</b>	Valor de herencia		
<b>TÍTULO</b>	Reconocimiento actual gracias al pasado ancestral		
<b>UBICACIÓN</b> (por ejemplo: centro de sala, pared, piso, vitrina, etc.)	Tercera pared sala 4		
<b>MOBILIARIO MUSEOGRÁFICO</b>	Paneles independientes en forma de zigzag		
<b>ELEMENTOS DE MONTAJE</b>	Soporte para los paneles		
<b>ELEMENTOS DE COMUNICACIÓN</b>	"RECONOCIMIENTO ACTUAL GRACIAS AL PASADO ANCESTRAL". Espacio para incorporar información o imágenes sobre la relevancia del pasado en la actualidad.		
<b>ILUMINACIÓN</b>	Iluminación general led de luz neutra (fría)		
<b>OBJETOS MUSEALES</b>	Noticias sobre el Loche		
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> (humedad, temperatura, otros)	Temperatura: 18°C - 24°C Humedad relativa: 45% -55% Iluminación: 50 - 200 lux, evitando luz solar directa y protegiendo contra rayos UV. Limpieza: Suave y sin productos químicos abrasivos. Ventilación adecuada para evitar humedad excesiva.		

## ANEXO N°6: TABLAS DE DATOS

ID	Edad	¿Usted conoce el fruto del loche?	¿Usted considera que el loche tiene valor?	¿Por qué? Explique	Valor nutricional	Uso	¿Cuál es el uso que usted le da al loche?	¿Qué otros usos conoce que se le da al loche?	Postres	¿Cree usted que existen características especiales que vuelvan a aromas y sabores?	¿Cuáles son esas características?	Gastronomía	No	¿Qué tradiciones conoce usted acerca del loche?	Sabia usted que el loche es un fruto que solo se produce en la región de Lambayeque?	que se deba?	Factores ambientales	¿Considera usted que el loche es patrimonio local?	¿Por qué? Explique	Uso y consumo	¿Cómo adquirió el conocimiento sobre el loche?	Comunidad	¿Cómo considera usted el uso del loche en su comunidad?	Observaciones
1		Si	si	Nutritivo	Valor nutricional	si	Para las platos como: cabrito, aguadito con pato, arroz con pollo, espesado	Uso gastronómico	Postre de loche con leche	si	aroma y sabor	Gastronomía	No	Huertos en Mesones Muro	que se deba?	Al clima y la tierra suelta	Factores ambientales	si	Por su uso	Uso y consumo	Por amistades conocidas	Comunidad	Si conocen sobre el loche en mi entorno	
2		si	si	Nutritivo	Valor nutricional	si	Cabrito, y la mayoría de platos	Uso gastronómico	No sabe	NN	si	Olor y sabor	Gastronomía	No	Plantaciones en Batangrande y otros	Clima y tierra	Factores ambientales	si	Por que se le da el valor de uso que se merece	Uso y consumo	Convivencia con otras personas de ferreñafe	Comunidad	Es de uso comun en el pueblo	
3		Si	si	Nutritivo	Valor nutricional	si	cabrito, arroz con pato, seco de	Uso gastronómico	Postres, manjar de loche	Postres	si	sabor y olor	Gastronomía	No	Batangrande	Tierra y clima	Factores ambientales	Si	deberia ser más considerado	NN	Herencia familiar	Familia	si utiliza toda su familia	
4		si	-	-	-	si	arroz con pollo, pato alberjado, arroz con	Uso gastronómico	-	NN	si	sabor, olor, se usa la cascara	Gastronomía	No	mesones muro	clima calido y arenoso	Factores ambientales	si	por sus características particulares	Gastronomía	Por herencia	Familia	si lo usan	
5		si	si	Nutritivo	Valor nutricional	si	arroz con pato, estofado de pato y gallina, arroz con pollo	Uso gastronómico	-	NN	si	olor y sabor frente a los demás	Gastronomía	No	Tucume, batangrande lo producen	clima, tierras arenosas	Factores ambientales	si	porque se llevan a otras zonas del país	Endemico	por mi esposo que es tecnico agropecuario, me inculco estos conocimientos	Escuela	lo usan en mi entorno	
6		si	si	Nutritivo	Valor nutricional	si	cabrito, pollo estofado, arroz con pato, sancochado, es multifuncional	Uso gastronómico	-	NN	si	su olor, sabor, en relación al resto del productos	Gastronomía	No	Producido en Batangrande	el ambiente es propicio para su producción	Factores ambientales	si	por sus características y porque es llevado a otros lugares	Endemico	Por tradición familiar	Familia	su uso es común en mi entorno	
7		si	si	Nutritivo	Valor nutricional	si	cabrito, arroz con pollo, arroz con pato	Uso gastronómico	como menestras	NN	si	sabor y olor	Gastronomía	No	Batangrande	Tierra y clima	Factores ambientales	si	debe ser más considerado porque de acá se lleva a otros lados	Endemico	Herencia familiar	Familia	También lo usan igual que yo	
8		si	si	Nutritivo	Valor nutricional	si	cabrito, arroz con pollo, seco de res, cau cau, espesado	Uso gastronómico	-	NN	si	olor y sabor	Gastronomía	No	Batangrande	clima	Factores ambientales	si	por sus características especiales	Gastronomía	Por herencia familiar de mamá	Familia	lo usan todos los días	

9		si	si	Nutritivo	Valor nutricional	si	arroz con pollo, cabrito	Uso gastronómico	-	NN	si	sabor y olor	Gastronomía	No	mesones muro, muy producido	por las temperaturas	Factores ambientales	si	Por su uso	Uso y consumo	Herencia familiar	Familia	todos en mi entorno lo usan
10		si	si	Nutritivo	Valor nutricional	si	cabrito, aguadito, arroz con pollo, arroz con pato	Uso gastronómico	-	NN	si	sabor y olor	Gastronomía	No	muy usado y picado en las comidas	clima y tierra	Factores ambientales	si	por su valor	NN	Tradición familiar	Familia	mi entorno también lo usa
11		si	si	-	-	si	cabrito, sudado de pescado, guiso de pollo	Uso gastronómico	-	NN	si	olor	Gastronomía	No	Mesones Muro	clima	Factores ambientales	si	-	NN	Herencia familiar	Familia	si, lo usa toda mi familia
12		si	si	Nutritivo	Valor nutricional	si	cabrito, seco de pollo, sancochado	Uso gastronómico	-	NN	si	Su olor lo hace unico	Gastronomía	No	Producido en Batangrande	clima	Factores ambientales	si	por sus características	NN	Herencia familiar	Familia	La mayoría de mi entorno lo utiliza
13		si	si	Nutritivo	Valor nutricional	si	cabrito, estofado, arroz con pollo	Uso gastronómico	-	NN	si	por el olor y sabor	Gastronomía	No	Se utiliza su cascara rallada	Porque es oriundo	Endemico	si		NN	Herencia familiar	Familia	También es usado para las comidas por mi familia
14		si	si	Nutritivo	Valor nutricional	si	cabrito, en menestras, caldo de verduras, arroz con chancho	Uso gastronómico	-	NN	si	sabor	Gastronomía	No	Se cultiva en batangrande	Clima	Factores ambientales	si	porque se usa en toda ocasión	Uso y consumo	Tradición familiar	Familia	Todo mi entorno lo utiliza
15	39	si	si	Nutritivo	Valor nutricional	si	comida, cabrito, pato	Uso gastronómico	Loche rallado y sancochado	NN	si	olor, sabor y textura	Gastronomía	No	Que se representa en cerámica de nuestro antepasados	es un producto oriundo	Endemico	si	por sus características	Gastronomía	Es un conocimiento transmitido por la familia	Familia	Si, y lo cultivan por el campo
16	63	si	si	Nutritivo	Valor nutricional	si	arroz con pato, seco de cabrito, sancochado	Uso gastronómico	Un complemento para la preparación de menestras	NN	si	facil de cocinar, textura y olor	Gastronomía	No	El uso de su cascara rallada en la parte final	Suelo, clima	Factores ambientales	si	Debería considerarse un poco más	NN	Tradición familiar	Familia	Si, todo mi entorno conoce y usa el producto
17	65	si	si	Porque se usa en las comidas norteñas	Valor nutricional	si	cabrito, arroz con pollo, aguadito de pato	Uso gastronómico	-	NN	si	olor, y es facil de cocinar	Gastronomía	No	Se cultiva en mesones muro, batangrande, motupe	Oriundo de Lambayeque	Endemico	si	Por sus características	Gastronomía	Su uso y preparación a pasado de generación en generación en mi familia	Familia	Si, para mejorar sus comidas, junto con otros elementos, en restaurantes
18	74	si	si	Depende de los alimentos y la temporada	Valor existencia	si	para el caucau, apatadito, pescado guisado	Uso gastronómico	Solo para comidas	NN	si	Su olor y su cascara con lunares	Gastronomía	No	solo la siembra común y el uso para comidas	Por el tipo de tierra, clima que influyen	Factores ambientales	si	Se puede considerar como patrimonio local por su calidad	NN	Viene de nuestro antepasados y uno sigue esa tradición	Familia	Si, lo usan para comidas y venta
19	50	si	si	Sobretudo un valor comercial	valor económico	si	En la cocina para todo tipo de platos	Uso gastronómico	-	NN	si	Que sirve para todo tipo de comida norteña	Gastronomía	No	Solo la tradición gastronómica	Porque solo es del norte	Endemico	si	Por los platos y su tradición	Gastronomía	Desde nuestro antecesores por tradiciones	Familia	Si, solo dan un uso gastronómico y comercial

20	53	si	Si	Porque se usa para las comidas	Valor nutricional	si	Para comidas y el comercio	Uso gastronómico	Solo para comidas	NN	-	-	-	No	-	Por el tipo de tierras	Factores ambientales	si	Porque es el unico lugar donde se encuentra es acá	Endemico	Herencia familiar	Familia	Si, lo usan para el comercio y comidas	
21	40	si	si	Por sus vitaminas	Valor nutricional	si	Seco de cabrito, seco de pollo, arroz con pollo	Uso gastronómico	-	NN	si	sabor	Gastronomica	No	-	-	No	si	porque es de acá y se usa acá	Endemico	Herencia familiar	Familia	Si, el uso es bastante	
22	26	si	si	Porque tiene un buen sabor y es nutritivo	Valor nutricional	si	solo en comidas	Uso gastronómico	En postres	Postres	si	sabor y olor	Gastronomica	No	-	Por el clima tropical	Factores ambientales	si	Solo se encuentra aquí	Endemico	Por mis abuelos y padres	Familia	se consume bastante para las comidas	
23	43	si	si	Nutritivo	Valor nutricional	si	seco, arroz con pollo, aguadito, arroz con pato	Uso gastronómico	En dulces	Postres	si	forma y sabor	Gastronomica	No	Es tradición del norte	Por nuestro antepasados	Endemico	si	porque es de aquí	Endemico	Herencia familiar	Familia	se consume bastante para las comidas	
24	43	si	si	-	-	si	comida, guisos, cabrito, arroz con pollo	Uso gastronómico	lo secan y muelen como harina	Postres	-	-	-	No	-	-	No	si	Porque no se encuentra en otro lugar	Endemico	Abuelos	Familia	Su uso es muy constante	
25	72	si	si	-	-	si	comida, cabrito, guisos, combinar con el culantro	Uso gastronómico	-	NN	si	sabor	Gastronomica	No	-	A la tierra	Factores ambientales	si	Por su consumo	Uso y consumo	Por mi familia, porque mi padre cultivaba loche	Familia	Se usa mucho	
26	38	si	si	Por las comidas	Valor nutricional	si	comidas, cabritos	Uso gastronómico	-	NN	si	olor	Características físicas	No	-	Tierra	Factores ambientales	si	Por ser del norte	Endemico	Por mis abuelos	Familia	Se usa mucho	
27		si	si	Por su sabor	Valor gastronómico	si	Aguadito (apatadito), rayado, picado, cabrito, cau cau, espesado	Uso gastronómico	-	NN	si	por su incomparable sabor y olor	Gastronomica	No	Se hace rayado y al vapor	Solo se da en algunos lugares: guanabal y tres tomas	Endemico	no	porque se dan en otros sitios	-	Por experiencia y preguntas a la familia	Familia	Se usa bastante en las comidas	
28	46	si	si	Por su sabor	Valor gastronómico	si	cabrito, cau cau (rayado), arroz con pollo, arroz con pato	Uso gastronómico	-	NN	si	sabor	Gastronomica	No	-	-	No	si	Porque solo se usa aquí	Uso y consumo	Por mi patrona	Comunidad	Se usa bastante	
29	58	si	si	Por el precio, de 30 soles	valor económico	si	Para preparar comidas como: arroz con pollo, cabrito, locro	Uso gastronómico	-	NN	si	sabor	Gastronomica	No	La existencia de loche criollo	-	No	si	Por ser de Batangrande, cultura	Endemico	Por mi trabajo	Comunidad	Se consume en todo	
30	50	si	si	por el sabor	Valor gastronómico	si	cabrito, guisos, sopa, caldo	Uso gastronómico	-	NN	si	sabor	Gastronomica	No	-	Por la tierra	Factores ambientales	si	porque se siembra y cultiva aquí	Endemico	Por mi madre	Familia	se consume bastante para las comidas	
31	45	si	si	-	-	si	solo para comida	Uso gastronómico	-	NN	-	-	-	No	-	-	No	-	debe ser	NN	Por la familia	Familia	En platos típicos	

32	45	si	si	Es una verdura nutritiva	Valor nutricional	si	cabrito, sopa, platos típicos	Uso gastronómico	-	NN	si	sabor y olor	Gastronomía	No	-	-	No	si	porque es de aquí	Endemico	Por la familia	Familia	Se usa bastante	
33	51	si	si	al igual que el zapallo por su sabor	Valor gastronómico	si	cabrito, estofado, arroz con pato, espesado	Uso gastronómico	-	NN	si	sabor y olor	Gastronomía	No	Actividades y festividades	si, no lo conocen en otro lado	Endemico	si	porque lo siembran aquí	Endemico	Por mi papá y mamá	Familia	Se usa bastante	
34	32	si	si	Porque es nutritivo	Valor nutricional	si	para las comidas	Uso gastronómico	-	NN	si	porque se cultiva acá y su sabor	Gastronomía	No	-	Su papá cultivo loche con semilla y no le dio, se marchito	Endemico	no	-	-	Por mi papá y mamá	Familia	Si, en las comidas, lo usan bastante	
35	53	si	si	Por la economía y gastronomía	valor económico y gastronómico	si	Arroz con pato, pollo, pato alberjado, sopa, sancochado, sudado de pescado, batea y espesado	Uso gastronómico	Dulce	Postres	si	aroma y sabor	Gastronomía	No	-	Tierra y clima	Factores ambientales	si	solo se produce aquí	Endemico	Herencia familiar	Familia	lo usan bastante	
36	18	si	si	Por sus nutrientes	Valor nutricional	si	comidas, arroz con pato, sopa	Uso gastronómico	-	NN	no	-	-	No	-	-	No	si	porque se consume solo acá	Uso y consumo	Por mamá	Familia	lo usan bastante	
37	54	si	si	Por su sabor, olor, aroma y sazón	Valor gastronómico	si	cabrito, estofado, arroz con pollo, cau cau	Uso gastronómico	-	NN	si	por su olor, sazón, sabor, dura bastante hasta un mes	Gastronomía	No	-	-	No	si	por su uso en la comida	Gastronomía	Por mamá	Familia	lo usan bastante	
38	41	si	si	Porque cuesta	valor económico	si	En las comidas, porque le da un gusto y sabor distinto a las comidas	Uso gastronómico	-	NN	si	Porque como el loche no hay otro igual	Endemico	No	Solo que se da de manera natural	Porque casi a la gente de otros lado no les gusta	Uso	si	porque se produce solo aquí	Endemico	Por enseñanzas de mamá	Familia	Solo para temas gastronómicos	
39	47	si	si	Porque en nuestra cocina se usa bastante porque somos norteños	Valor gastronómico	si	en las comidas	Uso gastronómico	Para postres	Postres	si	por su forma	Características físicas	No	Que mayormente se usa en el seco de cabrito	A la tierra	Factores ambientales	si	porque se produce solo aquí	Endemico	Desde los abuelos	Familia	Solo para uso gastronómico	
40	75	si	si	Porque presenta características especiales para los platos	Valor gastronómico	si	El uso primordial es en el cabrito	Uso gastronómico	-	NN	si	Porque es único, no hay otro igual	Endemico	Si	Antiguamente se sancocaba el loche y lo comían con caballa	Porque es el clima apropiado	Factores ambientales	Si	Porque nos pertenece como localidad	Endemico	Porque mi papá me enseñó	Familia	Un uso económico y gastronómico	
41	56	si	si	Depende de su temporada porque es rico para las comidas	Valor gastronómico	si	solo para comida	Uso gastronómico	-	NN	si	Por su sabor y aroma	Gastronomía	No	Se usa como tradición para el cabrito	Por la tierra y por el clima	Factores ambientales	si	porque se produce solo aquí	Endemico	Por enseñanzas y tradiciones	Familia	Un uso económico y gastronómico	

42	63	si	si	Porque aparte de ser bueno para las comidas, también es bueno para la anemia	Valor gastronómico	si	solo para comida	Uso gastronómico	-	NN	Si	Por su olor, sabor es que se diferencia de su otra variedad el zapallo loche que no es igual de rico	Gastronomica	No	-	Por el tipo de tierras de cultivo	Factores ambientales	si	Porque es único en la región	Endemico	De mis antepasados	Familia	Un uso económico y gastronómico
43	44	si	si	Tiene un valor para las comidas en general	Valor gastronómico	si	solo para comida	Uso gastronómico	-	NN	si	Es especial para el cabrito por su aroma y su sabor	Gastronomica	No	-	Por el clima de este territorio	Factores ambientales	si	porque se produce solo aquí	Endemico	Enseñanza de nuestros padres	Familia	Un uso económico y gastronómico
44	53	si	si	Nutritivo	Valor gastronómico	si	cabrito, estofado	Uso gastronómico	Como mermelada y dulce de loche	Postres	si	Olor y sabor	Gastronomica	No	-	Por el clima	Factores ambientales	si	porque se produce solo aquí	Endemico	Herencia familiar	Familia	lo usan bastante
45	44	si	si	-	-	si	cabrito, arroz con pato, seco de carne	Uso gastronómico	-	NN	si	sabor	Gastronomica	No	-	Por el calor	Factores ambientales	si	Porque se usa en todos lados de forma tradicional	Tradicional	Por mi abuela y mi madre	Familia	lo usan bastante
46	64	si	si	-	-	si	guisos, cabrito, seco	Uso gastronómico	-	NN	si	olor y sabor	Gastronomica	No	-	Por el calor	Factores ambientales	no	Porque se consume en otro lado también	-	Por enseñanza de mi madre	Familia	lo usan bastante
47	50	si	si	Alimento ancestral, tradición	Valor gastronómico	si	arroz con pato, estofado, cabrito, arroz con chancho	Uso gastronómico	-	NN	no	solo que se usa siempre	Gastronomica	No	Los incas lo usaban	Porque siempre se ha sembrado acá	Endemico	si	por su historia	Tradicional	Herencia familiar	Familia	si lo usan
48	51	si	si	antigüedad, siembra, cosecha, consumo	Valor gastronómico	si	Todo tipo de comidas como sancocado	Uso gastronómico	-	NN	si	olor y sabor	Gastronomica	Si	sembrado por guia	Por el clima	Factores ambientales	si	si porque se siembra en abundancia en Ferreñafe y pueblo aledaños	Endemico	Por mi padre	Familia	En los platos tipicos
49	50	si	si	Nutritivo	Valor nutricional	si	en las papillas, arroz con pato, estofado	Uso gastronómico	-	NN	si	sabor	Gastronomica	No	que se usan semillas para sembrar	Clima	Factores ambientales	si	solo es de Ferreñafe	Endemico	Por mi madre	Familia	lo usan bastante en comidas
50	83	si	si	Nutritivo	Valor nutricional	si	papilla de loche con leche, platos tipicos como arroz con pato, cabrito, sancocado	Uso gastronómico	-	NN	si	Porque es de aquí	Endemico	No	-	Porque es de aquí	Endemico	Si	Porque se cosecha en Ferreñafe	Endemico	Herencia familiar	Familia	Uso cotidiano
51	35	si	si	Por su sabor, y porque es natural de Lambayeque	Valor gastronómico	si	comidas	Uso gastronómico	-	NN	si	sabor y olor	Gastronomica	No	-	Clima	Factores ambientales	si	porque su origen es de Lambayeque	Endemico	Por mi abuela y mi madre	Familia	Lo usan mucho en las comidas

52	59	si	si	Porque es un fruto peruano	Valor gastronómico	si	arroz con pato, guisos, arroz con pollo	Uso gastronómico	-	NN	si	sabor indispensable para los platos típicos	Gastronomía	No	-	clima	Factores ambientales	si	lo siembran aquí	Endemico	Porque mi papá es agricultor de loche en Motupe	Familia	Un uso económico y gastronómico
53	36	si	si	Por su sabor	Valor gastronómico	si	comidas como platos típicos	Uso gastronómico	-	NN	si	esencia y sabor únicas	Gastronomía	No	-	clima	Factores ambientales	si	porque solo es de aquí	Endemico	Cuando llegue a la población Ferreñafana	Comunidad	Uso cotidiano
54	38	si	si	Nutritivo	Valor nutricional	si	en las comidas	Uso gastronómico	-	NN	si		-	No	-	si	NN	si	Porque es único de Lambayeque	Endemico	-	-	muy bueno y rico
55	52	si	si	Porque le da gusto a cualquier plato	Valor gastronómico	si	lo uso en distintas comidas	Uso gastronómico	-	NN	si	por su sabor	Gastronomía	Si	se siembra en luna llena	si, por que es oriundo de esta región	Endemico	si	porque es característico del norte	Endemico	por nuestros ancestros	Familia	Lo usan mucho por su sabor distintos a otros frutos
56	23	si	si	Es un gran ingrediente en las comidas	Valor gastronómico	si	se usan en todas las comidas	Uso gastronómico	Se puede usar en manjar de loche	Postres	si	Tiene un sabor peculiar y agradable	Gastronomía	Si	No permiten que una mujer en su periodo cruce el campo bajo la creencia que se seca	Si	NN	si	solo es sembrado en nuestra región	Endemico	Enseñanza de nuestros padres	Familia	uso primordial
57	48	si	si	porque le da sabor a cualquier plato	Valor gastronómico	si	arroz con pollo y arroz con choncho	Uso gastronómico	Se puede usar en manjar de loche	Postres	si	su sabor	Gastronomía	No	-	si	NN	si	solo es sembrado en nuestra región	Endemico	por nuestros ancestros	Familia	se usa mucho
58	55	si	si	porque le da sabor a las comidas	Valor gastronómico	si	sopa, guiso, cabrito	Uso gastronómico	Se puede usar en manjar de loche	Postres	si	su sabor peculiar	Gastronomía	No	-	si, a nuestros ancestros	Tradicional	si	porque es oriundo de nuestra región	Endemico	por nuestra familia	Familia	se usa en varios platos
59	52	si	si	porque tiene vitaminas	Valor nutricional	si	para platos como cabrito	Uso gastronómico	Se puede usar en manjar de loche	Postres	-		-	No	la siembra y la cosecha	si, por que es oriundo de esta región	Endemico	si	porque es la única región que lo cultiva	Endemico	por mi familia	Familia	se usa frecuentemente
60	61	si	si	Porque es nutritivo	Valor nutricional	si	para preparar cabrito	Uso gastronómico	para preparar pure con papa amarilla y mantequilla	NN	si	su forma es particular	Características físicas	No	-	-	No	-	-	-	-	-	se usa siempre
61	57	si	si	porque es un ingrediente de muchos platos típicos	Valor gastronómico	si	arroz con pato, seco de cabrito, arroz con choncho, espesado, arroz con pollo	Uso gastronómico	-	NN	si	es único y exclusivo	Endemico	No	-	a su clima, a la tierra y a su sembrío	Factores ambientales	no	porque es un fruto conocido a nivel nacional	Gastronomía	por mi familia	Familia	Tiene mucha acogida
2	27	si	si	porque tiene vitaminas	Valor gastronómico	si	para el caldo de verduras, cabrito	Uso gastronómico	-	NN	si	es un alimento sano y bajo en calorías	Nutricional	No	-	debido a factores ambientales	Factores ambientales	si	porque solo se cultiva en la región	Endemico	por familiares y las redes	Familia	se usa siempre

63		si	si	porque tiene proteínas, vitaminas y minerales	Valor gastronómico	si	para diversos platos de comida	Uso gastronómico	es antiinflamatorio para diabéticos y protege la mucosa estomacal	Medicinal	si	es bajo en calorías y no contiene grasas	Nutricional	Si	las semillas son sembradas por mujeres embarazadas	a la ubicación geográfica y el clima	Factores ambientales	si	porque solo se encuentra en nuestra región	Endemico	de mis abuelos y mis tios	Familia	lo usan bastante en comidas
64	62	si	si	porque le agrega sabor a las comidas	Valor gastronómico	si	para dar sabor a las comidas	Uso gastronómico	Se puede usar en manjar de loche	Postres	si	Porque no crece en cualquier lugar y no cualquiera lo puede sembrar	Endemico	No	lo usaban los incas en sus potajes	al clima y a la fertilidad de la tierra	Factores ambientales	si	porque es nuestro fruto bandera	Endemico	Por tradición familiar	Familia	no está bien difundido
65	61	si	si	porque tiene nutrientes	Valor nutricional	si	para preparar platos criollos	Uso gastronómico	manjar de loche y pure de papa con loche	NN	si	porque es bajo en calorías y casi sin presencia de grasas	Nutricional	Si	la siembra se da en luna llena	a su ubicación geográfica y al clima	Factores ambientales	si	porque es oriundo de nuestra región	Endemico	por información de nuestros antepasados	Familia	muy util, por su sabor y aroma en diferentes platos criollos
66	43	si	si	Por sus nutrientes	Valor nutricional	si	para las comidas	Uso gastronómico	para dulces como manjar	Postres	si	porque el loche tiene un sabor unico	Gastronomica	Si	la siembra se da en luna llena	el clima	Factores ambientales	si	por información de mis abuelos	Tradicional	Herencia familiar	Familia	se usa en diferentes platos
67	55	si	si	porque se usa en la preparación de comidas	Valor gastronómico	si	en la preparación de diversos platos típicos	Uso gastronómico	para eliminar paracitos y ayuda a digerir al estomago	Medicinal	si	porque se produce solo en Lambayeque	Endemico	No	que lo usaban nuestros antepasados y en la actualidad	A las tierras fértiles, el clima	Factores ambientales	si	Se produce solo en Lambayeque y se usa en gran variedad de platos típicos de la región	Uso y consumo	Herencia familiar	Familia	bastante usado
68	41	si	si	valor economico y valor tradicional	valor economico y valor tradicional	si	en al famoso seco de cabrito	Uso gastronómico	platos caseros	NN	si	porque es protagonista estelar de la gastronomía de la costa norte	Gastronomica	Si	el ritual de la siembra en luna llena por mujeres gestantes	porque nuestros antepasados lo sembraban y consumían sobretodo en la region del rio Reque	Endemico	si	Porque la gastronomía Lambayecana usa este fruto emblemático por su aroma y sabor	Gastronomico	mediante las degustación de distintos platos típicos	Comunidad	un uso emblemático y tradicional
69	69	si	si	tiene un valor especial por ser muy util en la cocina peruana	Valor gastronómico	si	como menestra	Uso gastronómico	platos caseros	NN	si	porque es importante en la gastronomía peruana	Gastronomica	Si	que la siembra se da en luna llena	nuestros antepasados lo sembraban cerca al rio Reque	Tradicional	si	por el uso en la region Lambayecana	Uso y consumo	por los platos típicos saboreados	Comunidad	Se les da un gran uso
70	58	si	si	le da un buen sabor a las comidas y tiene nutrientes	Valor gastronómico	si	en comidas típicas	Uso gastronómico	Para hacer manjar de loche	Postres	si	Porque es bajo en calorías y grasas y tiene un gran sabor y aroma	Nutricional	Si	que la siembra se da en luna llena	Al medio geográfico y las técnicas de cultivo empleadas	Factores ambientales	si	porque es originario de Lambayeque	Endemico	Saberes transmitidos de generación en generación	Familia	Se usa mucho en las comidas

71		si	si	porque enriquece a las comidas	Valor gastronómico	si	como ingrediente principal para platos típicos	Uso gastronómico	-	NN	si	por su olor y sabor que brinda las comidas	Gastronomica	No	-	por su clima	Factores ambientales	si	Porque es innato de la zona y enriquece a la gastronomía lambayecana	Endemico	por mi madre, libros e internet	Familia	es muy usado
72	31	si	si	Porque le da sabor al guiso	Valor gastronómico	si	en comidas típicas	Uso gastronómico	para realizar postres	Postres	si	por ser diuretico y antiinflamatorio	medicinal	No	los mochicas y los chimus lo representan con frecuencia a través de la cerámica	porque la siembra se da en invierno	Factores ambientales	si	porque está oficializado por INDECOPI como producto oriundo de la región	Endemico	cocinando	Comunidad	primordial e indispensable para los platos criollos
73	31	si	si	porque le da un sabor único a las comidas	Valor gastronómico	si	para platos típicos	Uso gastronómico	Para hacer picarones	Postres	si	por ser diuretico y antiinflamatorio	medicinal	No	-	por su clima y la tierra	Factores ambientales	si	porque lo usan muy seguido	Uso y consumo	porque en pomac III lo siembran	Escuela	lo usan muy frecuentemente
74		si	si	por el sabor que le da a los platos	Valor gastronómico	si	como ingrediente principal para platos típicos	Uso gastronómico	-	NN	si	depende de la zona de sembrío	Endemico	No	usado tradicional en la preparación del cabrito ferreñaño	por ser de uso ancestral	Tradicional	si	por ser el principal ingrediente en las comidas	Gastronomico	Herencia familiar	Familia	es un uso masivo
75	30	si	si	porque le da un buen sabor de las comidas	Valor gastronómico	si	para el cabrito	Uso gastronómico	lo usan para postres	Postres	si	el sabor, la forma, y el olor	Gastronomica	No	-	porque es una actividad económica importante en la agricultura lambayecana	Actividad económica	si	porque es natural de Lambayeque	Endemico	Herencia familiar	Familia	lo usan mucho porque le da un buen sabor a las comidas
76	27	si	si	Porque tiene vitamina C, y se puede usar en varios platos de comida	Valor gastronómico	si	Para complementar el sabor e integrarlo en alguna preparación con carnes	Uso gastronómico	para algunos postres	Postres	si	por ser un alimento natural, sano y bajo en grasas	Nutricional	No	lo usan por tradición para el seco de res	Por la ubicación geográfica y por el manejo agrícola de la zona	Endemico	si	porque el cultivo es práctica heredada de nuestros antepasados	Tradicional	Herencia familiar	Familia	un uso cotidiano
77	33	si	si	Por sus propiedades nutritivas	Valor nutricional	si	en preparación de comidas típicas	Uso gastronómico	se preparan en dulces	Postres	si	porque es un fruto usado desde tiempos antiguos en América	Endemico	No	-	por el clima, la tierra y el agua	Factores ambientales	si	por ser un fruto muy antiguo y tiene muchas propiedades	Tradicional	en casa y en el colegio	Escuela	es muy consumida en platos tradicionales
78	62	si	si	por su alto contenido de vitaminas	Valor nutricional	si	en las comidas, porque es un ingrediente muy importante	Uso gastronómico	se preparan en dulces	Postres	si	por su consistencia, valor nutritivo y versatilidad en su uso	Nutricional	No	que lo usaban los moche	a la calidad de la tierra, el ambiente	Factores ambientales	si	porque solo se cultiva en la región	Endemico	Herencia familiar	Familia	es un uso masivo

79	62	si	si	por su contenido nutritivo	Valor nutricional	si	en la mayoría de las comidas	Uso gastronómico	se preparan en dulces	Postres	si	por ser bajo en grasas y calorías y recomendado para todas las edades	Nutricional	No	es la identidad del departamento de Lambayeque	por ser identidad de la región debido a la humedad del suelo	Factores ambientales	si	porque los moche lo usaban	Tradicional	Herencia familiar	Familia	por su alto valor nutricional, lo usan mucho	
80	53	si	si	Por su alto valor nutritivo	Valor nutricional	si	en las comidas cotidianas	Uso gastronómico	-	NN	si	por su origen andino, sabor, aroma	Gastronomía	No	por ser declarado como oriundo de Perú y que una mujer embarazada se cruza en la cosecha para abundancia	Por las evidencias históricas	Tradicional	si	por nuestra gastronomía	Gastronomía	por mi padre que es agricultor e ingeniero agrícola	Familia	es un insumo bandera, local y regional	
81	52	si	si	por su valor histórico, oriundo de nuestra zona	valor cultural	si	en la preparación de diversos platos típicos	Uso gastronómico	-	NN	si	aroma, intensidad	Gastronomía	No	que tiene un origen prehispánico	al clima	Factores ambientales	si	por el valor histórico prehispánico	Tradicional	Herencia familiar	Familia	alto consumo	
82	31	si	si	por ser nutritivo y esencial en las comidas	Valor gastronómico	si	como insumo en los diferentes platos	Uso gastronómico	-	NN	si	-	-	No	usado para la preparación del cabrito	a su clima y a su tierra	Factores ambientales	si	porque es importante en la gastronomía local	Gastronomía	por mi madre	Familia	importante y esencial	
83	54	si	si	por su valor nutritivo	Valor nutricional	si	mayormente en comidas	Uso gastronómico	-	NN	si	porque no tiene semilla	Endémico	No	historias de la época inca	por el clima y las tierras	Factores ambientales	si	por ser única su siembra	Endémico	por reportajes e internet	Escuela	de suma importancia por tradición	
84	26	si	si	si por su	valor cultural	Si	Comida	Uso gastronómico	medicinal	Medicinal	si	el sabor y c	Gastronomía	No	-	ssi	NN	si	por la antig	Tradicional	por cultur	Comunidad	el mejor calidad y g	
85	31	si	si	Es una es	Valor existencia	Si	Comida	Uso gastronómico	solo sé que	NN	si	sabor, text	Gastronomía	No	Solo que s	Sí, al clima	Factores ambientales	si	Porque no	Endémico	Por estudio	Escuela	Uso en la g El loche es	
86	25	si	si	el loche es	valor cultural	Si	Comida	Uso gastronómico	En algunos	Cerveza	si	El sabor es	Gastronomía	No	que la cult	si, por la c	Factores ambientales	si	Por nuestra	Tradicional	por noticia	Comunidad	muy impor ante	
87	40	si	si	VALOR TR	valor cultural	Si	Comida	Uso gastronómico	SOLO EN L	NN	si	TIENE UN	Gastronomía	No	NO CONOZ PORQUE A		Consumo masivo	si	PORQUE N	Gastronomía	CUANDO V	Comunidad	INDISPENSABLE	
88	52	si	si	Nutritivo	Valor nutricional	Si	Comida	Uso gastronómico	Postres	Postres	Si	sabor	Gastronomía	Si	Siembra en Invierno	Tierra y el clima	Factores ambientales	Si	Por su uso en el pasado	Tradicional	En la comida	Comunidad	Muy importante	
89	48	si	si	Nutritivo	Valor nutricional	Si	Comida	Uso gastronómico	Medicinal	Medicinal	Si	Resistencia	Características físicas	No	No	Clima	Factores ambientales	Si	Por consumo en el pasado	Tradicional	familia	Familia	muy importante	
90		si	si	Nutritivo	Valor nutricional	si	comida	Uso gastronómico		NN	Si	olor y sabor	Gastronomía	No	no	Tierra	Factores ambientales	Si	Por su consumo en el pasado	Tradicional	familia	Familia	muy habitual	
91		si	si	Nutritivo	Valor gastronómico	si	comida	Uso gastronómico		NN	Si	olor y sabor	Gastronomía	No	No	Clima	Factores ambientales	Si	uso en comida	Gastronomía	Familia	Familia	Muy habitual	
92		si	si	Nutritivo	Valor gastronómico	si	comida	Uso gastronómico	postres	Postres	Si	Olor y sabor	Gastronomía	Si	Siembra en Invierno	Clima	Factores ambientales	Si	uso prehispánico	Tradicional	abuelos	Familia	Muy habitual	

93		si	si	sabor	Valor gastronómico	Si	Comida	Uso gastronómico		NN	Si	olor y sabor	Gastronomía	No	No	Clima	Factores ambientales	Si	endemico	Endemico	Familia	Familia	muy habitual	
94		si	si	sabor	Valor gastronómico	si	comida	Uso gastronómico		NN	si	olor y sabor	Gastronomía	No	No	tierra y clima	Factores ambientales	si	Uso de generación en generación	Tradicional	Familia	Familia	Muy habitual	
95		si	si	sabor	Valor gastronómico	si	comida	uso gastronómico		NN	si	olor y sabor	Gastronomía	No	No	Tierra	Factores ambientales	si	endemico	Endemico	familia	Familia	Muy habitual	
96		si	si	sabor	Valor gastronómico	si	comida	Uso gastronómico	postres	Postres	si	olor y sabor	Gastronomía	No	no	Clima y tierra	Factores ambientales	si	uso en el pehispanico	Uso y consumo	familia	Familia	Muy habitual	
97	43	si	si	sabor	Valor gastronómico	si	comida	Uso gastronómico		NN	si	sabor	Gastronomía	No	No	Clima	Factores ambientales	si	uso en las comidad	Gastronomico	familia	Familia	muy habitual	
98		si	si	sabor	Valor gastronómico	si	comida	Uso gastronómico		NN	si	sabor	Gastronomía	No	No	Clima	Factores ambientales	si	uso en las comidad	Gastronomico	familia	Familia	muy habitual	
99		si	si	sabor	Valor gastronómico	si	comida	Uso gastronómico		NN	si	sabor	Gastronomía	No	No	Clima	Factores ambientales	si	uso en las comidad	Gastronomico	familia	Familia	muy habitual	
100		si	si	sabor	Valor gastronómico	si	comida	Uso gastronómico		NN	si	sabor	Gastronomía	No	No	Clima	Factores ambientales	si	uso en las comidad	Gastronomico	familia	Familia	muy habitual	
101		si	si	sabor	Valor gastronómico	si	comida	Uso gastronómico		NN	si	sabor	Gastronomía	No	No	Clima	Factores ambientales	si	uso en las comidad	Gastronomico	familia	Familia	muy habitual	
102		si	si	sabor	Valor gastronómico	si	comida	Uso gastronómico		NN	si	sabor	Gastronomía	No	No	Clima	Factores ambientales	si	uso en las comidad	Gastronomico	familia	Familia	muy habitual	
103		si	si	sabor	Valor gastronómico	si	comida	Uso gastronómico		NN	si	sabor	Gastronomía	No	No	Clima	Factores ambientales	si	uso en las comidad	Gastronomico	familia	Familia	muy habitual	
104		si	si	sabor	Valor gastronómico	si	comida	Uso gastronómico		NN	si	sabor	Gastronomía	No	No	Clima	Factores ambientales	si	uso en las comidad	Gastronomico	familia	Familia	muy habitual	
105		si	si	sabor	Valor gastronómico	si	comida	Uso gastronómico		NN	si	sabor	Gastronomía	No	No	Clima	Factores ambientales	si	uso en las comidad	Gastronomico	familia	Familia	muy habitual	
106		si	si	sabor	Valor gastronómico	si	comida	Uso gastronómico		NN	si	sabor	Gastronomía	No	No	Clima	Factores ambientales	si	uso en las comidad	Gastronomico	familia	Familia	muy habitual	
107		si	si	sabor	Valor gastronómico	si	comida	Uso gastronómico		NN	si	sabor	Gastronomía	No	No	Clima	Factores ambientales	si	uso en las comidad	Gastronomico	familia	Familia	muy habitual	
108		si	si	sabor	Valor gastronómico	si	comida	Uso gastronómico		NN	si	sabor	Gastronomía	No	No	Clima	Factores ambientales	si	uso en las comidad	Gastronomico	familia	Familia	muy habitual	
109		si	si	sabor	Valor gastronómico	si	comida	Uso gastronómico		NN	si	sabor	Gastronomía	No	No	Clima	Factores ambientales	si	uso en las comidad	Gastronomico	familia	Familia	muy habitual	
110		si	si	sabor	Valor gastronómico	si	comida	Uso gastronómico		NN	si	sabor	Gastronomía	No	No	Clima	Factores ambientales	si	uso en las comidad	Gastronomico	familia	Familia	muy habitual	
111		si	si	sabor	Valor gastronómico	si	comida	Uso gastronómico		NN	si	sabor	Gastronomía	No	No	Clima	Factores ambientales	si	uso en las comidad	Gastronomico	familia	Familia	muy habitual	
112		si	si	sabor	Valor gastronómico	si	comida	Uso gastronómico		NN	si	sabor	Gastronomía	No	No	Clima	Factores ambientales	si	uso en las comidad	Gastronomico	familia	Familia	muy habitual	







176		si	si	sabor	Valor gastronómico	si	comida	Uso gastronómico		NN	si	sabor	Gastronomía	No	No	Clima	Factores ambientales	si	uso en las comidas	Gastronomía	familia	Familia	muy habitual	
177		si	si	sabor	Valor gastronómico	si	comida	Uso gastronómico		NN	si	sabor	Gastronomía	No	No	Clima	Factores ambientales	si	uso en las comidas	Gastronomía	familia	Familia	muy habitual	
178		si	si	sabor	Valor gastronómico	si	comida	Uso gastronómico		NN	si	sabor	Gastronomía	No	No	Clima	Factores ambientales	si	uso en las comidas	Gastronomía	familia	Familia	muy habitual	
179		si	si	sabor	Valor gastronómico	si	comida	Uso gastronómico		NN	si	sabor	Gastronomía	No	No	Clima	Factores ambientales	si	uso en las comidas	Gastronomía	familia	Familia	muy habitual	

ID	Edad	¿Usted conoce el fruto del loche?	¿Qué sabe sobre el fruto del loche? Explique	¿Usted considera que el loche tiene valor?	¿Por qué? Explique	Uso	¿Cuál es el uso que usted le da al loche?	¿Qué otros usos conoce que se le da al loche?	¿Cree usted que existen características especiales que vuelvan al loche un fruto único y particular?	¿Cuáles son esas características?	¿Qué tradiciones conoce usted acerca del loche?	Sabia usted que el loche es un fruto que solo se produce en la región de Lambayeque ¿A qué cree que se deba?	¿Considera usted que el loche es patrimonio local?	¿Por qué? Explique	¿Cómo adquirió el conocimiento sobre el loche?	¿Cómo considera usted el uso del loche en su comunidad?	Observaciones										
1	15	Si	Es un alimento que sirve para la preparación de guizos y que brinda un sabor único	Si	Si porque el loche es un ingrediente más para los guizos, los cuales los hace más sabrosos y únicos	VG	Si	Preparación de guizos	Gastronómico	Desconozco	-	Si	Da un sabor muy especial, le da un mejor aroma al guizos, su tamaño del fruto es pequeño, su interior es anaranjado y su cáscara un poco comugada de color verde	Gastronómico	No	Se le usa como un ingrediente extra a los guizos	Si	Al lugar geográfico y sus condiciones climáticas que ésta brinda a la planta del loche para que se desarrolle, cosa que pasaría en las otras regiones del Perú ya que el Norte de nuestro país es una zona un poco más calurosa que las otras y es lo que permite una mejor evolución de la planta del loche.	Factores ambientales	Si	Si porque su producción solo se da en Lambayeque y es lo que lo difiere y los hace único de las demás regiones.	Endemico	Mediante enseñanza familiar para preparar alimentos	Tradicional	En mi comunidad el loche si tiene una buena demanda por sus propiedades que brinda a las comidas.	Cotidiano	El loche si bien es cierto no es un ingrediente necesario para la preparación de alimentos, es un ingrediente que brinda características a las comidas para que obtengan un sabor un poco más agradable de lo que ya es el plato que desean cocinar.
2	14	Si	Nos aporta vitamina C, minerales como el calcio, fósforo, hierro también nos aporta proteínas y carbohidratos	Si	Porque nos aporta muchos beneficios	VN	Si	Lo uso para preparar platillos	Gastronómico	Para realizar productos medicinales	Medicinal	Si	Es muy bajo en grasas, se puede digerir fácilmente por eso es un acto para todas las edades	Digestivo	No	Se siembra en remitas y no en semillas	Si	Por su clima	Clima	Si	Porque nuestros antepasados también lo utilizaban	Tradicional	Leyendo páginas en Internet	Internet	Lo usan para preparar platos típicos de la zona y la comercialización	Cotidiano	
3	14	No	No sé mucho	Si	Si porque tiene muchos beneficios para nosotros	VN	Si	Para comidas	Gastronómico	No sé cuáles más	NN	No	No sé	NN	No	Nada	Si	Por el ambiente que solo crece aquí	Suelo y Clima	Si	Si porque en una gastronomía norteña	Gastronómico	Por muchas informaciones diferentes	Varios	Bueno se usa en comidas para dar sabor y otras cosas más	Cotidiano	Que el loche tiene varios beneficios Locro
4	14	No	Que tiene beneficios que nos ayuda en la vista y otras cosas más	Si	Si porque tiene beneficios	VN	Si	Prepararlo en comidas	Gastronómico	Mm nose	-	Si	Bueno que es un fruto que tiene un color singular y muy dulce	Características físicas	No	Nose	Si	Por el clima que es tradicional en Lambayeque, es una fruta valiosa	Clima	Si	Bueno porque se cosecha en Lambayeque y tiene más producción y por eso es patrimonio o por su sabor si color	Cultivo	Algunos conocimientos de mi mamá y el cuestionario	Tradicional	Para preparar comida	Cotidiano	Que es bueno para la vista y otras cosas y el uso que le da mi mamá es para preparar comidas
5	15	No	Tienen pocas maderas berrugas	Si	Por que también posee un valor nutricional, además es consumido por nosotros	VN	Si	Usarlo para la preparación de alimentos	Gastronómico	En la Comercialización	Comercio	Si	Las características morfológicas, el aroma y sabor	Características físicas	No	Ninguna	Si	Si, es gracias a la geografía, y al clima.	Factores ambientales	Si	Por que es único en nuestra región, al tener un olor y saber especial	Endemico	Leyendo un artículo	Revistas	Considero que le da un plus a la gastronomía, como por ejemplo en el arroz con plato, o en algunos guizos	Platos Típicos	
6	15	Si	Que es nutritivo	Si	Porque es nutritivo	VN	Si	Para las comidas	Gastronómico	No sé	-	Si	Que es medio raro	-	No	No sé	Si	Por las el lugar donde los siembran, tal vez	Factores ambientales	Si	Porque es importante y muchos lo usan	Uso masivo	Por una página	Internet	Bueno	Cotidiano	

7	15	No	Es una verdura	Verdura	Si	Porque es un fruto característico de la región Lambayeque	VT	Si	Mi mamá lo utiliza para hacer platos criollos como el seco de cabrito o el pan de loche	Gastronómico	No conozco otros usos	NN	Si	No presenta grasas, tiene muchas proteínas y en si, es un alimento saludable	Nutricional	No	No conozco otras tradiciones	Si	A sus tierras fértiles y el conocimiento de su cosecha a través de los años en esta región	Suelo y Clima	Si	Porque es un alimento que pertenece a la región Lambayeque y por ende es importante para nuestra comunidad	Endemico	A través de un trabajo del colegio	Universidades/Escuelas	Lo utilizan para la preparación de platos criollos	Platos Típicos	
8	14	Si	es un fruto que se usa para hacer alimento que contiene vitamina con un sabor dulce.	Alimento	Si	Si liaque el loche puede ayudar con la vista y otras cosas más.	VN	Si	En los alimentos	Gastronómico	Podría darse como medicina	Medicinal	Si	Su forma, el color, la textura y su sabor unico	Características físicas	No	Seco de cabrito	Si	Por el clima	Clima	Si	Porque es cosechado aquí	Endemico	Por mi mamá	Tradicional	El uso de este fruto para mí está bien.	Cotidiano	El loche puede ser usado en varios alimentos tradicionales en Perú.
9	15	Si	Ehh, que es una fruta chica en proteínas, lo mejor es que tiene un exquisito sabor para añadir a diferentes platos. Delicioso!	Alimento	Si	Sustentando mi respuesta, su sabor es muy bueno y le da cierto gusto a las diferentes comidas.	VG	Si	en el arroz con pato (mi favorito) muejeje	Gastronómico	mm no sé	-	Si	El sabor para diferentes platillos.	Gastronómico	No	x	No	Mmm, quizá por las antiguas culturas? o quizá por el clima	Clima	Si	Bueno, sería un fruto andino.	Ancestral	Mi mamá me dijo	Tradicional	Muy bueno, le dan buen provecho.	Cotidiano	q es rico en proteínas y yao, gracias a eso como mi arroz con pato bien del los domingos
10	17	No	Es un fruto	Alimento	No	Porque no	-	Si	Pa'l almuerzo	Gastronómico	Pa las iguanas	Alimento de iguanas	No	No	-	No	No conozco	Si	Clima y tierra adaptable	Clima	No	Porque No	-	Desconozco del tema planteado	NN	Pa'l almuerzo	Cotidiano	Pa la sopa
11	15	Si	El loche es un fruto que suele ser utilizado para la preparación de diversas comidas, se cultiva en mayor parte en Lambayeque, Chiclayo y Ferreñafe. Nos brinda también vitaminas como A, B Y C, también minerales como Calcio, Hierro y fósforo	Alimento	Si	Tiene bajas concentraciones de calorías y grasas	VN	Si	Para la preparación de comidas	Gastronómico	Para uso antiparasitario	Medicinal	Si	Es un alimento sano con una fácil digestión	Medicinal	No	Una de las tradiciones es que se suele usar para las comidas criollas.	Si	Puede ser que el proceso de maduración del loche sea más efectiva en esa parte del Perú.	Cultivo masivo	Si	Es un fruto que se cultiva en Lambayeque entonces debe ser considerado patrimonio local, mayor parte de la población hacen uso de aquel fruto.	Ancestral	Probandolo en una comida.	Tradicional	Al momento de comerla, en mi opinión es un fruto muy rico.	Cotidiano	El loche tiene un uso multifuncional ya que se puede utilizar para comidas criollas o también como un antiparasitario.
12	15	Si	Por fuera es de color verde oscuro mientras que la pulpa es de color anaranjado, se usa para estofados, loco le da un sabor rico. Se cosecha en Lambayeque	Alimento	Si	Nos aporta nutrientes para el cuerpo, minerales como el hierro, fosfato, etc	VN	Si	Para dar un sabor delicioso a los estofados	Gastronómico	No conozco	-	No	-	-	No	No conozco	Si	Supongo que por el clima	Clima	Si	Porque solo se puede producir en Lambayeque	Endemico	Por mi familia	Tradicional	No sabría	NN	



17	15	Si	Que se utiliza en preparación de platos	Alimento	Si	Todo tiene un valor	V	Existencia	Si	Sopa	Gastronómico	No se	-	No	No se	-	No	No se	No	No se	-	Si	No se	-	Por mi mamá	Tradicional	En comidas			Comida jajajaja
18	15	Si	Que es un producto agrícola que se cultiva en Lambayeque de manera ancestral y es fundamental para la gastronomía norteña.	Alimento	Si	Porque contiene elevadas concentraciones de vitaminas	VN		Si	Como alimento, en la preparación de diferentes platos.	Gastronómico	Como antiparasitaria.	Medicinal	Si	Su sabor, su forma y su origen	Características físicas	No	Lo utilizan en preparación de platos criollos	Si	Porque es el resultado de la interacción de factores ambientales, así como consecuencia de factores geográficos	Factores ambientales	Si	Por su historia ya que los mochicas sembraron y consumieron este producto	Ancestral	Por fuentes de Internet	Internet	consideró que lo usan de una manera muy útil			
19	15	Si	Contiene vitaminas: A, C, B, B2, B5 y se utiliza para las comidas	Alimento	Si	Es algo esencial para las comidas	VG		Si	Para darle sabor a los platos y para nutrirme	Gastronómico	Ayuda en algunos problemas digestivos	Medicinal	Si	Por cantidad de vitaminas que tiene.	Nutricional	Si	Hay una tradición que dice prohíbe a una mujer que está menstruando cruzar un campo de loche por el miedo a que el loche se seque.	Si	Por factores ambientales, también por los factores geográficos	Factores ambientales	Si	Porque se produce solo en Lambayeque	Endemico	Por familiares	Tradicional	Para las comidas			
20	16	No	Se usa más que todo en la cocina	Alimento	Si	He oído que es un fruto usado por la mayoría en cuestión culinaria.	VG		Si	Cocina.	Gastronómico	He oído hablar sobre los dulces que hacen respecto a ese fruto pero desconozco del tema.	Gastronómico	No	Desconozco	-	No	Platos regionales.	Si	Por la tierra, ambiente	Factores ambientales	Si	Si solo se produce en Lambayeque es único y especial.	Endemico	Comentarios sobre la cocina regional.	Tradicional	Bueno, en concursos gastronómicos.			
21	15	Si	Que es un fruto, como un tipo de zapallo. Crece en la zona norte del país. Es amarillo, con cáscara verde, y una forma ovalada.	Zapallo	Si	Porque brinda nutrientes, y mejor nuestra alimentación.	VN		Si	Se le puede echar al arroz con pollo, por ejemplo, también a las sopas, o guisos.	Gastronómico	--	NN	Si	--	NN	No	Ninguna	Si	Yo creo que se debe a las tierras que posee esta región. Además, desde la antigüedad, culturas usaban este alimento para su dieta diaria.	Suelo	Si	Porque desde hace mucho tiempo, ya se ha vuelto una costumbre usar el loche en las diferentes comidas, y es indispensable.	Tradicional	Al ver cocinar a las demás personas, y visitando un poco las páginas webs	Uso gastronómico	Coincido que es abundante, y siempre tiene el buen uso			--
22	15	Si	Que es una verdura	Verdura	Si	Porque da proteínas	VN		Si	En la comida	Gastronómico	Nose	NN	Si	Que sirve para darle sabor a las comidas	Gastronómico	No	Que se le pone para los aderezos	No	No sabía	NN	No	Porque solo es una verdura	NN	Por mi mamá	Tradicional	Si			
23	15	Si	Que también se le llama zapallo, es el más estimado hoy en día dentro de todos los tipos de zapallo nativos existentes en la costa norte del Perú.	Zapallo	Si	Porque posee un alto valor nutricional ya que contiene elevadas concentraciones de vitaminas, tales como: A, C, B, B2 y B5, así como minerales como calcio, fósforo y hierro.	VN		Si	Lo uso para la preparación de diferentes comidas.	Gastronómico	Aporta una gran cantidad de vitaminas, es digestivo, es apto para quienes tienen problemas estomacales y es ideal para las primeras comidas de los bebés.	Medicinal	Si	Que es bajo en grasas, ayuda con el colesterol, ayuda a la digestión.	Nutricional	Si	Yo conozco el de prohibir a una mujer en su periodo de menstruación cruzar un campo de loche durante el proceso de crecimiento, bajo la creencia y el temor de que este fruto se seque	Si	Si, porque es propio de ese lugar y solo se vende o se siembra ahí.	Factores ambientales	Si	Porque es exclusivamente de la región Lambayeque.	Endemico	Por internet y también por lo que me cuenta mi familia.	Tradicional	Se usa como alimento para las comidas.			
16	16	Si	Es un tipo de Zapallo nativo, que se produce en la costa norte del Perú. Es un alimento muy nutritivo, además de que es muy consumido por las personas de nuestra región.	Zapallo	Si	Porque es un alimento muy nutritivo, ya que es rico en vitamina C, además de que brinda minerales como el calcio, hierro y fósforo.	VG		Si	En los alimentos, como en el estofado o cuando se prepara una sopa tradicional.	Gastronómico	Que ayuda a cuidar la vista y la piel.	Medicinal	Si	Que es bueno para la salud, mejora la vista, la piel y fortalece los huesos	Nutricional	No	Nada	Si	Por el tipo de tierra que tiene nuestra región.	Suelo	Si	Es un fruto que ha sido cultivado desde épocas anteriores, además de que es muy cultivado y consumido en nuestra región.	Tradicional	Por un trabajo de investigación asignada en el colegio	Universidades/Escuelas	Es muy usado, sobre todo en la preparación de alimentos			

25	15	Si	que es usado para preparar alimentos	Alimento	Si	le da un sabor especial a los alimentos	VG	Si	para la preparación de alimentos	Gastronómico	para comercializar	Comercio	Si	el olor y sabor que tiene	Características físicas	Si	prohibir a una mujer en su periodo de menstruación cruzar un campo de loche durante el proceso de crecimiento	Si	se da gracias a la geografía y el clima	Clima	No	no eh escuchado hablar temas relevantes de ello	-	en revistas	Revistas	lo usan para su consumo mercalzarlos			
26	15	Si	es un fruto que no crece en todas partes, solo en lambayeque.	Fruto endemico	Si	por que lo utilizamos para preparar nuestros alimentos	VG	Si	para preparar alimentos	Gastronómico	no conozco otro uso	NN	Si	puede ser su sabor y su olor.	Fisicas	Si	que una mujer con su periodo no puede pasar por encima de la chacra de loche	Si	es muy posible que por la geografía, por la tierra arenosa, y el clima	Factores ambientales	No	no siempre se escucha hablar de eso	NN	en algunas entrevistas	Tradicional	lo usamos mucho para preparar deliciosos platos			
27	16	No	que lo usan para preparar platos	Alimento	Si	por que le da un sabor único a los alimentos que se prepara	VG	Si	en lo personal solo preparación de alimentos	Gastronómico	desconozco algún otro uso	-	Si	posiblemente su sabor	Gastronómico	No	no conozco	Si	posiblemente sea por el clima	Clima	No	podría ser por que es el único lugar en donde crece	-	en un texto informativo	Revistas	pueden darle muchos tipos de uso que desconozco pero seguro que buenos			
28	14	Si	Que es un fruto que se usa en plattillos.	Alimento	Si	Por su buen valor nutricional que aporta a muchos platos peruanos.	VN	Si	Comida.	Gastronómico	Ningun otro.	-	Si	Su valor nutricional.	Nutricional	No	Ninguna.	Si	Las condiciones climáticas, tierra, temporadas u otros	Clima	Si	Así como animales, plantas, lugares, etc. Considero que si puede ser uno.	-	Charlas de gente que lo prepara.	Tradicional	Comida.	No tengo ninguno.		
29	14	Si	Es una verdura muy rica y que se utiliza en varios platos	Verdura	Si	Muchos platos necesitan está verdura para poder hacer su elaboración	VG	Si	Para hacer platos	Gastronómico	No se	NN	Si	Si consistencia y su sabor	Gastronómico	No	Ninguna	Si	Al clima	Clima	Si, No	Nose	NN	Fuentes	Revistas	Para platos y para comida de bebes			
30	17	Si	Se come	Alimento	Si	Por no tendría el mismo sabor la comida	VG	Si	Cocina	Gastronómico	No se	-	No	No	-	No	No sé	No	No, ¿clima?	Clima	Si	Muy rico	Gastronómico	Comiendo	Tradicional	Infravalorado			
31	15	Si	.	-	Si	pok stih	NN	No	ns	NN	ns	NN	No	ni idea	NN	No	ninguna	Si	-	NN	Si	ns	NN	tik tok	Internet	pues algo normal			
32	16	Si	Es una verdura, que se utiliza en el cabrito, en el arroz con pollo y en distintos tipos de platos, es delicioso le da una esencia diferente a la comida y es muy consumida por las familias peruanas	Alimento	Si	Tiene un gran valor nutricional, porque tiene vitamina c, tambien nos provee calcio, fósforo y hierro	VN	Si	Lo uso en sopas estofado, en arroz con pollo y etc.	Gastronómico	No tengo conocimiento sobre otro uso	-	Si	Ps los valores nutricionales que aporta a nosotros y es un super alimento en la Costa del Perú	Nutricional	No	No conozco	Si	Se siembra en areas pequeñas y en un clima calido	Factores ambientales	Si	Porque es emblemático del peru	Ancestral	Mediante, mi madre y conocidos	Tradicional	Muy utilizado para los almuerzos			
33	16	Si	que es similar al zapallo pero más oscuro	Zapallo	Si	por sus vitaminas A, C y B	VN	Si	para las comidas	Gastronómico	remedios caseros	Remedios tradicionales	Si	que no es muy común encontrarlo en plattillos	Gastronómico	No	-	Si	por sus tierras fértiles	Suelos	Si	porque se cultiva en Lambayeque	Endemico	por internet	Internet	normal			
34	15	Si	Fruto el cual sirve para hacer comidas, etc.	Alimento	Si	Nose	-	Si	Para cocinar	Gastronómico	Nose	-	No	Nose	-	No	No conozco	No	Nose	-	No	Nose	-	Por mi papá cocinando	Tradicional	Para cocina			
35	14	No	Bueno.. Especificamente no , pero creo q es un alimento nutritivo, etc..	Alimento	Si	Es un alimento nutritivo, donde contiene variedad de nutrientes para nuestro cuerpo y utilizado en comidas "creo"	VN	Si	Pues un condimento para alguna comida peruana	Gastronómico	Mn no se , no cocino mucho	-	Si	Aaa no se xd	-	No	Pues se consume en variedad de alimentos como el cabrito.. Mi opinion	No	No sabia, pero se origina aqui por el ambiente y su reproducción en la región , es mi parecer	-	No	No tanto , porque se puede consumir en variedad de alimentos xd	-	-	NN	Que esta bien , pues lo emplea en alimentos ricos y nutritivos	Que esta bien el uso de ese alimento y que hay q seguir empleando en variedad de alimentos de manera nacional y regional..		

36	17	Si	Que es un tipo de zapallo en la región de Lambayeque se frecuenta mucho y mayormente se usa en las comidas de plato grande	Zapallo	Si	Es una fruta que le da sabor a la comida, aparte aporta con vitaminas y proteínas a las comidas y es de uso	VG	Si	En las comidas	Gastronómico	En los dulces se usa lo he para hacer manjar	Gastronómico	Si	Es de origen peruano, se usa en platos importantes del país y aporta nutritivamente	Gastronómico	No	En las festividades se usa para preparar los platos bandera	Si	Se debe a que mayormente se cultiva en Lambayeque	NN	Si	Como dije anteriormente se usa para preparar platos bandera	Gastronómico	Viendo a mi mamá cocinar y explicándome que beneficios tiene y como se prepara	Uso gastronómico	Lo considero cotidiano y muy frecuente				
37	15	Si	Lo que sé es un alimento nativo que tiene varios usos	Fruto endemico	Si	ya que nos ayuda a realizar algunas recetas diarias	VG	Si	no cocino pero mi abuela lo usa para sopas, etc	Gastronómico	en postres, guisos o sopas	Gastronómico	Si	es un alimento proteico, 0 grasas y esencial para la nutrición	Nutricional	No	ninguna	Si	a diferentes ventajas que tiene la región, donde interfiere el nivel de producción, clima, entre otros	Clima	Si	porque en Lambayeque se válida la producción se que le da	Producción	en casa, mi abuela me platica de sus recetas	Uso gastronómico	abastecedor				
38	16	Si	acera de este fruto es que contiene concentraciones de algunas vitaminas, como las son: la vitamina A, C, B2, B5, y también contiene minerales, como lo son el hierro, el calcio y el fósforo. Además este alimento es bajo en calorías, y carece de grasas, lo cual lo hace un alimento sumamente sano. Este fruto crece	Alimento	Si	Tiene mucho valor, ya que este fruto es muy sano y proporciona vitaminas y minerales.	VN	Si	Principalmente en platos criollos de nuestro país.	Gastronómico	Como condimento y saborizante.	Gastronómico	Si	Que este fruto	-	Si	En Pomalca (si mal no recuerdo) se hace un ritual para la siembra del Loche.	Si	Si, son consecuencias de factores geográficos.	Factores ambientales	Si	Porque es único, en donde se considera crecimiento único en nuestro territorio departamental.	Endemico	Por conocimiento de mis bisabuelos.	Tradicional	Muy valioso, ya que nos ayuda en nuestros platos típicos.			El loche tiende a ser muy valioso en nuestra comunidad, sobre todo para la preparación de nuestros platos. Es por ello que se debe considerar patrimonio local.	
39	16	Si	Sé que fue un fruto milenario, usado desde la cultura mochica, Sicán y hasta nuestros días	Fruto endemico	Si	Porque como dije anteriormente es un producto milenario y que aporta gran sazón a las comidas	VT	Si	Yo solo lo disfruté en las comidas, pero sé que mi mamá lo usa para preparar sopas, estofados, hasta para el platillo del Cabrito	Gastronómico	Conozco que con eso tmb se puede preparar mermelada, hasta chica a partir del loche	Gastronómico	Si	Su alto valor nutricional con muchas vitaminas y minerales, además de la historia que tiene	Nutricional	No	No conozco tradiciones sobre el loche	No	La verdad es que no sé, pero creo que es por su clima de calor	NN	Si	Se sabe por diversas fuentes, que son en las culturas mochica y Sicán usaban el loche, alimento principal en sus dietas, siendo la Sicán una cultura de la región	Tradicional	Principalmente en mi familia y luego en la escuela me enseñaron de donde proviene el loche y su gran valor	Tradicional	Si, se usa bastante para preparar diversas comidas, pues les da un toque más sabroso				

40	16	Si	Es una verdura de la costa peruana, tiene el exterior de color verde oscuro y con marcas de relieve y pequeñas protuberancias, mientras que la pulpa es de un intenso color anaranjado con tintes dorados, de sabor y aroma agradables.	Verdura	Si	Es poseedor de un alto valor nutricional ya que contiene elevadas concentraciones de vitaminas, tales como: A, C, B, B2 y B5; así como minerales como calcio, fósforo y hierro.	VN	Si	De uso gastronómico y condimento.	Gastronómico	Es antiparasitario.	Antiparasitario	Si	Su mayor crecimiento de da en la costa norte peruana, y es muy rico en hierro.	Endemico	No	Se prepara en purés y menestras.	Si	Claro que si y esto es debido a las características del suelo y del alimento, que son requeridas para su crecimiento.	Suelo	Si	Por qué lleva su cultivo desde tiempos remotos y es usado para platos como el cabrito norteño, como un ingrediente notable.	Tradicional	De mi abuela.	Tradicional	Frecuente	Muy bueno.
41	16	Si	Que es muy importante para la preparación de las comidas ferreñafanas	Fruto endemico	Si	Porque brindan nutrientes como vitaminas y ayudan en el sistema digestivo.	VN	Si	Lo usamos generalmente para las comidas tradicionales	Gastronómico	Solo conozco el uso en las comidas	Gastronomico	Si	Que es un fruto con muchos beneficios	Nutricional	No	Que se ha utilizado desde tiempos antiguos en las comidas tradicionales	Si	Podría ser debido al clima	Clima	Si	Porque pertenece a esta localidad y es de suma importancia para la preparación de los platos típicos	Indentitario	Por diversas fuentes, una de ellas son brindadas por mis familiares	Tradicional	Lo considero adecuado gracias a que nos aporta diferentes nutrientes para el ser humano	El loche es un fruto local que se usan en las preparaciones de las comidas, especialmente en el departamento de Lambayeque
42	15	Si	Sé que se utiliza en guisos o sopas	Alimento	Si	Si por que contiene elevadas concentraciones de vitaminas, tales como: A, C, B, B2 y B5; así como minerales como calcio, fósforo y hierro	VN	Si	Lo utilizo en comidas	Gastronómico	Hacen bebidas	Gastronomico	Si	Su valor nutricional	Nutricional	No	Ninguna	No	No	-	Si	Por que es originario de la ciudad de Ferreñafe	Endemico	En el colegio	Escuela	No se	
43	16	Si	El loche es un fruto que nos brinda vitaminas, minerales, proteínas y carbohidratos. Además que le da un buen sabor a la comida	Alimento	Si	Porqué nos aporta vitaminas, minerales, proteínas y carbohidratos eso nos ayuda mucho a nuestra alimentación y tener una buena salud	VN	Si	Bueno en mi caso, mi mamá lo utiliza para darle sabor al arroz	Gastronómico	Se puede preparar en loco junto al zapallo, pan de loche también como manjar de loche	Gastronomico	Si	Su sabor	Gatrnómico	No	En las distintas comidas que se pueden preparar a base del loche	Si	Supongo que por el clima	Clima	Si	Lo considero así ya que de lambayeque lo exportan a distintas regiones del Perú, es algo muy valioso ya que crece en nuestras tierras, algo de donde deberíamos de valorarlo más y sacarle hasta el mínimo provecho	Endemico	Por medio de la educación que recibo en el colegio	Escuela	Algo maravilloso, ya que toda la comunidad ferreñafana lo utiliza para darle la buena sazón a su comida	No
44	15	No	Supongo que será una fruta	Alimento	Si	Si porque vendrá de un pueblo y tendrá un significado importante en su pueblo	VH	No	Jamás lo eh probado	NN	Postres	Gastronomico	Si	Por su olor	Características físicas	No	No conozco	Si	Que fue creado ahí	-	Si	Si porque si	-	Sobre esta encuesta	NN	No es muy comprado	Bueno jamás lo había escuchado pero espero que las personas lo consuman y puedan utilizarlo como postres

45	14	Si	Que se cultiva en la región Lambayeque	Fruto endemico	Si	Porque tiene un alto valor nutricional rico en vitaminas A, C, B, B2 Y B5	VN	Si	Para la preparación de platos criollos, como el seco de cabrito.	Gastronómico	Que posee propiedades medicinales y nutritivas.	Medicinal	Si	Es un alimento sano, bajo en calorías, bajo contenido proteico y casi sin presencia de grasas	Nutricional	No	No conozco tradiciones acerca del loche	Si	Si, porque este se viene siendo un producto agrícola que se cultiva en Lambayeque de manera ancestral	Factores ambientales	Si	Porque es fundamental para la gastronomía norteña	Gastronómico	Informándome a través de internet	Internet	En la preparación de platos criollos		
46	16	No	No se	-	Si	-	NN	Si	Comerlo :D	Gastronómico	Ninguno	NN	Si	-	NN	No	No lo se	Np	Ni idea	NN	Si	Porque si	NN	Google	Internet	Siii		Comerlo
47	18	Si	Que es una fruta v	Alimento	No	Es como una fruta comun	VE	No	Variedad de cosas	NN	Nolose	-	No	Ninguna	-	No	Ninguna	No	Nolose	-	Si	Porque solo se produce en Lambayeque	Endemico	Por uso de la comida	Tradicional	Frecuente		Que bendicion
48	15	No	No se nada	-	Si	Porque hay que comer	VG	Si	Pues para comer	Gastronómico	No se	NN	No	No se	NN	No	Ninguna	No	No se	NN	No	Porque el Lonche es solo para comer que tiene que ver con el patrimonio?	NN	Por la escuela primaria?	Universidades/Escuelas	Ps para comer		El lonche es para comer
49	16	No	no se mucho sobre el, solo se que tiene propiedades medicinales	-	Si	nos ayuda en varios aspectos	NN	Si	para cocinar	Gastronómico	solo se que se puede preparar en comidas	Gastronomico	Si	es un alimento sano y bajo en calorías	Nutricional	No	ninguna	No	no lo se	NN	Si	no se como explicarlo,	NN	un conocido	NN	no		
50	14	Si	Que tiene un alto valor nutricional.	Alimento	Si	Por qué contiene vitaminas, minerales, etc.	VN	Si	Se usa como alimento, en la preparación de diferentes platos peruanos.	Gastronómico	Cremas o Unguentos	Medicinal	Si	No lo sé	-	Si	Una de ellas es prohibir a una mujer en su periodo de menstruación cruzar un campo de loche durante el proceso de crecimiento, bajo la creencia y el temor de que este fruto se seque.	Si	La interacción de factores ambientales que se conjugan en la región Lambayeque	Factores ambientales	No	No Lo sé	-	Por comidas tradicionales	NN	Muy diario y común		
51	16	Si	Sé que el loche es como una verdura, creo que se usa para caldos, sopitas, y también segundos.	Verdura	Si	Porque quiera o no, siempre va a faltar un ingrediente a un plato de comida y necesito el toque perfecto o casi para que tenga sabor.	VG	Si	Lo uso en mi sopa, le da sabor y siento que es muy diferente cuando no lo hecho.	Gastronómico	Puede ser también que se usa para tratar alguna alergia o enfermedad en nuestro cuerpo, la verdad es que se puede usar para cualquier ocasión y más si se trata de alimentación.	Medicinal	Si	Que es especial y esencial	NN	No	No sabría explicarlo	No	Ah, bueno la verdad es que no lo sabía, creo que se debe a que en Ferreñafe tengo un fruto muy bueno y muy importante en nuestras comidas tal vez se deba a que ahí encontramos las cosechas más naturales sin químicos ni tóxico.	NN	Si	Si, porque no solo se esparce y se vende ahí en Ferreñafe, también se conoce en costa y sierra, aunque no sea muy usable por allá sabemos que es un fruto que cualquiera recordaría.	Producción	Por recetas, por mamá cuando ves que cocina, también cuando vamos al mercado y conocemos varios tipos de frutas y verduras.	Uso gastronomico	Que es muy usado y nunca deja de ser usado.		El loche es muy bueno, también para nuestra salud contiene nutrientes fortalecientes en nuestro cuerpo y su uso no deja de ser impresionant e. bay ;)
52	16	No	La verdad es que nolose	-	Si	Umm nolose	NN	No	No lo consumo	NN	.	NN	Si	.	NN	No	No	No	Wow investigaré eso	NN	No	.	NN	Investigare recién	NN	.	.	.
53	16	Si	es un vegetal	Verdura	Si	porque es tiene muchos beneficios	VN	Si	para las comidas	Gastronómico	uso medicinal	Medicinal	Si	contiene vitamina A y B betacaroteno antioxidantes y triptófano	Nutricional	No	es usado tradicionalmente como alimento	Si	por el clima que tiene dicho departamento	Clima	No	porque solo es visto como un alimento	NN	de pag web	Internet	uso de alimento	previene la anemia.	
54	15	Si	Que se usa para la comida	Alimento	Si	Porque le da un sabor único a las comidas	VG	Si	En los alimentos	Gastronómico	No conozco	Medicinal	No	Ninguna	-	No	Se utiliza al cocinar el arroz con pato	Si	Por el clima tropical	Clima	Si	Porque es saludable para la salud y ayuda a regular el sueño	Medicinal	Sobre su reconocimiento hace poco tiempo	Internet	Mucho		

55	14	Si	Que es fruto que pertenece a las plantas de tallo rastrero, además es un ingrediente en la elaboración en platos típicos.	Alimento	Si	Porque es un fruto fundamental para diferentes platos típicos, además de que contiene elevadas vitaminas.	VG	Si	Para la elaboración de distintas comidas.	Gastronómico	Solo se que en comidas.	Gastronomico	Si	Que es un alimento sano, bajo en calorías y casi sin presencia sin grasa.	Nutricional	No	No conozco ninguna tradición del loche.	Si	A qué Lambayeque tiene tierras con interacciones de factores ambientales.	Factores ambientales	Si	Porque es un fruto que solo crece en las tierras de Lambayeque, por lo tanto es un fruto que diferentes lugares quieren para la elaboración de distintos platillos.	Endemico	Por lo que mis familiares me hablan sobre este fruto.	Tradicional	Como un fruto que se utiliza para la preparación de distintos platillos.		El loche es muy importante para distintos platos típicos.	
56	13	Si	El loche es un zapallo de producto agrícola se utiliza en la gastronomía peruana y se siembra en el norte del peru(Lambayeque) es un producto ancestral	Zapallo	Si	Por que es un producto alimenticio que es utilizado desde nuestros ancestros	VG	Si	Lo utilizo en un arroz con cabrito y en todo tipo de guisos	Gastronómico	También lo utilizo en las menestras	Gastronomico	Si	Por su sabor y consistencia	Fisicas	No	Desde los tiempos de mis abuelos el loche es conocido como el zapallo de los incas	Si	Se produce en Lambayeque por su clima	Clima	Si	Porque solo en Lambayeque es producido	Endemico	Por medio de mis antepasados	Tradicional	Muy especial en la gastronomía peruana		El loche es un zapallo curcubita que sólo crece en el norte del peru (Lambayeque) y es utilizado en todos los guisos la mejor presentación se da en el arroz con cabrito	
57	16	Si	Se usa como alimento	Alimento	Si	contiene elevadas concentraciones de vitamina.	VN	Si	Para las comidas muy rico	Gastronómico	Para remedios	Medicinal	Si	Un alto valor tradicional, un superalimento	Nutricional	Si	Una de ellas es prohibir a una mujer en su periodo de menstruación cruzar un campo de loche	Si	Al clima tropical	Clima	Si	Por que es propio del departamento	Endemico	De generaciones q lo venian usando	Tradicional	Lo usan en muchas comidas			
58	17	Si		Alimento	Si	Porque se usa mucho	VU	Si	Para las comidas muy rico	Gastronómico	Depilación	Cosmetico	Si	Sabor	Gatrnómico	No		Si	Demanda	Cultivo masivo	Si	Se usa en la comida	Gatrnómico	Familia	Tradicional	Comun			
59	16	Si		Alimento	Si	Porque es rico y ayuda al cuidado estomacal	VN	Si	En la comida	Gastronómico	Ninguno	-	Si	Disminuye el colesterol	Nutricional	No		Si	NN	-	Si		Endemico	Familia	Tradicional	importante			
60	16	Si		Verdura	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico	Pintura amarilla	Tinte natural	No			No	Si			Clima	Si		Endemico	Familia /campo	Tradicional	Comun en las comidas			
61	17	Si		Alimento	Si	Platos típicos	VG	Si	En la comida	Gastronómico	Colorante	Tinte natural	Si	Color	Gatrnómico	No	Si			Clima	Si		Endemico	Familia	Tradicional	importante			
62	16	Si		Fruto endemico	Si	porque es endemico	VE	Si	En la comida	Gastronómico														Colegio	Escuela				
63	18	Si		Zapallo	Si	Alimento	VG	Si	En la comida	Gastronómico											Si		Endemico	Familia	Tradicional				
64	13	Si		Verdura	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico	Recipientes	Mates	Si	Sabor	Gastronomico	No	Si			Clima	Si	Se usa en la comida	Gastronomico	Familia	Tradicional	Cotidiano			
65	13	Si		Alimento	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico		-	Si	Sabor	Gatrnómico	No	No			-	Si	Se usa en la comida	Gatrnómico	Familia	Tradicional				
66	12	Si		Alimento	Si	Endemico	VH	Si	En la comida	Gastronómico		-	Si	Características físicas	Características físicas	No	Si	Calido y lluvioso	Clima	Si	patrimonio nacional	Endemico	Familia	Tradicional	Cotidiano				
67	12	Si		Verdura	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico			Si	Sabor y forma	Características físicas	No	No				No			Familia	Tradicional	Cotidiano			
68	12	Si		Alimento	Si	Alimento	VG	Si	En la comida	Gastronómico	Recipientes	Artesanal	No		-		Si			Clima	Si		Endemico	Familia	Tradicional	Cotidiano			
69	13	Si		Alimento	Si	Alimento	VG	Si	En la comida	Gastronómico	Medicina	Medicinal	Si	Características físicas	Características físicas	No	Si			Clima	Si	patrimonio nacional	Endemico	Familia	Tradicional	Cotidiano			
70	13	Si		Verdura	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico	Dulces/Medicina	Gastronomico/Medicinal	Si	Características físicas	Características físicas	No	Si				Si	Cultura	Cultura	Familia	Tradicional	Cotidiano			
71	12	Si		Verdura	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico	Dulces/Medicinal	Gastronomico/Medicinal	Si	Características físicas	Características físicas	No	Si			Clima	Si	Consumo	Consumo masivo	Familia	Tradicional	Cotidiano			
72	12	Si		Verdura	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico	Postres	Gastronomico	Si			No	No				Si		Endemico	Familia	Tradicional	Cotidiano			
73	14	Si		Alimento	Si	Nutritivo y caro	VG yVE	Si	En la comida	Gastronómico	Medicina	Medicinal	Si	Ancestral	Ancestral	No	Si				Si	Ancestral	Ancestral	Familia	Tradicional	Cotidiano			
74	14	Si		Alimento	Si	Nutritivo y caro	VG yVE	Si	En la comida	Gastronómico	Medicina Digestivo	Medicinal	No	Se parece al zapallo	-	No	Si				Cultivo masivo	No	No es tan esencial como otros productos	-	Familia	Tradicional	Cotidiano		
75	14	Si		Alimento	Si	Sabor/cultura	VG y VC	Si	En la comida	Gastronómico		-	Si	Características físicas	Características físicas	No	Si			Clima	No	Hay en otros países	-	Familia	Tradicional	Cotidiano			
76	14	Si		Alimento	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico	remedios caseros diabetes	Medicinal	Si	Características físicas	Características físicas	No	En Mexico para el día de los muertos	No		-	Si	Cultivo	Cultivo	Familia	Tradicional	Cotidiano			
77	14	Si		Alimento	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico		-	Si	Sabor	Gatrnómico	No	No			-	Si	Solo crece aquí	Endemico	Internet	Internet	Cotidiano			
78	14	Si		Alimento	Si	Nutritivo	VG	Si	En la comida	Gastronómico		-	Si	Características físicas	Características físicas	No	Si			Clima	Si	Solo crece aquí	Endemico	Internet	Internet	Cotidiano			



123		Si		Alimento	Si	Nutrientes	VG	Si	En la comida	Gastronómico		-	No		-	No	No		-	NN		-	Familia	Tradicional	Cotidiano					
124	17	Si		Alimento	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico	Tinte	Tinte natural	No		-	No	No		-	Si		Endemico	Internet	Internet	Cotidiano					
125	16	Si		Verdura	Si	Nutrientes	VG	Si	En la comida	Gastronómico	Medicinal	Medicinal	No			No	No			NN			Familia	Tradicional	Cotidiano					
126	16	Si		Alimento	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico		-	No		-	No	No		-	NN		-	Familia	Tradicional	Cotidiano					
127		Si		Alimento	Si	Cultural	VH	Si	En la comida	Gastronómico		-	Si	Sabor	Gastronómico	No	Si		Clima	Si		Endemico	Familia	Tradicional	Cotidiano					
128	16	Si		Alimento	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico		-	No		-	No	Si		Clima	NN		-	Familia	Tradicional	Cotidiano					
129	16	Si		Verdura	Si	Ancestral	VH	Si	En la comida	Gastronómico	Curativo	Medicinal	Si	Sabor	Gastronómico	No	No			Si		Endemico	Familia	Tradicional	Cotidiano					
130	15	Si		Alimento	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico		-	No		-	No	No		-	Si		Endemico	Poblacion local	Uso masivo	Cotidiano					
131	15	Si		Alimento	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico		-	No		-	No	No		-	Si		-	Familia	Tradicional	Cotidiano					
132		Si		Alimento	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico		-	No		-	No	Si		Ancestral	Si		Endemico	Familia	Tradicional	Cotidiano					
133	15	Si	Fruto similar al zapallo	Zapallo	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico	Regula la funcion intestinal	Medicinal	Si	Medicinal	Medicinal	No	No			NN			Familia	Tradicional	Cotidiano					
134	16	Si		Alimento	Si	Nutricional	VG	Si	En la comida	Gastronómico		-	No		-	No	Si		Clima	NN		-	Familia	Tradicional	Cotidiano					
135	15	Si		Verdura	Si	Nutricional	VG	Si	En la comida	Gastronómico			Si	Valor nutricional		No	Si		Ancestral	Si		Ancestral	Familia	Tradicional	Cotidiano					
136	15	Si		Alimento	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico		-	No		-	No	No		-	No		-	Familia	Tradicional	Cotidiano					
137	15	Si		Alimento	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico	Postres	Gastronómico	Si	Valor nutricional	Nutricional	No	No		-	No		-	Poblacion local	Uso masivo	Cotidiano					
138	16	Si	Fruto endemico		Si	Nutricional	VG	Si	En la comida	Gastronómico			No			No	No			No			Familia	Tradicional	Cotidiano					
139	13	Si		Alimento	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico		-	No		-	No	Si		Clima	NN		-	Familia	Tradicional	Cotidiano					
140	14	Si		Alimento	Si	Nutricional	VG	Si	En la comida	Gastronómico		-	No		-	No	No		-	NN		-	Familia	Tradicional	Cotidiano					
141	13	Si		Alimento	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico		-	No	Caracteristicas fisicas	Caracteristicas fisicas	No	No		-	Si		Endemico	Familia	Tradicional	Cotidiano					
142	13	Si	Fruto similar al zapallo	Zapallo	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico			No	Caracteristicas fisicas	Caracteristicas fisicas	No	Si		Clima	Si		Endemico	Familia	Tradicional	Cotidiano					
143	12	Si		Alimento	NN	-	-	Si	En la comida	Gastronómico		-	Si	Sabor	Gastronómico	No	No		-	NN		-	Familia	Tradicional	Cotidiano					
144	13	Si		Verdura	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico	Artesanias	Artesanal	Si	Sabor	Gastronómico	No	No			NN			Familia	Tradicional	Cotidiano					
145	12	Si		Alimento	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico		-	No		-	No	No		-	NN		-	Poblacion local	Uso masivo	Cotidiano					
146	12	Si		Alimento	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico	Artesanias	Artesanal	No		-	No	No		-	NN		-	Poblacion local	Uso masivo	Cotidiano					
147	12	Si		Alimento	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico	Medicina	Medicinal	No		-	No	Si		Clima	Si		Endemico	Familia	Tradicional	Cotidiano					
148	13	Si		Verdura	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico	Artesanias	Artesanal	Si	Caracteristicas fisicas	Caracteristicas fisicas	No	Si		Ancestral	Si		Endemico	Familia	Tradicional	Cotidiano					
149	13	Si		Alimento	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico		-	No		-	No	No		-	Si		Endemico	Familia	Tradicional	Cotidiano					
150	13	Si		Alimento	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico		-	No		-	No	No		-	Si		-	Familia	Tradicional	Cotidiano					
151	13	Si		Alimento	Si	Nutritivo	VG	Si	En la comida	Gastronómico	Artesanias	Artesanal	No		-	No	Si		Ancestral	Si		Endemico	Familia	Tradicional	Cotidiano					
152	12	Si		Alimento	Si	Nutritivo	VG	Si	En la comida	Gastronómico	Remedios	Medicinal	No		-	No	Si		Clima	NN		-	Familia	Tradicional	Cotidiano					
153	12	Si	Fruto similar al zapallo	Zapallo	NN			Si	En la comida	Gastronómico			No			No	No			Si		Endemico	Familia	Tradicional	Cotidiano					
154	12	Si		Alimento	Si	Uso	VU	Si	En la comida	Gastronómico		-	No		-	No	No		-	NN		-	Familia	Tradicional	Cotidiano					
155	13	Si	Fruto similar al zapallo	Zapallo	Si	Nutritivo	VG	Si	En la comida	Gastronómico	Artesanias	Artesanal	No			No	Si		Cultivo masivo	NN			Familia	Tradicional	Cotidiano					
156	13	Si		Alimento	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico	Remedios	Medicinal	No		-	No	No		-	Si		Uso masivo	Familia	Tradicional	Cotidiano					
157	15	Si		Alimento	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico		-	No		-	No	Si		Factores ambientales	NN	La gente no le da importancia		-	Familia	Tradicional	Cotidiano				
158	14	Si		Alimento	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico		-	No		-	No	Si		Cultivo masivo	NN		-	Familia	Tradicional	Cotidiano					
159	15	Si		Cucurbitacea	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico			No			No	Si		Clima	Si		Endemico	Familia	Tradicional	Cotidiano					
160	14	Si		Verdura	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico			No			No	Si		Tierra	NN			Familia	Tradicional	Cotidiano					
161	14	Si	Fruto similar al zapallo	Zapallo	Si	Precio	VE	Si	En la comida	Gastronómico			No			No	No			Si		Uso masivo	Familia	Tradicional	Cotidiano					
162	14	Si		Alimento	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico		-	No		-	No	No		-	No		-	Familia	Tradicional	Cotidiano					
163	15	Si		Alimento	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico		-	No		-	No	No		-	Si		Ancestral	Familia	Tradicional	Cotidiano					
164	16	Si		Alimento	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico	Remedios Colesterol	Medicinal	No		-	No	Si		Factores ambientales	Si		Endemico	Familia	Tradicional	Cotidiano					
165	13	Si		Alimento	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico		-	No		-	No	Si		Clima	NN		-	Familia	Tradicional	Cotidiano					
166	12	Si		Verdura	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico	Adorno	Ornamental	No			No	No			Si		Uso masivo	Familia	Tradicional	Cotidiano					
67		Si		Alimento	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico		-	No		-	No	No		-	NN		-	Familia	Tradicional	Cotidiano					
168	14	Si		Verdura	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico			No			No	No			No		No le dan importancia	Familia	Tradicional	Cotidiano					

169	13	Si		Alimento	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico		-	No		-	No		Si		Clima	Si		Endemico	Familia	Tradicional	Cotidiano			
170	12	Si	Fruto similar al zapallo	Zapallo	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico			No			No		No			NN			Familia	Tradicional	Cotidiano			
171	12	Si	Fruto similar al zapallo	Zapallo	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico			No			No		No			Si		Endemico	Familia	Tradicional	Cotidiano			
172	15	Si		Alimento	Si	Precio	VE	Si	En la comida	Gastronómico		-	No		-	No		No		-	NN		-	Familia	Tradicional	Cotidiano			
173	14	Si		Alimento	Si	Sabor	VG	Si	En la comida	Gastronómico		-	No		-	No		No		-	NN		-	Familia	Tradicional	Cotidiano			

ID	Edad	¿Usted conoce el fruto del	¿Qué sabe sobre el fruto del loche?	¿Usted considera que	¿Por qué? Explique	Uso	¿Cuál es el uso que	¿Qué otros usos conoce que	¿Cree usted que existen características especiales que vuelvan al loche un	¿Cuáles son esas características?			¿Qué tradiciones conoce usted acerca del	Sabía usted que el loche es un fruto que solo se produce en la región de Lambayeque	¿Considera a usted que el loche es patrimonio	¿Por qué? Explique	¿Cómo adquirió el conocimiento sobre el loche?	¿Cómo considera el nivel al loche en su	Observaciones								
Visitante	27	Si	Mejora el sabor de las comidas, tengo entendido que crece	Si	Al aplicarse en las comidas tiene un valor	V G	Si	En guisos.	Gastronomía	Desconozco.	NN	Si	Crece solo en el norte.	Endemico	No	Desconozco.	Si	Si, puede ser por el clima y la Suelo	Si	Por que solo lo tenemos en esta zona	Endemico	Familia	Uso Gastronómico	Está muy bien utilizado al agregar un sabor en las comidas.	Cotidiano		
Visitante	31	Si	Es muy utilizado desde épocas prehispánicas en la costa Norte del Perú, hoy en día es un ingrediente	Si	No crece en cualquier suelo que no sea la costa Norte del Perú	V S	Si	Ingrediente culinario	Gastronomía	Tinte orgánico.	Tinte	Si	No posee papas, tiene un olor inconfundible	Fisicas	No	Uff.	Si	Clima	Clima	Si	....	NN	Trabajo etnográfico y lecturas	Universidad/ Escuela	Infalible	Cotidiano	
Visitante	28	Si	Es un producto de la región Lambayeque que se usa como ingrediente para la	Si	Porque es un producto que su uso se da desde culturas como Los Mochicas y Lambayeque. Encontramos	V T	Si	En preparación de comidas	Gastronomía	En comida	NN	Si	Su sabor, y la importancia en su representación en culturas importantes	Gastronomía	No	En la mayoría de los pueblos como Morrope el loche es producto base para la preparación de sus	Si	Si, puede ser por el tipo de tierra que se presenta	Suelo	Si	Es un producto oriundo de nuestra región y su importancia se ve reflejada	Endemico	De forma empírica y también en la universidad	Universidad/ Escuela	Uso básico e importante para la preparación de la comida, ya que es un ingrediente	Cotidiano	El loche es un producto agrícola que se debe considerar Patrimonio Cultural, ya que su uso
Visitante	26	Si	Es una curcubita de gran riqueza y valor en la región de Lambayeque	Si	Desde épocas prehispánicas ha sido protagonista de la vida cotidiana de nuestros antepasados muestra de ello son sus representaciones en su cultura material. Además hoy en día el loche en especial he Batán	V T	Si	Cómo ingrediente principal de ciertas comidas.	Gastronomía	Además de ser ingrediente en las comidas, desconozco otro uso que se le de.	NN	Si	Principalmente su sabor y olor	Gastronomía	No	No tengo conocimiento de ninguna tradición.	Si	Por su clima y calidad del sueño.	Clima y Suelo	Si	Debido a que es un fruto característico y único de la región.	Endemico	de prensa y Por notas conversaciones en la universidad	Universidad/ Escuela	Consumido en un alto nivel.	Cotidiano	

Visitante	32	Si	Cucurbitacea endémica de la Lambayeque, cultivada en tiempo prehispanico y, actualmente, con gran presencia en la cocina.	Cucurbitacea Nativa	Si	Histórico, científico, cultural, botánico y gastronómico	V T	Si	En la preparación de platos típicos	Gastronómico	Cerveza	Gastronómico	Si	Olor, color, textura y sabor	Fisicas	No	Ninguna	Si	Por el clima y los tipos de suelo	Clima y Suelo	Si	Por la transmisión del conocimiento para su	Tradicional	En la universidad	Universidad/ Escuela	Preponderante en la cocina	Cotidiano	El loche tiene un excelente sabor que les da un carácter especial a los potajes lambayecanos
Visitante	27	Si	Que solo crece naturalmente en el	Fruto	Si	un valor gastronómico e histórico	V T	Si	para las	Gastronómico	desconocido	NN	Si	los beneficios de ser un buen	Nutricion	No	ninguno	Si	al clima	Clima	Si	solo crece en la	Endemico	en el	Universidad/	la comida	Cotidiano	
Visitante	29	Si	Es un zapallo el cual es utilizado en la gastronomía northeria y especialmente se cultiva en la región Lambayeque	Zapallo Nativo	Si	Básicamente un valor fundamental, es que es un producto tradicional en la región lambayeque la cual permite darle un toque especial a la gastronomía. Adicional a esto pueden	V T	Si	En la comida fundamentalmente.	Gastronómico	Solo en la gastronomía luego desconozco	NN	Si	Desde el momento de su siembra y la producción del mismo. Ya que es un proceso netamente	Tradicional	Si	Bueno se dice que el mismo agricultor que lo corta es el mismo que debe hacer el trasplante en la fase de luna creciente	Si	Si lo sabía, pero más no se a que se debe.	NN	Si	Por lo mismo que es la única región que lo produce según sus creencias.	Endemico	Relativamente en una revista de comida northeria en un restaurante.	Revistas económicas	Gastronómico	Cotidiano	
Visitante	26	Si	Que es autóctono de la región	Fruto Nativo	Si	Porque es trascendente al para que nuestro patrimonio culinario se siga manteniendo	V T	Si	Uso culinario	Gastronómico	Desconocido	NN	Si	Ser autóctono de la región Lambayeque y haber sido usado desde épocas prehispanicas	Endemico	No	Desconocido	Si	A la fertilidad de la tierra	Suelo	Si	Porque forma parte de la identidad (hace sentir a una población que pertenece a dicho grupo social porque comparten	Identitario	En el seno familiar	Uso Gastronómico	Primordial para mantener las tradiciones locales	Tradicional	
Visitante	27	Si	Utilizado en las diversos platos tradicionales de la costa norte	Fruto Gastronómico	Si	porque es un producto prehispanico que debería darse su valor como herencia cultural y porque hasta la actualidad se hace uso de la cocina	V T	No	Ninguno	NN	Ninguno más	NN	Si	Ser prehispanico y autóctono de la región	Endemico	No	Ninguna	Si	Por el clima y fertilidad de la tierra	Clima y Suelo	Si	Porque forma parte de la identidad de una población específica	Identitario	Por herencia cultural	Uso Gastronómico	El uso del loche lo considero importante por varias razones : 1 . Es parte de la identidad del pueblo lambayecano . 2 . Es uno de los	Tradicional	
Visitante	28	Si	Es un producto propio de Lambayeque	Fruto Gastronómico	Si	Le da su toque personal a los platos típicos de	V U	Si	Para hacer arroz con	Gastronómico	Seco,	NN	Si	Su sabor	Gastronómico	No	El uso en las comidas	Si	Sí	NN	Si	Es un fruto propio de lambayeque	Endemico	Historia	Universidad/ Escuela	Indispensable	Cotidiano	

ID	Edad	¿Ha ed como ce el fruto del loche?	¿Qué sabe sobre el fruto del loche? Explique	¿Ha ed cons idera que el loche tiene valor?	¿Por qué? Explique	Uso	¿Cuál es el uso que usted le da al loche?	¿Qué otros usos conoce que se le da al loche?	¿Cree usted que existen características especiales que vuelvan al loche un fruto único y particular?	¿Cuáles son esas características?	¿Qué tradiciones conoce usted acerca del loche?	Sabla usted que el loche es un fruto que solo se produce en la región de Lambayeque ¿A qué cree que se debe?	¿Cómo adquirió el conocimiento sobre el loche?	¿Cómo considera usted el uso del loche en su comunidad?	Observaciones												
Docente	45	Si	utiliza en las comidas	Si	Su exquisito sabor	Si	En las	Gastronómico	No conozco otro	Si	Que puede ser útil para sopas, cosas	Por sus sabores y sus	realizamos en	Uso gastronómico	Muy utilizada	Que tiene un											
Docente	26	Si	Es un fruto nativo que se cultiva desde tiempos ancestrales en nuestra región de Lambayeque, a su vez posee muchas vitaminas que benefician la salud, este recurso también es utilizado en nuestra gastronomía peruana.	Si	Si es un recurso que económicamente beneficia al agricultor por su alto nivel de vitaminas y debido a su uso en la variedad de platos norteños como el cabrito, seco de res entre otros platos que nos caracterizan de la región Lambayeque	VE	Si	Uso culinario	Gastronómico	Si	Es bueno para personas que sufren de diabetes tipo 2, alivia inflamaciones, protege la mucosa estomacal	Si	Debido a que el loche, es un recurso que ha formado parte desde tiempos del periodo arcaico, alcanzando más fuerza en la civilización Moche	Universidad/ Escuela	De suma importancia debido a las características mencionadas anteriormente.	Cotidiano	Que tiene un sabor único biológicamente no necesita de espacios sumamente amplios para su cultivo, siendo accesible su producción, a su vez es una especie nativa que sigue vigente a lo largo de nuestra historia, cabe recalcar que es un súper alimento debido a sus propiedades vitamínicas. Dentro de sus propiedades antiinflamatorias, tengo										
Docente	26	Si	Es un producto que se cultiva en el departamento de Lambayeque	Si	Porque se puede agregar como ingrediente a diferentes recetas tradicionales.	VG	Si	Uso alimenticio para preparar algunas recetas.	Gastronómico	Desconozco.	NN	Si	El sabor	Gastronómico	No	Desconozco	Si	Si, debido al clima y estado de la tierra.	Suelo	Si	Es un producto local que se ha cultivado desde tiempos ancestrales.	Tradicional	Noticias de internet.	Internet	Como insumo para las comidas.	Cotidiano	
Docente	35	Si	Que es un fruto nativo rico en vitamina C.	Si	Por sus vitaminas.	VN	Si	Para platos de fondo.	Gastronómico	Para sopas y aderezos.	Gastronómico	Si	Su sabor inigualable.	Gastronómico	No	Ninguna	Si	A su clima tropical.	Clima	Si	Por que solo en esta zona se produce.	Endemico	De forma tradicional por mi abuela y madre.	Uso gastronómico	Un uso muy cotidiano.	Cotidiano	El fruto de sabor inigual.
Docente	33	Si	se utiliza para el arroz con pollo	Si	si, ya que contiene vitamina A y C	VN	Si	regular	Gastronómico	alimentos, seco de res, arroz con pato, cabrito	Gastronómico	No	-	NN	No	solo se que lo usas para la comida.	No	no lo sabia	NN	Si	Ya que da en el norte	Endemico	Aprendiendo a cocinar	Uso gastronómico	Bastante, ya que en el norte es muy común los menús, ya mencionados	Cotidiano	Antiparasitario
Docente	25	Si	Que sirve para la comida	Si	Valor nutritivo	VN	Si	Comida	Gastronómico	Ninguno	NN	Si	No se	NN	No	Ninguna	No	No tengo idea	NN	Si	Por su uso amplio en nuestra gastronomía	Gastronómico	Por la comida	Uso gastronómico	Habitual	Cotidiano	
Docente	29	Si	Es un fruto que solo se produce en el norte del Perú y sirve para dar sabor a los platos típicos del norte.	Si	Porque es un producto importante para la sazón.	VG	Si	Para darle sabor a las comidas	Gastronómico	En conserva	Gastronómico	Si	Es único en sabor	Gastronómico	No	Lo usan desde tiempos remotos	Si	Por la fertilidad del suelo	Suelo	Si	Porque solo se produce en Lambayeque	Endemico	En mi familia	Uso gastronómico	Lo utilizan en varios platos típicos	Platos típicos	Pues como ya dije en un producto único de la región Lambayeque y se utiliza para darle mejor sabor a los platos
Docente	28	Si	Es un alimento que se utiliza para condimentar las comidas.	Si	Porque es beneficioso para salud.	VM	Si	Para la preparación de las comidas.	Gastronómico	Para preparar dulces.	Gastronómico	Si	Su valor nutricional	Nutricional	No	Antiguamente se utilizaba en la preparación de platos típicos.	Si	A las condiciones de los suelos para producir el alimento.	Suelo	Si	Porque se viene utilizando de manera tradicional en la preparación de los alimentos.	Tradicional	A través de mis padres y abuelos.	Uso gastronómico	Su uso es esencial en la vida diaria.	Cotidiano	Para la preparación de comidas típicas como el arroz con pato norteño.
Docente	30	Si	Es un ingrediente importante en la gastronomía del norte, exclusivamente de Lambayeque	Si	Valor nutricional, tiene valor gastronómico y es representativo del departamento de Lambayeque	VN	Si	En la preparación de platos.	Gastronómico	Desconozco.	NN	Si	Es de rico sabor, le brinda a nuestros platos consistencia y además es nutritivo, rico en vitaminas y minerales.	Gastronómico	No	Fue utilizada como inspiración para los ceramios, los cuales semen su forma.	No	Desconozco.	NN	Si	Porque se utiliza exclusivamente en el departamento de Lambayeque y aquí se produce.	Endemico	Desde siempre, en la preparación de alimentos.	Uso gastronómico	Es un recurso utilizado en muchos de los platos lambayequeños.	Platos típicos	El loche es un ingrediente importante en nuestra gastronomía. Le da un rico sabor a nuestros platos y es una fuente importante de vitaminas y minerales. Pienso que es un alimento completo.

ID	Edad	¿Sabía que el fruto...?	¿Qué sabe sobre el fruto...?	¿Cómo considera que el fruto...?	¿Por qué? Explique...?	¿Cuál es el uso que usted le da al fruto...?	¿Qué otros usos conoce que se le da al fruto...?	Características especiales que vuelvan...?	¿Cuáles son esas...?	¿Qué tradiciones conoce usted acerca del fruto...?	¿Sabe usted que el fruto es un fruto que solo se produce en la región de...?	¿Considera usted que el fruto...?	¿Por qué? Explique...?	¿Cómo adquirió el conocimiento...?	¿Cómo considera usted el uso del fruto en su...?	Observaciones	
Lechero 1	Si	Si lo tiene	Porque es único en Lambayeque, porque no lo cultivan en otro sitio por el tipo de tierra y clima	valor endémico	Si	Acá el uso que le damos, es en todas las comidas	Desde nuestros ancestros existen creencias o secretos en la siembra del fruto. Además de usarlo en comidas saladas, también se usa en pastos, otros comidos como empuje, bollitos, arepas, bollos, etc.	Si yo creo que si tiene	Porque en un solo producto, por todo lo que brinda a las comidas, el sabor, aroma	Gastronomico	Tradiciones ancestrales	Si, por la tierra, y los nutrientes que tiene y el clima, ya que en hay mucho frío ni mucho calor	Si lo considero patrimonio local	Desde pequeñas hemos ayudado en los lotes de la familia y así ha sido desde varias generaciones antes.	Valor heredado	Acá el uso que le damos es para nuestras comidas. Así de diario, además de nuestro desayuno para nuestras familias.	Valor gastronómico y económico
Lechero 2	Si	Claro que lo tiene	Porque lo vendemos y los consumidores en nuestras comidas	valor económica y gastronómico	si	Acá lo usamos para a venderlo y usarlo en nuestra comida cuando hay cosas hechas	Por ahora solo gastronómico, porque antes se intentó hacer con queso de leche, pero era difícil mantenerlo.	Claro me diferencia a otros papayos	Por el olor, aroma, cuando regresa el fruto luego siempre a un olor particular de leche cuando la planta está en floración	Valor gastronómico	Tradiciones ancestrales	Puede ser por la tierra y por el clima, porque acá no hace tanto frío ni tanto calor	Claro que si	Porque lo han cultivado acá desde tiempos antiguos, se ve en restos arqueológicos de los complejos arqueológicos	Valor endémico	Acá aprendí de los agricultores y de la familia de mi esposa que es de esta zona.	Valor gastronómico y económico
Lechero 3	Si	Claro tiene un gran valor	Porque viene de nuestros ancestros porque sale en los nacidos, y se da en otros países a la comida	valor cultural y gastronómico	si	Para las comidas y variaciones especiales para dulces o pastos	No conozco de otros usos	Claro, tiene diferentes características a otros	Porque el fruto de hombre tiene más duración que de otros frutos, como el de la papa o el del durazno.	Valor gastronómico	Tradiciones ancestrales	Bueno será por el clima, porque es apropiado para el fruto, y en otros lugares no tienen nuestro clima	Si claro	Por la denominación de origen que me brinda INDECOPI	Valor endémico	Basicamente por aprendizaje que nos enseñó el valor cuando yo era niño y a él le enseñaron sus antepasados	Valor económico
Lechero 4	Si	Si lo tiene	Porque es criado de acá del norte, como un valor original que no tienen los demás	valor endémico	si	Mayormente lo empleo para venderlo y cuando hay suficiente producción para nuestro uso diario	Con la fábrica se hacen helados, pero desde que dejó de funcionar, ya no se emplea para nada más	Si claro que si	Este fruto es más duradero, puede durar más de un mes, al contrario de otros que se malogran rápido	Valor gastronómico	Tradiciones ancestrales	Porque en criollo, el clima también ayuda porque en otros sitios no hay el mismo clima	Claro, si	Porque este fruto es bien reconocido y se usa a todos los sitios	Valor comercial	No soy capamurayo, llegué acá hace 30 años, y todo lo que aprendí me lo enseñaron los agricultores más viejos de la zona	Valor económica
Lechero 5	Si	si claro que si	Porque de Lambayeque sacaron la denominación de origen y está de esta zona Pomac II	valor endémico	si	Acá las señoras de la casa se dan uso para las comidas y en la región el mejor fruto es de acá zona, y también se le da uso comercial	Bueno acá han hecho dulce, como especie de natilla de leche, ahora no se han comen	Por supuesto	Por ejemplo los frutos del Muroca Sólido, y tienen diferentes formas, y algunos veces los frutos pegados	Valor cultural	Tradiciones ancestrales	La tierra, preparada a los regadíos, y no han dicho que se debe a la tierra y el suelo	Si	Porque no hay frutos como los que se producen en Lambayeque	Valor endémico	Por mi padre, él y otros agricultores sembraban, y ahí aprendimos de papayales, como una tradición familiar	Valor comercial