

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

SENA

MEMORIAS DEL RECONOCIMIENTO DE SABERES

Ancestrales, Tradicionales y Culturales

Saber Ancestral de la Platonería del Pacífico Colombiano

[FOTOGRAFÍA GRUPO]

ECONOMÍA POPULAR Y COMUNITARIA

Regional Valle

Buenaventura, 2026

Directivos

Jorge Eduardo Londoño Ulloa — Director General

Natalia Grajales — Directora del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo

Claudia Patricia Forero Londoño — Directora de Formación Profesional

Claudia Liliana Blanco Santillana — Directora de Planeación y Direccionamiento Corporativo

David Enrique Garzón García — Director de Promoción y Relaciones Corporativas

Elsa Aurora Bohórquez Vargas — Directora de Empleo y Trabajo (e)

Equipo Estratégico Proyecto Economía Popular

Fernando José Muriel Andrade — Director Regional Valle del Cauca

Beatriz Cobo García — Subdirectora Centro de la Construcción

Edgar Orlando Herrera Prieto — Subdirector Centro de Gestión Tecnológica de Servicios

Aleyda Murillo Granados — Presidente Nacional Sindesena

Patricia Eugenia Bedoya García — Vicepresidenta Nacional Sindesena

Rodrigo Arcila Parra — Presidente Sindesena Subdirectiva Valle

Alejandro López León — Profesional Líder Economía Popular

Equipo de Reconocimiento de Saberes

María Eugenia López Hernández — Coordinadora Formación Profesional, Empleo y SNFT

Ferney Gironza Abadía — Dinamizador Regional de ECCL

María Cristina Hurtado Zúñiga — Gestora Regional de Instancias de Concertación y Competencias Laborales

Elsis Valencia Rengifo — Profesional Contratista Experta Técnica Saberes Cocina Tradicional

Clímaco Raúl Burbano Criollo — Instructor Investigador SENNOVA

Martha Cecilia Uribe — Profesional Contratista, Metodóloga

1. Introducción

El presente documento recoge las memorias del proceso de Reconocimiento de Saberes Ancestrales adelantado por el SENA Regional Valle, en el marco del proyecto de Economía Popular y Comunitaria, con la comunidad portadora del saber de la Platonería en el Distrito de Buenaventura, Valle del Cauca.

Este informe está dirigido a las instituciones, comunidades y personas comprometidas con la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de Colombia, en particular a quienes trabajan por el reconocimiento de los saberes ancestrales de las comunidades afrodescendientes del Pacífico colombiano. Su propósito es documentar con rigor metodológico y profundo respeto cultural el proceso desarrollado, registrando las voces de las platoneras, los hallazgos del territorio y los resultados del reconocimiento institucional.

La importancia de este proceso radica en que la Platonería constituye una de las expresiones más visibles e históricas de la economía popular afrodescendiente en Buenaventura: mujeres que portan en la cabeza un platón o pailón con pescado y mariscos frescos, intermediando entre el mar y la mesa de miles de familias del Pacífico. Más del 50% de los empleos generados

por la actividad pesquera en el distrito son desempeñados por mujeres, en su mayoría en condición de informalidad y sin reconocimiento formal de su saber. En julio de 2024, la Gobernación del Valle del Cauca y la Alcaldía de Buenaventura firmaron un memorando de entendimiento para dignificar este oficio, y la Federación de Platoneras de Buenaventura, constituida con apoyo de la FAO e INVEMAR, agrupa hoy a más de 700 mujeres de 11 asociaciones.

El documento está organizado en tres grandes etapas: el alistamiento del proceso, el desarrollo de la ruta metodológica en sus dos fases (Descubriendo nuestros saberes y Reconocimiento del sabedor y sabedora), y los resultados obtenidos, acompañados de los respectivos anexos documentales.

2. Objetivo

Documentar el saber ancestral de la Platonería —comercialización y procesamiento tradicional de pescado y mariscos del Pacífico por mujeres afrodescendientes de Buenaventura—, portado por platoneras de la Federación de Platoneras de Buenaventura y sus asociaciones afiliadas, mediante la ruta metodológica del proceso de Reconocimiento de Saberes del SENA, como estrategia de visibilización, dignificación y salvaguardia de este oficio ancestral en el territorio.

3. Justificación

Contexto y problema

La Platonería es una práctica ancestral ejercida por mujeres afrodescendientes en el Distrito de Buenaventura, que consiste en la compra, acopio, transformación —limpieza, porcionado, preparación— y comercialización ambulante de pescado y mariscos frescos del Pacífico colombiano, transportados sobre la cabeza en un platón o pailón. Este saber articula el conocimiento de las especies marinas del Pacífico, la cadena de frío artesanal, los tiempos de la marea y las técnicas de procesamiento y venta, y está profundamente vinculado a la tradición gastronómica local. Sin embargo, la alta informalidad del oficio —el 94% de las platoneras bajo régimen subsidiado de salud, sin prestaciones sociales ni acceso a pensión— y la falta de

reconocimiento institucional de su labor mantienen a estas mujeres en condición de invisibilidad y vulnerabilidad económica.

Importancia y relevancia

En Buenaventura, más del 50% de los empleos generados por la actividad pesquera son desempeñados por mujeres. Un estudio que caracterizó a 123 platoneras en cinco puntos de comercialización del distrito encontró que comercializan alrededor de 60 productos del mar y que su papel es clave para el dinamismo del sector pesquero, la economía local y la tradición gastronómica del Pacífico. En promedio, cada platonera percibe 87.500 pesos colombianos diarios. La cocina del Pacífico —sus encocados, caldos, arroces y frituras— depende de la intermediación cotidiana entre mar y mesa que las platoneras han garantizado durante generaciones, siendo ellas guardianas vivas de la herencia culinaria y cultural afrodescendiente del litoral.

Necesidad del reconocimiento

A pesar de su enorme aporte económico, alimentario y cultural, las platoneras no cuentan con reconocimiento formal de sus competencias desde el sistema educativo colombiano. Muchas jóvenes del Pacífico sienten vergüenza del oficio y lo evitan, lo que compromete su transmisión intergeneracional. La ausencia de ese reconocimiento también limita el acceso de las platoneras a programas de financiación, formación y política pública. El proceso de Reconocimiento de Saberes del SENA responde directamente a esta necesidad, validando desde la institucionalidad el valor del conocimiento construido en el muelle, en el mercado y en las calles de Buenaventura.

Beneficios esperados

Este proceso aporta: para las platoneras, el reconocimiento institucional de su trayectoria y saber ancestral; para la Federación de Platoneras de Buenaventura, el fortalecimiento de su capacidad de gestión y negociación ante el Estado; para las comunidades del Pacífico, la documentación rigurosa del saber como insumo para procesos futuros de patrimonialización; y para el SENA y el país, la ampliación del registro de saberes vivos que constituyen el patrimonio

inmaterial de Colombia, contribuyendo a la justicia económica y cultural con las mujeres afrodescendientes del Pacífico.

4. Marco normativo del saber

El proceso de reconocimiento del saber de la Platonería se enmarca en las siguientes disposiciones normativas nacionales e internacionales:

Norma	Descripción
Constitución Política de Colombia (1991), Art. 13, 55 transitorio, 70 y 72	Garantiza la igualdad, el reconocimiento de los derechos de las comunidades negras, la cultura como derecho fundamental y la obligación del Estado de proteger el patrimonio cultural.
Ley 70 de 1993	Reconoce a las comunidades negras afrocolombianas como grupo étnico con derechos sobre sus territorios, prácticas productivas tradicionales y saberes ancestrales.
Ley 397 de 1997 — Ley General de Cultura	Establece los principios de protección, fomento y difusión de la cultura colombiana, incluyendo las prácticas de economía popular con valor patrimonial.
Ley 1185 de 2008	Crea el Sistema Nacional de Patrimonio Cultural y la Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial (LRPCI).
Decreto 2941 de 2009	Reglamenta el PCI y define los doce ámbitos, incluyendo (5) producción tradicional y (11) patrimonio cultural culinario, ámbitos directamente asociados a la Platonería.
Ley 2046 de 2020 — Compras Públicas Locales	Establece medidas para priorizar la economía popular y las comunidades campesinas, étnicas y de mujeres en las compras públicas de alimentos.
Memorando de entendimiento Gobernación del Valle del Cauca y Alcaldía de Buenaventura (julio de 2024)	Compromiso para trabajar articuladamente en mejorar las condiciones de pescadores artesanales y platoneras, con enfoque diferencial, herramientas e insumos para el ejercicio digno del oficio ancestral.

AUNAP — Programa Pez Total 2025	Carnetización de platoneras como pequeños comerciantes y vinculación a programas de apoyo a la cadena pesquera artesanal.
Proyecto REBYC II-LAC — FAO / INVEMAR	Proyecto internacional que apoyó la constitución de la Federación de Platoneras de Buenaventura como modelo de organización y visibilización del oficio.
Resolución 1-1932 de 2019 — SENA	Reglamenta el proceso de Reconocimiento de Saberes del SENA como mecanismo de validación institucional de conocimientos adquiridos por vía no formal.
Convención UNESCO (2003)	Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, marco internacional para la protección de saberes vivos como la Platonería.

5. Principios orientadores

El proceso se orienta por un conjunto de principios que definen su sentido, alcance y manera de implementación en el territorio: el diálogo de saberes, la participación comunitaria y las consideraciones éticas y de confidencialidad. (SENA, 2026)

El diálogo de saberes implica reconocer que el conocimiento de las platoneras sobre las especies del Pacífico, los ciclos de la marea, las técnicas de procesamiento del pescado y los códigos del mercado popular constituye un saber experto de alto valor, equivalente a cualquier conocimiento académico o técnico formal. La participación comunitaria garantiza que las platoneras y la Federación que las agrupa sean protagonistas activas del proceso, con voz y decisión sobre qué parte de su saber documentar y cómo. Las consideraciones éticas y de confidencialidad protegen la identidad, los saberes y los relatos de las participantes, asegurando que la información recogida se use exclusivamente para los fines documentales y de reconocimiento acordados.

6. Actores e instancias

Actores comunitarios

El proceso contó con la participación de platoneras de la Federación de Platoneras de Buenaventura y sus asociaciones afiliadas, organización que agrupa a más de 700 mujeres afrodescendientes dedicadas a la comercialización de pescado y mariscos en el Distrito de Buenaventura. Entre las participantes se destacan platoneras con trayectorias de dos o más décadas en el oficio, como Gisela Mosquera —platonera por herencia de su abuela, primera mujer del barrio Bolívar en dedicarse a esta actividad— y Rocío Pino, quien heredó el saber de su madre tras más de 34 años en el oficio. También participó en calidad de referente histórico el legado de Mercedes Colorado, platonera de 110 años reconocida en el primer reinado del Día de las Platoneras (11 de diciembre de 2021).

Participaron además como actores de apoyo institucional: la AUNAP Regional Cali, que en 2025 realizó la carnetización de platoneras y las vinculó al programa Pez Total; la Gobernación del Valle del Cauca y la Alcaldía Distrital de Buenaventura, signatarias del memorando de 2024; y los equipos de FAO e INVEMAR que acompañaron la constitución de la Federación.

Actores SENA

El proceso de reconocimiento de saberes es implementado por el equipo de Reconocimiento de Saberes, grupo interdisciplinario responsable de la orientación metodológica, el acompañamiento en campo y la coordinación permanente con los actores del territorio.

7. Etapa 1. Alistamiento del proceso de reconocimiento de saberes

El alistamiento estableció las condiciones iniciales para que la ruta metodológica se desarrollara en coherencia con el contexto territorial y cultural. En esta etapa se definió el saber que sería objeto del proceso, se identificó la comunidad portadora, se precisó la instancia de legitimación y se estableció la ocupación cultural asociada. Es el momento en que el equipo técnico y la comunidad construyeron juntos el punto de partida del reconocimiento.

7.1 Necesidad del reconocimiento del saber

El proceso de Reconocimiento de Saberes de la Platonería surge de una necesidad ampliamente sentida por la comunidad organizada en torno a la Federación de Platoneras de Buenaventura,

motivada por múltiples propósitos convergentes: visibilizar y honrar a las portadoras del saber en el territorio, cuyo oficio ha sido históricamente invisibilizado a pesar de su rol central en la economía y la alimentación de Buenaventura; salvaguardar un conocimiento cuya transmisión intergeneracional está en riesgo ante la pérdida de orgullo de las jóvenes por el oficio; y fomentar procesos de economía comunitaria que abran puertas a la formalización, la financiación y el reconocimiento institucional. Esta solicitud se articula también con el proceso de diálogo iniciado por la Gobernación del Valle y la Alcaldía Distrital en 2024 para mejorar las condiciones del oficio.

Con ese propósito, el equipo realizó una convocatoria mediante formulario de inscripción que recogió datos de contacto, municipio de residencia, oficio cultural, años de trayectoria y autorización de uso de la información. Sus respuestas definieron con quién y desde qué territorio se desarrollaría el proceso.

7.2 Territorio, comunidad e instancia comunitaria que reconoce

El saber de la Platonería se practica en el Distrito Especial, Industrial, Portuario, Biodiverso y Ecoturístico de Buenaventura, ubicado sobre el litoral Pacífico del departamento del Valle del Cauca. Buenaventura es el principal puerto marítimo de Colombia y uno de los centros de mayor biodiversidad marina del mundo, con acceso a los recursos pesqueros del Pacífico colombiano. Las platoneras operan en los barrios populares del distrito, en las calles, en los mercados públicos —como el Mercado Nuevo y el sector del muelle— y en las plazas de los barrios Bolívar, El Cristal, La Playita y otras zonas del casco urbano insular y continental.

La comunidad portadora está conformada por mujeres afrodescendientes, herederas de un saber que en muchos casos supera las tres generaciones de transmisión familiar. Las platoneras son parte constitutiva de la identidad negra del Pacífico colombiano: su silueta con el platón en la cabeza es uno de los símbolos más reconocibles de Buenaventura, y su saber incluye no solo la comercialización del pescado sino el conocimiento profundo de las especies del Pacífico, los tiempos de pesca y marea, las técnicas de limpieza y procesamiento y la gastronomía tradicional asociada.

La instancia comunitaria que reconoce el saber es la Federación de Platoneras de Buenaventura, cuya legitimidad deriva de agrupar a más de 700 mujeres de 11 asociaciones, de haber sido constituida con el respaldo de organismos internacionales como la FAO e INVEMAR, y de ser el referente organizativo reconocido por la Alcaldía Distrital y la Gobernación del Valle del Cauca para la interlocución institucional sobre el oficio.

7.3 Del saber a reconocer y su clasificación

Paso 1. Nombre del saber

Platonería — saber ancestral de comercialización y procesamiento tradicional de pescado y mariscos del Pacífico por mujeres afrodescendientes de Buenaventura, portado y transmitido con el platón en la cabeza como símbolo del oficio.

Paso 2. Verificación de criterios

Criterio	Argumentación
Arraigo e identidad cultural	La platonera con su pailón en la cabeza es uno de los símbolos más reconocibles de Buenaventura y del Pacífico colombiano. El oficio está profundamente arraigado en la identidad afrodescendiente local: la comunidad reconoce a las platoneras como parte de su memoria colectiva, su historia económica y su tradición gastronómica. El Día de las Platoneras, instaurado el 11 de diciembre de 2021, es la expresión institucional de ese arraigo.
Transmisión intergeneracional	El saber se transmite de madres y abuelas a hijas en el espacio del mercado, el puerto y las calles de Buenaventura, mediante la observación directa y la práctica acompañada. Gisela Mosquera heredó el oficio de su abuela; Rocío Pino, de su madre tras 34 años en el arte; y Mercedes Colorado, con 110 años, enseñó a hija, amigas y familiares todo lo relacionado con ser platonera. Estos linajes de transmisión son la evidencia más poderosa del carácter intergeneracional del saber.

Relevancia y vigencia actual	El oficio está activo y es económicamente central en Buenaventura: más del 50% de los empleos pesqueros del distrito son desempeñados por mujeres, en su mayoría platoneras. Un estudio caracterizó a 123 platoneras activas en cinco puntos del distrito, comercializando alrededor de 60 productos del mar. La Federación de Platoneras, con más de 700 afiliadas en 11 asociaciones, es la evidencia organizativa de su vigencia.
Contribución al bienestar comunitario	La Platonería aporta en lo alimentario (garantiza el acceso cotidiano a proteína marina para las familias de Buenaventura), en lo económico (sustento de cientos de hogares, con un ingreso promedio de 87.500 pesos diarios por platonera), en lo cultural (preserva la tradición gastronómica del Pacífico y los vínculos entre mar y mesa) y en lo organizativo (la Federación articula a las mujeres en torno a formas propias de economía solidaria).
Carácter colectivo	El saber de la Platonería es creado, recreado y sostenido por la comunidad de mujeres afrodescendientes de Buenaventura. No existe una sola portadora: el oficio vive en la práctica compartida en el muelle, en los mercados, en las calles del distrito y en la transmisión grupal del conocimiento sobre las especies del Pacífico, los tiempos de pesca y las técnicas de procesamiento. (UNESCO, 2003)

Paso 3. Clasificación en la matriz

Saber priorizado	Tipología según naturaleza metodológica	Ámbito Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI). (Decreto 2941 de 2009)
Platonería — comercialización y procesamiento tradicional de pescado y mariscos del Pacífico por mujeres afrodescendientes de Buenaventura	Ancestral	(5) Producción tradicional / (11) Patrimonio cultural culinario

Nota. Elaboración propia con base en Decreto 2941 de 2009.

7.4 Ocupación cultural asociada al saber y su clasificación

La ocupación cultural propia del territorio es la de platonera, denominación con la que la comunidad reconoce a las mujeres que dominan el oficio en su integralidad: la selección y compra del pescado fresco en el muelle, el conocimiento de las especies del Pacífico, las técnicas de limpieza, porcionado y preparación, la cadena de frío artesanal y la comercialización ambulante con el platón o pailón en la cabeza.

Para efectos del registro institucional, se establece su correspondencia con la Clasificación Nacional de Ocupaciones y la Clasificación Única de Ocupaciones para Colombia CUOC versión vigente, sin que ello modifique ni reemplace el nombre cultural propio.

Ocupación cultural	Platonera
Referente CNO	6421 — Vendedores ambulantes y de kioscos de alimentos y bebidas
Referente CUOC	52219 — Comercializador(a) tradicional de productos del mar / Platonera ancestral

8. Etapa 2. Desarrollo de la ruta metodológica del Reconocimiento del Saber

Esta etapa recorre la ruta metodológica en dos fases articuladas. En la primera, Descubriendo nuestros saberes, la comunidad construye colectivamente una cartografía de lo que porta y transmite en el territorio. En la segunda, Reconocimiento del sabedor y sabedora, el equipo dialoga de manera individual con cada persona de la bitácora hasta llegar al acto de reconocimiento institucional.

8.1 Descubriendo nuestros saberes

8.1.1 Momento 1.1 Acogida y Bienvenida

Círculo de la palabra

El encuentro se inició con un círculo de la palabra en el que cada participante compartió su nombre, su barrio o comunidad de origen en Buenaventura y su relación con el saber de la Platonería. Las mujeres presentes narraron cómo llegaron al oficio: la mayoría por herencia directa de su madre o abuela, quienes las llevaron desde niñas al mercado o al muelle y les

enseñaron a distinguir el pescado fresco del que no lo está, a conocer las especies del Pacífico y a caminar con el platón en la cabeza sin derramar nada. Varias participantes nombraron a sus antecesoras con orgullo, señalando que gracias al saber de la Platonería pudieron sacar adelante a sus familias.

Acuerdos de convivencia y de confidencialidad

El equipo facilitador presentó los principios de confidencialidad y respeto que orientan el proceso. Las participantes acordaron que los relatos, imágenes y documentos generados durante el proceso serían utilizados exclusivamente con fines documentales y de reconocimiento del saber, con el consentimiento informado de cada una de ellas. Se establecieron acuerdos de escucha activa, respeto por los turnos de palabra y valoración de todos los saberes del mar y el mercado como igualmente válidos.

Mi voz es memoria viva

Ante la pregunta detonadora ¿Qué guarda este saber que solo tú conoces?: un olor, un sonido, un momento, las participantes compartieron evocaciones sensoriales profundas: el olor del pescado recién sacado del mar mezclado con el salitre del puerto, el sonido de los pregones del mercado al amanecer, el peso del platón en la cabeza compensado por el equilibrio del cuerpo que se aprende desde niña, la imagen del muelle de Buenaventura a las cuatro de la mañana cuando llegan las lanchas cargadas. Varias mujeres recordaron la voz de su madre enseñándoles a distinguir el ojo brillante del pescado fresco del ojo opaco del que lleva horas fuera del agua. Estas memorias revelaron que el saber de la Platonería es un archivo sensorial y afectivo de la relación entre la mujer, el mar y la ciudad.

8.1.2 Momento 1.2 Cartografía: estaciones del saber

Estación 1. Los caminos del saber

Las platoneras identificaron el muelle de Buenaventura como el punto de origen del circuito del saber: allí compran el pescado a los pescadores artesanales al amanecer. Desde el muelle, el saber circula hacia el Mercado Nuevo, los barrios populares del distrito (Bolívar, El Cristal, La Playita, Alfonso López, El Llano), las calles y esquinas del centro urbano, y los hogares donde se

preparan los platos de la gastronomía del Pacífico. Los lugares simbólicos más nombrados fueron el muelle de pescadores y las plazas de mercado, espacios donde el saber se practica, se intercambia y se transmite cotidianamente.

Estación 2. La riqueza del territorio

Los recursos del territorio directamente vinculados al saber son: el mar del Pacífico colombiano con su extraordinaria biodiversidad pesquera (pargo, corvina, mero, sierra, cherna, langostino, camarón, piangua, jaiba, entre otras 60 especies comercializadas); el muelle y los muelles artesanales donde llegan las embarcaciones pesqueras; el hielo y los cuartos fríos —uno de los recursos más escasos y más necesitados por las platoneras, cuya ausencia genera pérdidas diarias—; el platón o pailón, herramienta emblemática del oficio; y los mercados populares como espacio de encuentro y transacción. Las platoneras señalaron que el acceso a cuartos fríos es su necesidad más urgente para la sostenibilidad del oficio.

Estación 3. El arte de las manos vivas

El saber de la Platonería requiere herramientas y conocimientos específicos: el platón o pailón (recipiente de aluminio o plástico que se porta en la cabeza), el cuchillo para el procesamiento, la báscula, el hielo para la conservación, y el conocimiento profundo de las especies del Pacífico. El proceso tiene momentos claramente definidos: madrugada en el muelle para la compra del pescado fresco al mejor precio, selección por especie y calidad (el ojo, las agallas y el olor como indicadores de frescura), limpieza y porcionado según el pedido del cliente, transporte en el platón por los barrios del distrito y venta directa al consumidor. Las platoneras señalaron que el mayor cambio con el tiempo ha sido la escasez de pescado en el muelle, asociada a la pesca industrial, y la competencia de los supermercados, que ofrecen pescado congelado pero no con la frescura y la variedad del Pacífico que ellas conocen y manejan.

Estación 4. El relato vivo

El saber de la Platonería está profundamente vinculado a la gastronomía tradicional del Pacífico, que es en sí misma una síntesis de los encuentros culturales entre los pueblos de origen africano, los pueblos indígenas y la herencia hispánica. Las platoneras son el eslabón que

conecta el mar con la cocina popular: sin ellas, no hay encocado de pargo, no hay caldo de jaiba, no hay arroz con mariscos en las mesas de Buenaventura. Los relatos más significativos giraron en torno al orgullo de haber sacado a la familia adelante con el platón, a la solidaridad entre platoneras en los momentos difíciles, y a la certeza de que este oficio merece ser reconocido y respetado, no ocultado ni minimizado.

Estación 5. Maestros y maestras

El árbol genealógico del saber de la Platonería muestra líneas de transmisión que en varios casos superan las tres generaciones. Las platoneras identificaron a sus madres y abuelas como las primeras maestras, y en algunos casos a tías y vecinas con quienes compartieron sus primeras salidas al muelle. La transmisión ocurre en el espacio del mercado y del hogar, a través de la observación directa y la práctica compartida desde la infancia. Hoy, las platoneras de la Federación transmiten el saber a sus hijas y sobrinas, aunque señalan con preocupación que algunas jóvenes del Pacífico sienten vergüenza del oficio. Cambiar esa percepción —que el platón en la cabeza es un símbolo de orgullo, no de estigma— es uno de los objetivos centrales del proceso de reconocimiento.

8.1.3 Momento 1.3 Validación comunitaria

Concluido el recorrido por las cinco estaciones y el mapeo colectivo del saber, el grupo avanzó hacia el momento de validación comunitaria, en el que la propia comunidad tomó la palabra para nombrar y ratificar a quienes portan y sostienen vivo el saber de la Platonería en el territorio.

Raíces que se miran

Mediante la actividad Nombres del Saber, las participantes identificaron a quienes son o han sido las personas que mantienen vivo el saber de la Platonería en la comunidad, escribiendo sus nombres en un mural colectivo y señalando el barrio o zona del distrito donde cada una ha ejercido su práctica. El mural reflejó una red extensa de platoneras distribuidas por todos los barrios de Buenaventura, con nombres que en muchos casos forman cadenas genealógicas de tres o más generaciones en el oficio.

El espejo de la sabiduría

Mediante la actividad El espejo de la sabiduría, cada participante recibió una tarjeta dorada y las demás escribieron por qué la consideran sabedora de la Platonería. Al final, esos reconocimientos se leyeron en voz alta ante el grupo. Los mensajes destacaron el conocimiento de las especies del Pacífico, la habilidad para seleccionar el mejor pescado en el muelle, la destreza para portar el platón en la cabeza y caminar por las calles del distrito, y la generosidad de haber enseñado el oficio a otras mujeres de la comunidad.

La Palabra de la Comunidad

La Federación de Platoneras de Buenaventura, como instancia comunitaria que reconoce a las sabedoras, tomó la palabra para ratificar ante el grupo los nombres de quienes portan el saber de la Platonería. Los nombres ratificados fueron consignados en la bitácora del proceso. (Ver Anexo B)

8.1.4 Momento 1.4 Documentación y cierre fase 1

8.1.4.1 Documentos de salvaguardia

Como parte del cierre del proceso, se consolidaron diversos insumos de documentación que permitieron dar cuenta del saber en su dimensión colectiva e individual. Entre ellos se incluyeron los mapas del saber elaborados en las cartografías colectivas, los árboles genealógicos de transmisión del oficio, los relatos y memorias de las participantes y la caracterización socioeconómica de las platoneras, los cuales aportaron a la comprensión del contexto territorial, la cadena de valor del pescado en Buenaventura y el significado cultural del oficio en la vida comunitaria. (Ver Anexos A, B y C)

8.1.4.2 Catálogo de saberes y prácticas

El Catálogo de Saberes y Prácticas es el registro documental que recoge la información levantada durante la Fase 1. En él quedó consignado el saber que la comunidad porta: su descripción, sus prácticas, su contexto territorial y su situación actual. (Ver Anexo A)

8.1.4.3 Bitácora de sabedoras y sabedores reconocidos en comunidad

La bitácora de sabedores y sabedoras registró a las personas reconocidas durante el Momento 1.3. En este instrumento se consignaron únicamente quienes fueron nombradas por la instancia comunitaria ante el grupo. Este registro dio cuenta del acto colectivo de reconocimiento y se constituyó en el insumo base que habilitó la convocatoria a la fase 2. (Ver Anexo B)

9. Fase 2. Reconocimiento de sabedor y sabedora

En esta fase se dialogó de manera individual con cada sabedora registrada en la bitácora. Tres momentos orientaron el diálogo. Sus respuestas construyen el registro del saber y sostienen el acto de certificación institucional.

El proceso de diálogo individual contó con el acompañamiento de platoneras con mayor trayectoria en el oficio, incluyendo referentes como Gisela Mosquera y Rocío Pino, quienes actuaron como garantes de conocimiento durante las conversaciones individuales. Participaron en esta fase las sabedoras consignadas en la bitácora, representando diferentes barrios y zonas de comercialización de Buenaventura.

9.1 Momento 2.1. ¿Cuáles son los testimonios?

Los testimonios se recolectaron mediante diálogos individuales orientados por la herramienta de campo Diálogo de Saberes, que indagó por la historia personal de cada platonera con el oficio: cuándo y de quién aprendió, cuáles han sido los momentos más significativos de su trayectoria, qué dificultades ha enfrentado en el mercado y en el territorio, y qué siente al transmitir el saber a las nuevas generaciones. Los testimonios fueron registrados en audio y en notas de campo, y fueron validados con cada participante antes de su incorporación al documento final.

Los relatos convergieron en varios elementos comunes: el aprendizaje en la infancia junto a la figura materna o de la abuela en el muelle o el mercado; la vivencia del oficio como identidad y no solo como trabajo; la preocupación por la escasez creciente de ciertos pescados y por la competencia del pescado congelado de supermercado; y la determinación de que el saber sea reconocido con dignidad para que las jóvenes lo asuman con orgullo.

9.2 Momentos 2.2 ¿Qué sabe? y 2.3 Prácticas: ¿Cómo lo hace?

El saber de cada platonera fue explorado en dos dimensiones complementarias. En la primera (¿Qué sabe?) se indagó por el conocimiento conceptual y cultural: qué especies de peces y mariscos del Pacífico comercializa, cómo se identifican en el mercado, cuáles son sus temporadas de mayor disponibilidad, qué usos culinarios tiene cada especie en la gastronomía del Pacífico, cómo se articula su oficio con el trabajo de los pescadores artesanales y qué relación tiene con la cadena alimentaria del distrito.

En la segunda dimensión (¿Cómo lo hace?) se documentaron las prácticas concretas: la rutina de madrugada en el muelle para la compra del pescado fresco al mejor precio, los criterios de selección por frescura (ojo brillante, agallas rojas, olor a mar, carne firme), las técnicas de limpieza y porcionado según la especie y el pedido, el manejo artesanal de la cadena de frío con hielo, el transporte en el platón sobre la cabeza con equilibrio y destreza corporal, y la venta directa al consumidor con el conocimiento de las recetas y preparaciones que cada especie permite. Cada sabedora demostró un nivel de conocimiento que integra zoología marina aplicada, economía del mercado popular, técnica culinaria y destreza corporal en un solo sistema de saber.

9.3 Momento 2.4 Reconocimiento institucional

Para el concepto individual de reconocimiento se empleó la herramienta de valoración del saber del proceso SENA de Reconocimiento de Saberes, que permitió al equipo evaluador documentar, de manera sistemática y respetuosa, el nivel de dominio de cada platonera en las dimensiones del saber (conocimiento de las especies marinas del Pacífico, la cadena de valor pesquera y la gastronomía tradicional), el saber hacer (técnicas de selección, procesamiento, conservación y comercialización del pescado y los mariscos) y el saber ser (transmisión del oficio, orgullo de la identidad platonera y compromiso con la comunidad). El concepto se emitió de manera participativa, con retroalimentación a cada sabedora sobre los resultados de la valoración.

9.4 Certificado institucional

Reconocimiento en el Saber Ancestral de la Platonería — Comercialización y Procesamiento Tradicional de Pescado y Mariscos del Pacífico Colombiano, por 40 horas.

Como logro del proceso, se propone avanzar hacia la formalización de un documento de reconocimiento propio dentro de los tipos de certificados del SENA, con el respaldo que otorga la Resolución 1-1932 de 2019, lo que permitiría contar con un soporte institucional equivalente en forma, aunque distinto en naturaleza y alcance.

10. Etapa 3. Resultados

El proceso de Reconocimiento de Saberes de la Platonería arrojó los siguientes productos documentales que dan cuenta de su desarrollo en ambas fases:

Producto	Descripción
Catálogo de saberes y prácticas	Registro documental de la Fase 1 con descripción del saber, sus prácticas, contexto territorial y situación actual de la Platonería en Buenaventura.
Bitácora de platoneras reconocidas	Registro de las mujeres reconocidas por la Federación de Platoneras de Buenaventura como portadoras legítimas del saber ancestral.
Mapas del saber	Cartografías colectivas del circuito del pescado en Buenaventura: muelle, mercados, barrios y rutas de comercialización.
Árboles genealógicos del saber	Representaciones de las líneas de transmisión intergeneracional del oficio, desde las bisabuelas hasta las jóvenes aprendices.
Diálogos de saberes individuales	Registros de los procesos de reconocimiento individual de cada platonera, con descripción de su saber y sus prácticas.
Certificados institucionales SENA	Reconocimiento en el Saber Ancestral de la Platonería, 40 horas, por sabedora reconocida.
Presente informe de memorias	Documento narrativo que integra el proceso completo para fines de salvaguardia, memoria

	institucional y apoyo a futuros procesos de patrimonialización.
--	---

Lecciones aprendidas y futuras acciones para la salvaguardia

Entre las principales lecciones aprendidas del proceso se destacan: la importancia de articular el reconocimiento del SENA con los procesos organizativos que ya adelanta la Federación de Platoneras, para que el certificado no sea un hecho aislado sino parte de una ruta más amplia de dignificación del oficio; el valor de los espacios colectivos de escucha para que las platoneras se reconozcan entre sí como portadoras de un saber experto que merece respeto; y la necesidad de involucrar activamente a las jóvenes en los procesos de reconocimiento, pues son ellas quienes deben heredar el orgullo junto con el saber.

Como futuras acciones para la salvaguardia se recomiendan: la gestión ante la Alcaldía Distrital y la Gobernación del Valle del Cauca para el acceso a cuartos fríos y puntos de venta formalizados; la vinculación de las platoneras reconocidas a programas de formación en inocuidad alimentaria, gestión empresarial y economía solidaria del SENA; la articulación con el Ministerio de Culturas para explorar la inscripción de la Platonería en la Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial; el diseño de una estrategia de transmisión formal del saber que involucre a las jóvenes de Buenaventura; y el fortalecimiento de la Federación de Platoneras como interlocutora reconocida en la política pública de pesca artesanal y economía popular del Pacífico.

11. Anexos

11.1 Anexo A. Catálogo de saberes y prácticas de la Platonería en Buenaventura

11.2 Anexo B. Bitácora de platoneras reconocidas en comunidad

11.3 Anexo C. Mapas del saber — Cartografías colectivas del circuito del pescado

11.4 Anexo D. Árboles genealógicos del saber

11.5 Anexo E. Registros fotográficos del proceso

Referencias bibliográficas

FAO / INVEMAR. (2021). Proyecto REBYC II-LAC: Reducción de la pesca de arrastre y mejoramiento de los medios de vida en América Latina y el Caribe. Constitución de la Federación de Platoneras de Buenaventura. Roma: FAO.

Gobernación del Valle del Cauca / Alcaldía Distrital de Buenaventura. (2024). Memorando de entendimiento para la articulación en beneficio de pescadores artesanales y platoneras del Distrito de Buenaventura. Cali.

AUNAP (Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca). (2025). Programa Pez Total 2025: carnetización y apoyo a platoneras de Buenaventura. Bogotá: AUNAP.

UNESCO. (2003). Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. París: Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura.

República de Colombia. (2009). Decreto 2941 de 2009. Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 397 de 1997 modificada por la Ley 1185 de 2008.

República de Colombia. (1993). Ley 70 de 1993. Por la cual se desarrolla el artículo transitorio 55 de la Constitución Política.

SENA. (2026). Guía metodológica del proceso de Reconocimiento de Saberes Ancestrales, Tradicionales y Culturales. Proyecto de Economía Popular y Comunitaria.

SENA. (2019). Resolución 1-1932 de 2019. Por la cual se reglamenta el Proceso de Reconocimiento de Saberes en el SENA.

Mosquera, G.; Pino, R. y otras platoneras de Buenaventura. (2026). Testimonios recogidos durante el proceso de Reconocimiento de Saberes de la Platonería. SENA Regional Valle.