



Transferencia del conocimiento tradicional en el sector del turismo gastronómico del Pacífico afrocolombiano en la ciudad de Santiago de Cali

*Neidy López Eraso**, *Oscar Rosero Sarasty*** y *Fernando Zeballos****

Resumen

El artículo buscó comprender el proceso de transferencia de conocimientos gastronómicos tradicionales entre portadoras de tradición y aprendices de la región del Pacífico afrocolombiano en Cali - Colombia, tomando como base teórica las formas de conversión de conocimiento del modelo SECI y las estrategias de personalización y codificación de la transferencia de conocimiento. La metodología fue cualitativa, bajo el paradigma interpretativo y el método etnometodológico. El análisis de datos es de tipo temático y se apoyó con la herramienta Atlas Ti. Como resultado se encuentra que la oralidad y la personalización, son importantes en el proceso de transferencia de la tradición gastronómica afrocolombiana del Pacífico, destacando la importancia de la afectividad y los lazos familiares en el proceso de aprendizaje culinario. Entre los retos se encuentran las normas contradictorias con la normativa sanitaria moderna y la falta de interés de las generaciones más jóvenes.

Palabras clave: Gestión del conocimiento; Turismo Gastronómico; Modelo SECI; Estrategias de transferencia; Tradiciones; Afectividad

Transfer of traditional knowledge in the sector of African-Colombian Pacific gastronomic tourism in the city of Santiago de Cali

Abstract

The article sought to understand the process of transferring traditional gastronomic knowledge between tradition bearers and apprentices in the Afro-Colombian Pacific region of Cali, Colombia, taking as a theoretical basis the forms of knowledge conversion of the SECI model and the strategies of personalization and codification of knowledge transfer. The methodology was qualitative, under the interpretative paradigm and the ethnomethodological method. The data analysis was thematic and was supported by the Atlas Ti tool. The results show that orality and personalization are important in the process of transferring the Afro-Colombian gastronomic tradition of the Pacific, highlighting the importance of affectivity and family ties in the culinary learning process. Among the challenges are the contradictory norms with modern health regulations and the lack of interest of the younger generations.

Keywords: Knowledge Management; Gastronomic Tourism; SECI Model; Knowledge transfer strategies; Traditions; Affectivity

Introducción

El turismo gastronómico y las cocinas tradicionales son el eje sobre el cual giran aspectos comerciales y familiares, además hacen parte del patrimonio intangible de las comunidades afrocolombianas y de un sector socioeconómico importante en la ciudad de Cali. En este contexto, la transferencia de conocimiento gastronómico tradicional es relevante dentro del sector turístico y, particularmente, para la gastronomía local de Colombia, pues tiene el potencial de convertirse en un atractivo clave para el turismo, atrayendo visitantes y generando oportunidades de inversión y empleo.

La gestión del conocimiento, específicamente en su fase de transferencia, permite generar valor al conservar y transmitir conocimiento, activo intangible, caracterizado como recurso complejo y vital para las organizaciones (Herschel y Nemati, 2000). Por tanto, la transferencia de conocimiento es el proceso de hacer accesible y vincular el saber a través de personas y organizaciones; esta interacción es relevante dado que la experiencia de transferencia y aprendizaje no se restringe a la difusión del conocimiento, sino que genera una experiencia distintiva que depende de las propias características de los involucrados. (Nonaka, et al., 2000 y Szulanski, 1996)

Por consiguiente, la transferencia de conocimiento es un proceso, que implica una gran participación de la fuente que comparte el conocimiento y el receptor, quien adquiere el conocimiento. Así mismo, Hansen et al., (2005); Joia y Lemos, (2010); Tangaraja et al., (2016) Hislop et al., (2018) y Bolisani et al., (2020), proponen evidenciar, como dicho

proceso puede darse a través de dos estrategias la codificación y la personalización¹; estas estrategias pueden llegar a ser complementarias (Greiner et al., 2007 y Ajith Kumar & Ganesh, 2011).

El estudio se abordó desde los marcos del paradigma interpretativo del método etnometodológico, se trabajó con 45 mujeres portadoras de tradición y aprendices de la gastronomía tradicional del Pacífico afrocolombiano; el muestreo fue intencional a través de la técnica Bola de nieve.

Finalmente, la investigación buscó reconocer el proceso de transferencia, entre portadoras de tradición y aprendices, en el sector del turismo gastronómico tradicional del Pacífico afrocolombiano en Cali, basándose en el modelo SECI y las estrategias de personalización y codificación. Es importante destacar que, si bien existen algunas investigaciones que buscan relacionar el modelo de creación de conocimiento SECI y las estrategias de personalización y codificación, estas se han realizado en áreas diferentes al turismo gastronómico y al conocimiento tradicional.

Turismo gastronómico

El turismo es una práctica social que se ha transformado con el tiempo, pasando de un sistema de producción de consumo masivo a la singularización, la diferenciación y la búsqueda de experiencias únicas, auténticas y llenas de significado, rescatando elementos tradicionales, como es el caso del turismo gastronómico (Leal, 2016 y Richard, 2017).

De acuerdo con Berbel- Pineda et al., (2019), la gastronomía se ha convertido en uno de los elementos más importantes en el momento de escoger un destino turístico, a pesar de que la investigación sobre turismo gastronómico es un poco escasa. De igual manera, Mora et al., (2021) afirman que existe una relación sinérgica entre el turismo y la gastronomía, que se evidencia: primero, en la existencia de alimentos locales y de calidad que mejoran la imagen y la reputación de un destino turístico; segundo, la especialización de un destino turístico hacia el turismo gastronómico aumenta el gasto medio de los visitantes durante su estancia; y tercero, los visitantes valoran mejor la experiencia en un destino si se ofrece comida local y un servicio de calidad.

Henríques & Custodio (2010) consideran que el turismo gastronómico es una mezcla entre gastronomía, cultura y turismo; partiendo de la gastronomía regional, comprendida como el conjunto de “*saberes – haceres*” que agrupan ingredientes, técnicas culinarias y recetas relacionadas con un contexto histórico – cultural (Sperandio 2011). En este sentido, el turismo gastronómico y las cocinas tradicionales del Pacífico afrocolombiano son el eje sobre el cual giran aspectos comerciales y familiares, dichas cocinas, no solo hacen parte del patrimonio intangible de las comunidades, sino también de un sector socioeconómico en la ciudad de Cali, donde cobra relevancia por sus importantes aportes.

Considerando lo planeado hasta el momento, la gastronomía afrocolombiana del Pacífico se caracteriza por sus platos a base de los pescados de la zona y mezclas inusuales²

1 Estrategias de codificación (sistematizar y documentar saberes, experiencias o prácticas para que puedan ser compartidos) y la personalización (transferencia directa de saberes a través de la interacción persona a persona) Hansen et al., (2005); Joia y Lemos, (2010); Tangaraja et al., (2016).

2 Inusuales por la combinación de ingredientes en la preparación de platos tradicionales del Pacífico afrocolombiano, ya que es común unir pescados y mariscos con frutas exóticas como el borjój, el

con los sabores de las frutas exóticas de la región occidental del país, a la que pertenecen el departamento de Chocó y las zonas costeras de Cauca, Valle del Cauca y Nariño, donde existe una gran potencialidad para el desarrollo del turismo gastronómico afrocolombiano.

Conocimiento tradicional

Entre lo que se considera conocimiento científico y tradicional, existe un sesgo científico, que asume que el conocimiento científico y tecnológico es el único conocimiento que puede impulsar el crecimiento de las economías y los avances sociales, dejando de lado cualquier otro tipo de conocimiento, llamado tradicional. (Valladares et al., 2007). Bajo ese tipo de consideraciones plantean que “*los conocimientos tradicionales tienen un gran potencial para el desarrollo económico y social de América Latina, e incluso podrían incorporarse a innovaciones comerciales, asimismo pueden contribuir al desarrollo social de muchas maneras no comerciales*” (2007, 69).

Según Palacios (2020), el conocimiento tradicional en la cocina constituye una síntesis de las experiencias de las relaciones entre generaciones que los grupos sociales establecen con su entorno. Dichas experiencias tienen elementos históricos, reinterpretaciones, adaptaciones, innovaciones, experimentación y validación social. En la actualidad los conocimientos tradicionales cobran gran importancia para muchas regiones y sectores que dependen de estos, tanto para fortalecer su identidad como para dinamizar sus economías, tal es el caso del conocimiento tradicional gastronómico del Pacífico afrocolombiano y el turismo gastronómico presente en la ciudad de Cali.

Transferencia de conocimiento

El conocimiento a nivel organizacional en las empresas (públicas y privadas) juega un papel crucial, ya que es visto como un intangible de gran valor, e inclusive se ha considerado como una ventaja competitiva para las mismas. Sin embargo, este solo podría considerarse así, si estas organizaciones logran desarrollar los medios para gestionarlo y lograr su aprovechamiento de manera adecuada. (Johan et al., 2001). Para la gestión del conocimiento, este puede clasificarse en dos dimensiones, desde la dimensión epistemológica: tácito, implícito y explícito, y desde una dimensión ontológica: individual o colectiva (Polanyi, 1967; Nonaka y Takeuchi, 1995 y Lam, 2000). Esta investigación centro su atención en la clasificación de conocimiento tácito y explícito³.

El conocimiento explícito puede expresarse fácilmente, a través del lenguaje, informes, códigos gramaticales o matemáticos, este conocimiento es fácilmente codificable, fácil de documentar y transmitir, por su parte, el conocimiento tácito, compuesto por ideas, intuiciones y habilidades que incorporan las personas, tiene influencia en su comportamiento. Dicho conocimiento se basa en la experiencia y se manifiesta a través de la práctica (Polanyi, 1967).

chontaduro, el naidí o el tamarindo, creando contrastes únicos de sabores.

- 3 La investigación no abordó el conocimiento implícito de forma diferenciada, en primer lugar, por los lineamientos teóricos en el que se basó la investigación: Polanyi (1966) y Nonaka & Takeuchi (1995) quienes definen el conocimiento como tácito y explícito en el proceso de transferencia. En segundo lugar, es común que en la literatura académica no sea clara la diferencia entre lo tácito y lo implícito, por tanto, se reconoce esta omisión [consciente] como una oportunidad para futuros estudios.

En este sentido, Zeballos (2015) propone una taxonomía para el conocimiento tácito, conformando un sistema de conocimiento de la siguiente manera: el saber hacer algo, el saber resolver algo y desde donde se hace algo, es decir las estructuras desde las cuales se realiza la toma de decisiones, todo esto de manera individual o colectiva.

De acuerdo con Dixon (2001), existen diversas maneras de transferir conocimiento y la más efectiva suele ser cuando el proceso se adapta al tipo de conocimiento que se requiere transferir. Si bien, se reconoce la diferenciación de conocimiento tácito y explícito propuesta por Polanyi (1967), manifiesta que el conocimiento común de las organizaciones es una combinación entre estos dos, y que cada uno requiere un proceso propio de transferencia.

Por tanto, en el amplio espectro existente para el estudio de los procesos de gestión de conocimiento, aprendizaje organizacional y particularmente de transferencia de conocimiento, resultan de interés las comprensiones que puede brindar un modelo seminal y clásico como es el modelo de “Socialización, exteriorización, combinación e interiorización del conocimiento (SECI)” con sus formas de conversión entre conocimiento tácito y explícito.

A este respecto se encuentran varias investigaciones precedentes que ratifican la pertinencia de tal tipo de análisis formulando incluso contribuciones y desarrollos importantes como los de Akbar, (2018); Avdimiotis et al., (2022); Winanti, (2022); Nuriadi et al., (2023) y Sehgal, (2023) en donde la transferencia de conocimiento en el sector del turismo se aborda a través de dicho modelo.

En consecuencia, la transferencia de conocimiento podría comprenderse a través del modelo teórico de conversión y creación de conocimiento propuesto por Nonaka y Takeuchi (2007), el modelo SECI, el cual pretende explicar cómo el conocimiento puede crearse a través de las interacciones que hacen que se produzca la transferencia, conversión y transformación entre el conocimiento tácito a conocimiento explícito y viceversa.

Según Liyanage, et al., (2009) la transferencia de conocimiento como proceso, cuenta con dos estrategias, la personalización y la codificación; en su estrategia de personalización promueve el intercambio de conocimientos, en su mayoría tácito, a través de redes o interacciones persona a persona de manera unidireccional y bidireccional. Para el caso de la estrategia de codificación, se hace referencia al material codificado y no a un individuo en particular, el conocimiento, en este caso explícito, puede capturarse, codificarse almacenarse y difundirse en la organización.

Así mismo, se infiere la posible relación entre las formas de conversión del modelo SECI y las estrategias de personalización y codificación; la personalización podrá evidenciarse en las formas de socialización e interiorización, y la codificación correspondería a las formas de externalización y combinación (Hansen et al., 2005; Joia y Lemos 2010; Tangaraja, et al., 2016 y Bolisani et al., 2020).

Para concluir, el modelo teórico base de esta investigación será el modelo de creación de conocimiento Modelo SECI, propuesto por Nonaka y Takeuchi, con cada uno de sus elementos que lo componen y las estrategias de personalización y codificación en la transferencia de conocimiento, tal como se puede observar en la figura 1.

Figura 1. Estrategias de personalización y codificación y modelo SECI



Fuente. Adaptado con base a de Nonaka y Takeuchi (1995) y Hansen et al., (1999) y Joia y Lemos (2010)

De acuerdo con la figura 1, la investigación buscó reconocer el proceso de transferencia del conocimiento gastronómico tradicional del Pacífico afrocolombiano a través de las cuatro formas de conversión de conocimiento del Modelo SECI y conjuntamente se propone evidenciar cómo en cada forma de dicho modelo pueden estar presentes las estrategias de transferencia de conocimiento: personalización y codificación.

Metodología

La investigación se abordó desde el paradigma interpretativo del método etnometodológico (Garfinkel, 2018; Mohajan, 2018), profundizando en el conocimiento de circunstancias y experiencias entre las portadoras de tradición y las aprendices del sector del turismo gastronómico del Pacífico afrocolombiano, identificando y reconociendo narraciones alrededor de su gastronomía, cultura y el proceso de transferencia de conocimiento tradicional.

Población y muestra

La selección de las participantes fue intencional, estableciendo contacto mediante la estrategia de bola de nieve (Martínez, 2012), teniendo en cuenta los siguientes criterios de selección: Mujeres originarias del Pacífico colombiano (Zonas costeras del Choco, Valle, Cauca y Nariño), las portadoras con reconocimiento en sus comunidades por su tradición gastronómica y las aprendices fueron mujeres con el interés de aprender o estar estudiando gastronomía tradicional del pacífico afrocolombiano. En total fueron 45 participantes, 20 portadoras de tradición y 25 apéndices de las tradiciones gastronómicas del Pacífico afrocolombiano.

Estrategias de recolección de información

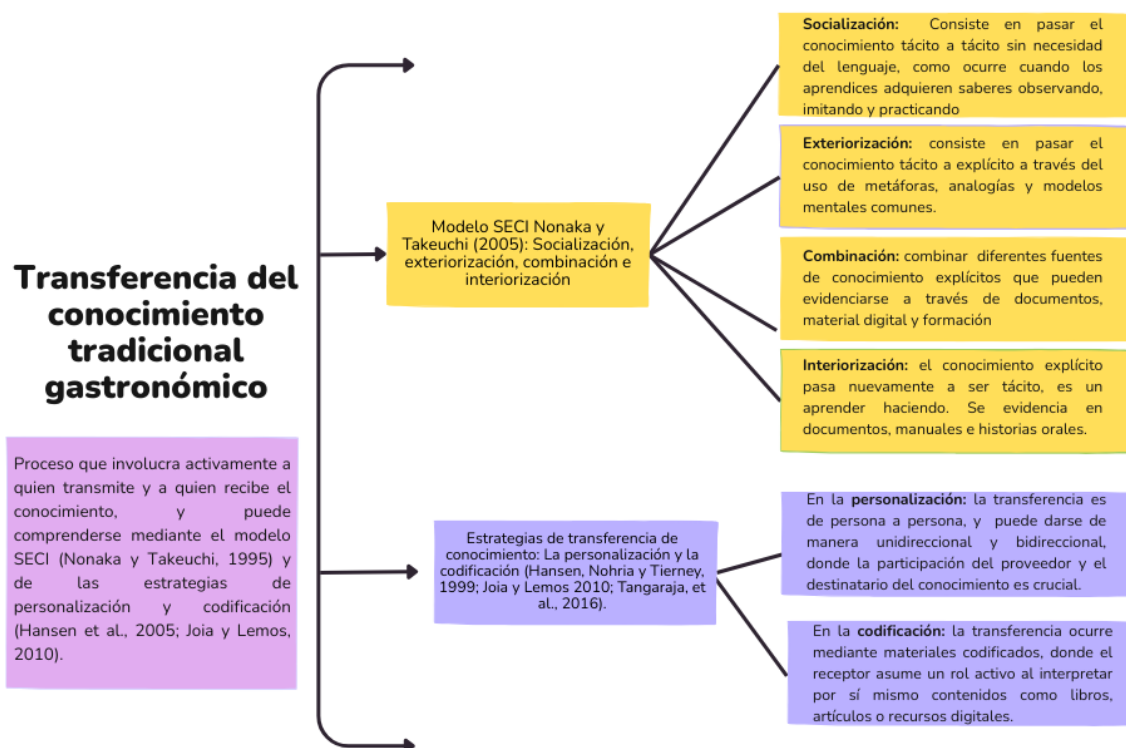
Las estrategias de recolección de información utilizadas fueron: 5 Grupos focales (45 participantes) teniendo en cuenta la experiencia que tenían en la gastronomía Tradicional;

entrevistas semiestructuradas (10 portadoras de tradición y 10 aprendices) y la observación durante todo el proceso de recolección de información. Todo el proceso se registró a través de audio, foto y video⁴.

Categorías de investigación

De acuerdo con la revisión teórica se construyeron las siguientes categorías y subcategorías de investigación:

Figura 2. Categorías y subcategorías de investigación



Fuente: elaboración propia recurso Atlas TI 2023

Como se puede observar, la categoría de transferencia de conocimiento tradicional gastronómico se comprendió a través de las subcategorías de socialización, externalización, combinación, interiorización (Nonaka y Takeuchi, 1995) y la personalización y codificación (Hansen et al., 2005 y Joia y Lemos, 2010).

4 Proceso que se llevó a cabo teniendo en cuenta el Aval de ética del CIES código de sometimiento 006-022

En relación con el sistema de categorías propuesto, se construyeron preguntas guía que orientaron el proceso de recolección buscando la complementariedad del conjunto de la información. Se construyó un instrumento sometido a validación de 5 expertos en función de la suficiencia, claridad, coherencia y relevancia de cada ítem y su pertenencia a la categoría y subcategorías de investigación; la observación fue sistemática y se llevó a cabo a través de una guía construida a partir de las categorías y subcategorías de acuerdo con la validez de contenido que deben tener los instrumentos de investigación: Escobar-Pérez y Cuervo-Martínez (2008) y Supo (2013).

El análisis temático de la información (Braun y Clarke, 2006 y Escudero 2020) se realizó con apoyo de la herramienta Atlas Ti V 9, el proceso se dividió en tres fases como se como se muestra a continuación:

Fase 1. Organización y clasificación de la información, se transcribieron los audios a texto (Dragon v.6), y se organizaron, clasificaron e interpretaron los textos en búsqueda de estructuras y significados para generar códigos iniciales relacionados con el objetivo de la investigación, que luego se introdujeron en Atlas Ti v.9 para su codificación.

Fase 2. Se realizó la codificación abierta, axial y selectiva de la información, considerando lo obtenido en la fase 1, teniendo en cuenta la categoría y subcategorías de investigación.

Fase 3. Se redactaron los resultados considerando la construcción de códigos y su relación con la categoría y subcategorías, utilizando la herramienta Atlas ti v.9 para visualizar los hallazgos a través de la red de códigos, facilitando el análisis de la información.

Finalmente, el rigor del proceso de recolección de información se observa en la validez de las preguntas orientadoras a través de expertos (Almenara et al., 2014), el uso de diferentes métodos para recolectar información como grupos focales, entrevistas individuales y observación (Patton, 2002) y la saturación de datos en la investigación (Marshall et al., 2013 y Guest et al., 2006).

Resultados

A continuación, se describen los resultados del proceso de transferencia de conocimiento gastronómico tradicional entre portadoras de tradición y aprendices a la luz de las formas de conversión de conocimiento del modelo SECI y las estrategias de personalización y codificación, tomando algunas citas de las participantes, como se observa en la siguiente Tabla (1):

Tabla 1. Resultados de la investigación

Socialización	Exteriorización
<p>Se evidencia a través de la observación, la imitación y la práctica. La observación se vincula con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Experiencia directa • Compartir espacios (cocina) • Preparación con la madre • Interacción con hermanas y amigas <p><i>“La primera forma que tú aprendes a cocinar es mirando. Por ejemplo, cuando yo estaba pequeñita, yo veía a mi mamá, que mi mamá cogía y buscaba su orqueta y hacía su fogón para ahumar y ponía y ahumaba” (Adiela, comunicación personal, 14 de mayo del 2022).</i></p> <p>Observación e imitación actúan vinculadas. La imitación de lo observado se realiza en dos momentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • De manera directa • A través del juego <p><i>“Íbamos con unos canastos y cogíamos los camarones y solamente era para hacer bodita - ¿Qué es eso? - Bodita era cuando uno cocinaba con las compañeritas, (Paulina, comunicación personal, 16 de julio del 2022)</i></p> <p>La práctica, primera actividad dentro de la cocina, es acorde a la edad de inicio; es entonces un asunto gradual y progresivo.</p> <p>La práctica es clave para recordar las recetas de sus ancestros y mejorar los platos que ellas preparan.</p> <p><i>“Tenía unos nueve añitos, ella ya me metía en la cocina y yo me metía a picar. Y así aprendí a cocinar desde los nueve años, ya me metí a la cocina, a rayar coco, a guisar, a cortar o picar la cebolla” (Mariluz, comunicación personal, 14 de mayo del 2022).</i></p>	<p>Es común el uso de metáforas y analogías, vinculadas con su sentido de origen y procedencia, con su mirada ontológica.</p> <p><i>“Ese olor de la cocina del Pacífico pues de mi casa, me enganchó en la cocina.”(Mariluz, Comunicación personal 21 de mayo del 2022)</i></p> <p>Metáforas y analogías resultan de aspectos propios del lenguaje común establecido alrededor de la cocina.</p> <p>Se enfatiza en partes del proceso de cocción, utensilios e ingredientes, como, por ejemplo, en el uso de las hierbas de azotea.</p> <p><i>“Para mí hablar de cocina es fortalecerme desde la raíz, es hablar de lo que ya no está, de lo que dejamos en nuestros pueblos, es recordar y mostrar que aún existimos” (Teófila, comunicación personal, 14 de octubre del 2022)</i></p> <p><i>“yo le puedo enseñar a usted, a usted y a usted, pero no cocinamos igual porque cada una tiene como una esencia en las manos que ese solo es nuestro”.(Grupo de portadoras de tradición, comunicación personal 6 de agosto del 2022)</i></p> <p>Los modelos mentales compartidos se refieren a aspectos que les permiten interpretar los procesos inmersos en la cocina.</p> <p><i>“Cocinar es como aprender a trapear y a barrer” (Grupo de portadoras, comunicación personal 6 de agosto del 2022)</i></p> <p><i>“la cocina no tiene que ser mecánica, tiene que ser espontánea” (Grupo focal, portadoras de tradición, comunicación personal, 21 de mayo del 2022)</i></p>
Estrategia	Estrategia
<p>La personalización, estrategia utilizada en esta forma de conversión de conocimiento, el estar persona a persona y la oralidad tienen un papel importante en la transmisión de conocimientos.</p> <p>Se recuerdan recetas en canciones e historias que acompañaban los momentos de la práctica de la cocina.</p> <p><i>“Eso es lo que a uno se le queda, hay que practicarlo, eso queda en la memoria, todo lo hacemos oralmente y en la práctica. (Edelmira, comunicación personal, 14 de mayo del 2022)</i></p>	<p>La personalización continúa siendo la estrategia dominante a través de la oralidad.</p> <p>La espontaneidad y el afecto por lo que se cocina y cómo se cocina son clave en el proceso de transferencia del conocimiento tradicional.</p> <p><i>“Nosotros no tenemos la cultura de plasmar o escribir, sino de comunicar, todo lo hacemos oralmente y en la práctica” (Grupo de aprendices, comunicación personal, 6 de agosto del 2022)</i></p> <p>La codificación: acceso a herramientas tecnológicas está transformando los modelos mentales con respecto al compartir el conocimiento.</p> <p><i>“la tecnología es más avanzada, ya que de todas formas nuestros ancestros no tenían la facilidad que tenemos nosotros ahora de aprender y tener un computador, de tener un teléfono. Anteriormente, todo era en la mente que lo guardaban”. (Grupo focal, comunicación personal, 21 de mayo del 2022)</i></p>

Cont... Tabla 1.

Combinación	Interiorización
<p>Los relatos orales son el medio para poner a disposición de las y los aprendices el conocimiento tradicional gastronómico.</p> <p>Este conocimiento se combina con cambios del entorno, modificaciones en ingredientes y utensilios. En las juntas o reuniones se establece un nuevo conjunto de conocimientos.</p> <p>A través de las conversaciones entre portadoras y aprendices se dan a conocer los procesos de la gastronomía tradicional, que en su mayoría no están documentados.</p> <p><i>"Me tocó que acudir a muchas compañeras que tienen muchos conocimientos más que mí" (Grupo focal de aprendices, comunicación personal, 21 de mayo del 2022)</i></p> <p>La tecnología es una herramienta que les ha permitido, en especial a las aprendices, tener un registro de sus conocimientos tradicionales gastronómicos</p> <p><i>"Ganamos un premio a nivel nacional, con el ministerio, vieron el libro que estaba en Internet en la página del ministerio y nos llamaron y por eso vinieron a aprender a hacer eso hicieron la ruta" (Teófila, comunicación personal, 9 de septiembre del 2022).</i></p> <p>Se busca codificar el conocimiento tradicional gastronómico a través de libros, grabaciones y videos.</p> <p><i>"sí, me tocó hace mucho tiempo reforzarme con un video, ya que nunca había preparado un encocado de jaiba, pues yo llamé, pregunté, pero quería como mirar el paso a paso y me guié con base al video" (Grupo focal de aprendices, comunicación personal 8 de septiembre del 2022 Atlas ti: 12/69)</i></p> <p>Los talleres les permiten fortalecer el conocimiento gastronómico tradicional, evidenciándose en la mejora de sus procesos, la utilización de nuevos productos y en la manera de presentar sus platos.</p> <p><i>"el pescado uno allá (en la cocina tradicional) lo tenía que coser con aguja e hilo y me dice un muchacho: Doña Maura y si no cocemos el pescado, sino que lo hacemos cómo lo hacemos acá (actualmente en las escuelas de cocina) ¿no será que nos queda mejor?, yo le dije: ¿cómo lo hacen ustedes acá?, Vea es que acá hay este papel filo y este uno forra y le dije: Haga uno y lo vi y dije: Esto es, hagámoslo así, lo que íbamos a hacer tal vez en cuatro horas, lo hicimos en media hora. (Maura, comunicación personal, 14 de octubre del 2022)</i></p>	<p>Existen nuevos conceptos en la cocina tradicional del Pacífico afrocolombiano, resultado de la transformación del conocimiento explícito a tácito a través de las historias orales compartidas.</p> <p>Las "invenciones" que en gran medida son nuevos elementos en las recetas tradicionales, nuevas recetas o formas de "emplatar" resultado de historias orales, lectura de recetas y el aprender-haciendo.</p> <p><i>"A ese arroz le voy a poner ese nombre, tiene de todo, yo le puse a mi arroz "Arroz sobre las olas" por todas esas cosas que mi abuela y mi papá me contaban, que el mar y todo eso, ósea, yo me hacía una imaginación en mi cabeza" (Karen, comunicación personal 14 de mayo del 2022)</i></p> <p><i>"uno ahora cocina con aceite, por ejemplo, en ese tiempo no se hacía la salsa de chontaduro, uno se lo comía así, ahora acá aprendí a hacer la salsa de chontaduro, lo mismo la pepepan, la pepepan se comía con miel y se le daba a los cerdos, acá se utiliza la pepepan para hacer harinas, para hacer hasta encocado de pepepan, el encocado de pepepan sí se hacía allá, pero salsa no y acá se hace salsa de pepepan, cosas que uno va innovando" (Obeida, comunicación personal 21 de mayo del 2022)</i></p>
<p>Estrategia</p>	<p>Estrategia</p>
<p>La personalización continúa a través de la narración de historias orales y la asistencia a talleres.</p> <p>La codificación en los procesos escritos existentes, además de los videos y programas sobre gastronomía regional, nacional e internacional.</p> <p><i>"las mamás, las abuelas y las tías, todas van diciendo "esto se van a preparar para la familia", y se va narrando la historia con cada elemento, preparación o ingrediente que se le eche a la comida. (Nanci, Comunicación personal 14 de mayo del 2022)</i></p> <p>La tecnología facilita el acceso al conocimiento tradicional gastronómico a cualquier persona interesada.</p> <p><i>"Yo he hecho videos de mis platos, cuando hago por ejemplo mariscos, yo subo mis platos, yo trato de irles sacando foto a cada plato y los voy subiendo a la página".(Paulina, comunicación personal, 14 de mayo del 2022)</i></p>	<p>La gran mayoría de portadoras prefieren continuar con los relatos orales, antes que escribir manuales.</p> <p>Consideran que el escribir manuales o libros de sus conocimientos gastronómicos tradicionales, es importante para la continuidad de sus tradiciones.</p> <p>Se evidencia que la estrategia de transferencia de conocimiento es una combinación entre la personalización a través de la oralidad y la codificación.</p> <p><i>"ya hemos diseñado un módulo, a eso ya hemos hecho varias cartillas, saque un libro que se llama Las azoteas, recetario cultural, el arte de pianguar, es otro libro también que tenemos" (portadora de tradición, comunicación personal 14 de octubre del 2022)</i></p>

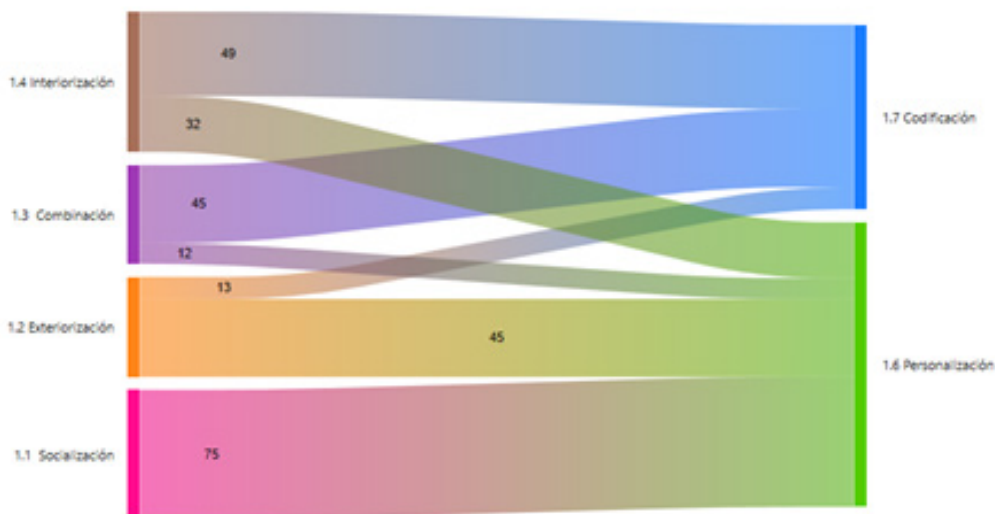
Cont... Tabla 1.

Facilitadores	Barreras
<p>La voluntariedad de las portadoras por transmitir sus conocimientos a las nuevas generaciones, la voluntariedad de quien aprende, (sea familiar) o no, el espacio donde se enseña y la afectividad en el proceso, son aspectos importantes que facilitan la transferencia de conocimiento.</p> <p><i>"La organización de cocineras tradicionales estamos prestando nuestros servicios a los CDI, escuela y hasta universidades, replicando la importancia de lo que es la gastronomía del pacífico y lo importante que es comer un buen plato de pescado, el gobierno nos ha certificado para poderlo hacer, las clases las damos teóricas y prácticas, (Maribel, comunicación personal 14 de octubre del 2022)</i></p> <p>La voluntariedad de quien aprende va ligado a la afectividad inmersa en la práctica y continuidad de las tradiciones gastronómicas tradicionales.</p> <p><i>"Lo más importante de la cocina, es uno colocarle amor y si usted hace las cosas con amor, créame que la gente lo va a notar" (Grupo focal, portadoras de tradición, comunicación personal, 21 de mayo del 2022)</i></p> <p>No solo aprenden las nuevas generaciones de mujeres y hombres afrocolombianos, sino también toda persona con ese interés, voluntariedad y afectividad por la cocina del pacífico, como lo menciona</p>	<p>Se observan barreras temor de compartir recetas, otras con los intereses de las nuevas generaciones que no tienen nada que ver con la gastronomía tradicional afrocolombiana.</p> <p>Perciben barreras a nivel institucional que ponen en riesgo el proceso de transferencia del conocimiento gastronómico tradicional del pacífico afrocolombiano.</p> <p><i>"A nosotros no nos respetan nuestras tradiciones, y ¿qué pasa con la secretaria de cultura?, ellos dicen que sí, pero en realidad no hacen nada para que la Secretaría de salud nos deje mostrar nuestros utensilios antiguos" (Grupo focal portadoras de tradición, comunicación personal 21 de mayo del 2022).</i></p>

Fuente. Esta investigación

Finalmente, se realizó un diagrama SANKEY que permite identificar los flujos de datos presentes y su relevancia. (Figura 3):

Figura 3. Diagrama Sankey de los flujos entre el modelo SECI y las estrategias de Personalización y codificación en el proceso de transferencia de conocimiento tradicional gastronómico del pacífico afrocolombiano.



Fuente: elaboración propia recurso Atlas TI 2024

En el diagrama se observa que el flujo de la categoría de personalización es más amplio que el flujo de la categoría de codificación, lo que significa que en la transferencia del conocimiento gastronómico tradicional del Pacífico afrocolombiano, la estrategia de personalización es mucho más frecuente en todas las formas de conversión de conocimiento del modelo SECI que la estrategia de codificación, que solo se evidencia en las formas de exteriorización, combinación e interiorización. Esto puede estar relacionado con las características propias del conocimiento tradicional afrocolombiano, que en su mayoría es tácito.

Discusión

En el proceso de transferencia del conocimiento tradicional entre portadoras de tradición y aprendices del sector del turismo gastronómico del Pacífico afrocolombiano en Cali, se reconoce la importancia que tiene el conocimiento tácito, no solo por su relevancia en las cuatro formas de conversión del conocimiento del modelo SECI (socialización, externalización, combinación e interiorización), sino también en las estrategias de personalización y codificación (oral y escrita) que son utilizadas en dicho proceso.

En la forma de socialización, que contempla la imitación, observación y prácticas, los hallazgos son congruentes con lo mencionado por Von Krogh et al., (2000), quienes sostienen que en dicha etapa la observación directa y la descripción oral de lo que se observa permite la transferencia de conocimiento tácito; de igual forma, Zeballos (2015) sostiene que el conocimiento tácito es contextual y se adquiere por la experiencia; esto puede observarse en los estudios de Nor et al., (2012), Shariff et al., (2021), Winanti (2022).

Para el caso de la imitación, las llamadas “casitas de boda” o “boditas” era el juego que introducía a las niñas en el Pacífico colombiano al oficio de la cocina, tanto en zona rural como urbana, con lo cual iniciaban su práctica, en algunos casos atendiendo también las instrucciones orales de las que más sabían (Gutiérrez, 2019).

Por su parte, Vigotsky (2003) sostiene que la esencia del juego se encuentra en una situación imaginaria, en donde las interacciones y el lenguaje es el principal instrumento para la transmisión cultural. La tradición gastronómica entonces se articula al desarrollo sociocultural, con claras vinculaciones al mundo imaginario y desde allí seguramente al componente de creatividad que se refiere constantemente por parte de portadoras y aprendices al hablar de lo que significa y demanda la actividad de preparar la comida del pacífico colombiano.

La práctica, a través de la cual el conocimiento tácito se transfiere por las experiencias compartidas y repetidas (Hoffman, et al., 2018 y Suleiman et al., 2023), no solo es el medio para recordar la receta aprendida, sino también la forma en que mejoran sus habilidades culinarias.

En la forma de exteriorización, las metáforas, analogías y modelos mentales compartidos, buscan transmitir no solo los conocimientos culinarios, sino también aspectos propios de su cultura y sus tradiciones. De acuerdo con Buenahora, (2018) “el patrimonio alimentario afrodescendiente traduce, por un lado, una relación intrínseca con el territorio, y por otro con los diferentes sectores de la sociedad que se articulan con la alimentación” (p.81). Según se encontró en las participantes, hablar de cocina, no solo implica el hecho de cocinar, hablar de cocina es hablar de su historia, de sus abuelas, madres, tías e hijas, es hablar del territorio donde nacieron y de sus vivencias en el desplazamiento (sea este

forzado o no) hacia las grandes ciudades, es hablar del pasado, presente y futuro de sus tradiciones gastronómicas.

Dado lo anterior, no es fácil hacer explícito todo ese conocimiento tácito, por tanto, a través de los modelos mentales compartidos, se evidencia la convergencia entre la espontaneidad y la afectividad en la forma de exteriorización del conocimiento tradicional. Porque quien cocina lo hace teniendo en cuenta los conocimientos tradicionales aprendidos; pero son esos modelos mentales compartidos los que posibilitan comprender que la gastronomía tradicional del pacífico afrocolombiano, permite combinar maneras propias de experimentar y vivenciar su cocina, como el “porcionar” (tener medidas propias de las porciones de los ingredientes), los utensilios, ingredientes tradicionales y otros elementos que se adaptan en el proceso; para generar un plato en esencia tradicional, pero dotado con todas aquellas transformaciones y emocionalidades del entorno de quien cocina.

En este sentido, se observa el papel de las metáforas, analogías y modelos mentales, no solo es facilitar la transferencia de conocimientos; sino para el caso de la gastronomía tradicional afro facilita la transferencia de la “esencia” de dicha gastronomía. Como lo mencionan Amon, et al., (2005), Bezerra, (2020); Nieto (2022); Kenett (2019) y De Rooij et al., (2024) la cocina es más que seguir instrucciones, en ese acto se expresa la manera de interiorizar los hábitos y prácticas culturales, involucra una mezcla de sabores, olores, formas, colores y sonidos, que trasciende de la dimensión nutricional a una experiencia simbólica y significativa que hacen de la dimensión afectiva un elemento importante, dado que los pensamientos que no se basan en reglas establecidas, como por ejemplo, las estandarizaciones de la cantidad de ingredientes a utilizar, son particularmente beneficiosos y conducir a ideas creativas e innovadoras.

En la forma de combinación, están presentes, los relatos orales, las juntas o reuniones, los procesos documentados y material digital del proceso, siendo estos relatos y reuniones la manera predominante de evidenciar el conocimiento explícito y combinarlo con el conocimiento explícito existente a través de la oralidad; debido posiblemente a aspectos socio históricos propios de la cultura afrocolombiana. Como lo mencionan Portocarrero & Bruckner (2022), la tradición oral de las comunidades negras es una forma popular de transmisión de conocimientos, prácticas, creencias y tradiciones desde la palabra. A estos aspectos se suman las dificultades que muchos de los habitantes del pacífico colombiano, en especial mujeres, tienen en el acceso a la educación formal, generando una alta tasa de analfabetismo, la oralidad juega un papel importante.

Los procesos documentados y el material digital existente, de acuerdo con los resultados, se evidencia que, algunas participantes escriben o dibujan sus recetas y métodos de cocción de los alimentos. Otras, en cambio, lo guardan en su memoria, y desarrollan la idea de sus platos teniendo en cuenta el contexto en el que se encuentren (la ciudad o en zonas rurales), utilizando o no las modificaciones existentes en la actualidad; en esta etapa la tecnología es importante dada la facilidad que algunas portadoras y aprendices tienen en el acceso y manejo de herramientas como grabaciones de sus recetas y redes sociales que utilizan para compartir y conocer nuevos, ingredientes, utensilios y procedimientos en el intercambio de conocimientos con otras mujeres que también están dedicadas a la cocina.

De acuerdo con, Natek y Zwilling (2016); Surgenor et al., (2017); Flores et al., (2021) y Winanti (2022) las tecnologías apoyan las formas de conversión del conocimiento del modelo SECI, por ejemplo, en la forma de socialización se utiliza la videoconferencia; en la externalización, son frecuentes los grupos de chat; en la combinación, se usan los depósitos

de información (videos y grabaciones), y para la internalización se utilizan simulaciones por ordenador, que permite aprender a cocinar a través de vídeos. Sin embargo, no todas las participantes tienen el acceso a este tipo de herramientas, además, algunas de ellas no cuentan con el conocimiento necesario para utilizarlas y así fortalecer la forma de combinación en el proceso de transferencia del conocimiento tradicional gastronómico.

Las particularidades encontradas en el sector del turismo gastronómico del pacífico afrocolombiano resaltan, en la forma de combinación, la importancia de la oralidad, los videos, fotografías y las reuniones, marcando la diferencia con lo comúnmente desarrollado por otro tipo de procesos de transferencia, particularmente aquellos que ocurren al interior de las organizaciones.

La forma de interiorización, de acuerdo con los resultados encontrados, las historias orales y los talleres son elementos importantes en esta forma de conversión de conocimiento (Ramírez, & Girón, 2013 y Gaurav, 2023); por su parte, los talleres posibilitan el encuentro y la generación de las nuevas historias a partir de las conversaciones alrededor del proceso de la cocina, estas a su vez evidencian cómo se han interiorizado y adaptado los conocimientos tradicionales aprendidos generando así nuevo conocimiento. Como lo menciona Von Krog et al., (2000) las conversaciones no solo permiten la creación y justificación de conceptos, sino también al diseño y elaboración de prototipos; para el caso del proceso de transferencia de conocimientos tradicionales gastronómicos, se observa que las participantes reconocen que el resultado de estos talleres e historias compartidas son la adaptación y la generación de nuevas recetas.

En este sentido, Dixon, (2001) sostiene que el proceso de transferencia de conocimiento, la adaptación y no simplemente la adopción del conocimiento puede constituir en sí misma una innovación o al menos una mejora gradual. Así lo menciona también el Ministerio de cultura 2016: “las tradiciones culinarias son en realidad matrices básicas sobre las que se preparan los alimentos. Hay comidas que se ciñen de manera estricta esa matriz, pero en la vida cotidiana las personas suelen cocinar con lo que hay, y a falta de un ingrediente lo sustituyen por otro” (p. 56).

De acuerdo con Sarasvathy (2001) la “effectuation” permite analizar mejor este proceso de cocinar con lo que hay disponible, este concepto posibilita comprender la toma de decisiones desde una lógica de control no predictivo y generar soluciones que satisfagan las restricciones existentes generando nuevas realidades. En este sentido, las modificaciones y adaptaciones, muchas veces motivadas por las sugerencias de los clientes, la dificultad de encontrar ingredientes o utensilios en la ciudad, las exigencias de las normatividades en salud y los cambios socioeconómicos y ambientales, permiten reconocer que las personas tienen la capacidad comprender y luego adaptar sus conocimientos a diversas situaciones; evidenciando la interiorización del conocimiento explícito (Dixon, 2001); sin embargo, estos nuevos conceptos, en su mayoría, no se encuentran documentados y continúan como historias orales.

Para el caso de los nuevos conceptos documentados y manuales, es importante destacar de acuerdo a los resultados, que si bien no son frecuentes, existen algunos libros, videos y grabaciones que permiten conocer las adaptaciones e innovaciones realizadas a la gastronomía tradicional del Pacífico afrocolombiano y de esta forma facilitar a las nuevas generaciones el material para que continúe el proceso de transferencia, de acuerdo con Novoa y Quintero (2022); Attard, et al., (2022) la lectura de documentos o manuales acerca de su trabajo y de la organización, los aprendices también pueden internalizar el conocimiento

explícito escrito en estos documentos para enriquecer su base de conocimiento tácito.

De acuerdo con Zeballos, en la forma de interiorización *“El conocimiento explícito debe ser incorporado en la acción, hecho que permite, a su vez, actualizar otros conceptos o métodos”* (2015, 125), esta incorporación puede darse a través de la experimentación; las personas aprenden y difunden conocimiento a través de la práctica, en la cocina y la preparación de alimentos las demostraciones en directo o a través de videos en donde se permita la interacción y la retroalimentación es importante para la interiorización de conocimiento (Overcash, 2017 y Winanti, 2022).

Así mismo, el *“aprender haciendo”* da cuenta de la aplicación del conocimiento aprendido y de la creación de nuevas formas de hacer las cosas teniendo en cuenta dicho conocimiento, todo esto a través de la tradición oral, aspecto que por su maleabilidad puede facilitar la espontaneidad y la flexibilidad en todos los procesos que involucra el realizar un plato tradicional del pacífico afrocolombiano.

Los resultados evidencian que los vínculos familiares y la relación de género existente entre portadoras de tradición y aprendices son elementos importantes en el proceso de transferencia de conocimientos gastronómicos tradicionales; Quezada y Palacios (2006) identifican que los lazos familiares entre las familias afrocolombianas son fuertes, tanto que sobrepasa lo familiar. Por su parte, la afectividad está relacionada con los roles dados culturalmente a quien cocina, en el caso de las participantes, la mayoría son abuelas, madres, tías quienes además de cocinar son las encargadas del cuidado en las familias, como lo manifiesta Sánchez *“las madres manifiestan su afecto cocinando”* (2020, 74).

En este sentido, el *“espacio psicológico común”* además del espacio físico compartido, puede facilitar o no el proceso de transferencia de conocimiento tradicional gastronómico, de acuerdo con Von Krog et al., (2000): El *“Ba”*⁵ es el espacio compartido presente en creación de conocimiento, este no se reduce a un espacio físico, sino que unifica los espacios físicos, virtuales y mentales implicados en dicho proceso, y está presente en cada forma de conversión, sea en la interacción persona a persona, en las conversaciones grupales, en los documentos que se comparten y finalmente en la interiorización de estos documentos y conversaciones.

Así la cocina se concibe como un espacio de interacción entre grupos generacionales y entre los géneros, donde se transmiten no solo los conocimientos tradicionales, sino también los valores culturales, esta afectividad y espontaneidad en la cocina tradicional afrocolombiana hace parte de esa mezcla única que cada portadora de tradición y cada aprendiz tiene, lo que hace que el resultado del proceso de transferencia no sea una fórmula magistral, sino particular para cada una de las participantes.

En cuanto a las estrategias de personalización y codificación, estas se encuentran presentes en cada una de las formas de conversión de conocimiento del modelo SECI, siendo predominante la estrategia de personalización en las formas de socialización, externalización combinación e interiorización; en la socialización, la gran mayoría de las participantes mencionan que no escriben sus recetas, en este sentido, la oralidad y consecuentemente la interacción personal cobra un papel importante no solo a nivel cultural, sino también en la transferencia del conocimiento tradicional; además se evidencia la cercanía familiar de quien aprende: madres, hijas, tías; la edad del aprendiz (muchas

5 “Ba” concepto japonés existente en la teoría de creación del conocimiento organizacional (Nonaka y Takeuchi, 1995) y se refiere al espacio compartido, sea físico, virtual o mental.

de ellas inician desde los 5 años) y el espacio donde se aprende, la cocina, como elementos importantes.

De acuerdo Stein (1999); Quezada (2006); Amaya (2016) y Colorado (2023) cumple un papel importante en la integración familiar, presentándose como un fenómeno narrativo que va más allá de ser una habilidad comunicativa. Así mismo, para Hurtado - Garcés (2020); Portocarrero y Bruckner (2022) manifiestan que el papel de la tradición oral de las comunidades es una forma popular de transmisión de conocimientos, prácticas, creencias y tradiciones, más allá de las palabras, también contempla la danza, la música y los cantos.

Para el caso de la exteriorización, combinación e interiorización, la oralidad busca vincular a las personas entre sí para fomentar el intercambio de conocimiento en lugar de almacenarlos, en este sentido, las participantes manifiestan que las reuniones entre ellas son importantes para mantenerse en continua comunicación, no solo para compartir como comunidad afro, sino también para transferir el conocimiento tradicional gastronómico a quienes estén interesados en aprender. La importancia de la continuidad de sus tradiciones a través de la oralidad, del aprender haciendo, de la espontaneidad y la originalidad de quien aprende, no solo entienda las recetas; sino también comprenda los significados que tiene el cocinar, así como cada ingrediente, su historia, sus utensilios y como la combinación de estos factores puede dar como resultado un plato tradicional único, creativo y en algunos casos innovador.

La estrategia de codificación está presente en la forma de externalización, combinación e interiorización a través de las conversaciones grabadas, video, talleres, manuales y participando en la escritura de libros de recetas, lo que se hace evidente en el material bibliográfico publicado hasta el momento.

Finalmente, de acuerdo con los resultados se puede determinar que en el proceso de transferencia del conocimiento tradicional gastronómico del pacífico afrocolombiano la estrategia de personalización es predominante en las formas de socialización y exteriorización, y presente en menor grado en la combinación e interiorización, a diferencia de lo propuesto por Hansen, et al., (1999); Liyanage, et al., (2009) Tangaraja, et al., (2016) quienes manifiestan que la personalización podrá evidenciarse en el proceso de socialización, (transferencia de conocimiento de tácito a tácito), y para el caso de la estrategia de codificación, esta se manifiesta de en mayor grado en los procesos de combinación e interiorización y en menor grado en la exteriorización, lo cual también difiere de lo propuesto por los autores donde la codificación corresponde a los procesos de externalización y combinación (transferencia de conocimiento de tácito a explícito y de explícito a explícito).

Para Scheepers, et al., (2004) dependiendo de la naturaleza del negocio, las organizaciones deberían elegir su propia combinación de estrategias (personalización, codificación) para hacer uso eficaz del conocimiento, para esto lo más recomendable es la estrategia 80-20, es decir, el mayor porcentaje de esfuerzos deberían centrarse en la estrategia dominante. En este caso, en el sector del turismo gastronómico es importante tener en cuenta que en la transferencia del conocimiento tradicional gastronómico es importante la estrategia de personalización y buscar como la tecnología puede fortalecer la codificación.

En cuanto a los facilitadores encontrados, para el caso de la voluntariedad de algunas portadoras de tradición de brindar sus conocimientos a las nuevas generaciones

ha permitido que en ciudades como Buenaventura y Guapi las cocineras tradicionales puedan llevar sus conocimientos tradicionales gastronómicos a las escuelas, y estos puedan ser parte de procesos de etnoeducación, en donde posibilitan el acercamiento a estas tradiciones a las nuevas generaciones. A esto se suman estudios como Buenahora (2017); Tapia- Barrera (2021) y Angarita et al., (2022) donde buscan promover diversos procesos educativos a través de la transferencia de la cocina tradicional. De acuerdo con, Oberschall y Seidman (2005) y Zeballos (2015) manifiestan que dentro de las condiciones para que se dé la transferencia de conocimiento, la voluntad de utilizar ese conocimiento es importante.

Para el caso de las barreras como lo son las normas de salud aplicadas a la gastronomía, Uggioni et al., (2010); Almansouri et al., (2022) manifiesta que, para cumplir con las normas pertinentes, es necesario ajustar los ingredientes, equipos o métodos de cocción de algunas preparaciones tradicionales, lo que puede afectar la autenticidad de los alimentos típicos y puede poner en riesgo el patrimonio alimentario. Por lo tanto, es importante que se busque un equilibrio entre mejorar las condiciones de salud de los alimentos y preparaciones de la gastronomía tradicional afrocolombiana y las prácticas, ingredientes y utensilios tradicionales, que permita mitigar la desaparición radical de recetas y preparaciones tradicionales.

Conclusiones

El proceso de transferencia del conocimiento tradicional gastronómico del Pacífico afrocolombiano puede evidenciarse desde las cuatro formas del modelo SECI, siendo la personalización la forma donde se evidencia más información, teniendo en cuenta que el conocimiento tradicional gastronómico en su mayoría es de carácter tácito.

La forma de socialización del conocimiento se realiza de persona a persona, a través de la observación, la imitación y la práctica, pasando de generación en generación a temprana edad. Por lo general la socialización se desarrolla en la cocina, espacio compartido para el aprendizaje gastronómico, así también, sus utensilios, ingredientes y recetas, las cuales guardan la sabiduría del pueblo del pacífico afrocolombiano.

En cuanto a la forma de externalización el conocimiento tácito se vuelve explícito a partir de las metáforas, analogías y modelos mentales compartidos en las reuniones o talleres, estos elementos no solo tienen como objetivo la transferencia de conocimiento de nivel individual a nivel grupal, sino también transmitir elementos culturales importantes para la continuidad de sus tradiciones gastronómicas. Aquí la codificación de tipo oral es un elemento para tener en cuenta, ya que la escritura de recetas es poca comparada con las grabaciones realizadas.

En la forma de combinación, a pesar de las diferencias generacionales existentes entre portadoras de tradición y aprendices; la transferencia de conocimiento se da, en su mayoría, a través de juntas, reuniones y materiales audiovisuales del proceso, si bien la oralidad continúa siendo un elemento importante, el material escrito, aunque escaso, también hace parte en esta forma del modelo SECI.

En la forma de interiorización, el conocimiento explícito vuelve a ser tácito a través de los elementos codificados que permite al aprendiz acceder a los conocimientos explícitos que le guíaran en el “*aprender haciendo*” en la cocina; en esta forma de creación de conocimiento es importante resaltar los nuevos conceptos que se presentan y que

permiten fortalecer y dar continuidad a las tradiciones gastronómicas, que en su mayoría se continúan transmitiendo de manera oral, en este proceso los manuales del proceso son escasos, sin embargo, el material audiovisual es abundante.

Las estrategias de personalización y codificación en el proceso de transferencia del conocimiento tradicional gastronómico del pacífico afrocolombiano se evidencian en cada uno de los procesos del modelo SECI de la siguiente manera, la personalización es más utilizada en los procesos de socialización, exteriorización y combinación, y en menor medida en la interiorización. Por su parte, la codificación está presente en la combinación e interiorización.

En este sentido, el papel de la oralidad en cada una de las formas del modelo SECI es importante en la transferencia del conocimiento gastronómico del Pacífico afrocolombiano. Ya que la transmisión oral permite preservar la autenticidad de las recetas tradicionales y las técnicas culinarias, asegurando que se transmitan de generación en generación sin perder su esencia y sabor característicos. Así mismo, permite una mayor adaptabilidad y flexibilidad en el proceso de transferencia del conocimiento.

La oralidad va más allá de la transferencia de las recetas y técnicas, también comprende la narración de historias, anécdotas y saberes relacionados a la comida, que enriquecen la comprensión y apreciación de la cultura gastronómica. Este elemento narrativo, no solo busca preservar la memoria colectiva, sino que, además, favorece la creación de experiencias turísticas únicas e incluso con gran contenido cultural en el sector del turismo gastronómico.

Se destacan los facilitadores como la voluntariedad para transmitir y aprender, el espacio de enseñanza y en especial la afectividad como un aspecto importante en la transferencia del conocimiento gastronómico tradicional dado el impacto significativo en la forma en la que se transmiten y se reciben los conocimientos culinarios, ya que la transferencia se ve respaldada por una relación afectiva entre quien enseña y quien aprende, con el orgullo y la valorización de la cocina tradicional y la satisfacción y el disfrute de la cocina.

Las barreras incluyen el temor a compartir recetas, como también el que se diluya la autenticidad cultural y se puedan apropiar indebidamente, o la falta de interés o apreciación por parte de las nuevas generaciones. Si no se promueve la importancia de la cocina tradicional afrocolombiana, el conocimiento puede perderse con el tiempo y los aspectos normativos en el proceso de la cocina tradicional, ya que estas normativas a veces pueden entrar en conflicto con los métodos tradicionales de preparación y transmisión del conocimiento, lo que genera barreras para su transferencia.

El comprender el proceso de transferencia de conocimiento gastronómico tradicional a partir de las formas del modelo SECI y las estrategias de personalización y codificación, permite no solo reconocer las dinámicas, facilitadores y barreras, que inciden en el fortalecimiento del proceso y la continuidad de estas tradiciones gastronómicas, sino también destacar su valor cultural único e inimitable. Esta comprensión es importante para orientar estrategias que busquen el fortalecimiento de del proceso y contribuyan al desarrollo del turismo gastronómico tradicional del Pacífico afrocolombiano.

Referencias

AJITH KUMAR, J. & GANESH, L. (2011). "Balancing knowledge strategy:

codification and personalization during product development”. **Journal of Knowledge Management**. Volumen 15, no. 1, p. 118-135.

AKBAR, Y. (2018). “Knowledge Management System pada Biro Administrasi Akademik Akademi Pariwisata Nusantara”. **STRING (Satuan Tulisan Ris. dan Inov. Teknol)**. Volumen 3, no. 1, p. 87.

ALMENARA, J.; CEJUDO, M. C. (2013). “La aplicación del juicio de experto como técnica de evaluación de las tecnologías de la información y comunicación (TIC)”. **Revista Eduweb**. Volumen 7, no 2, p. 11-22.

ALMANSOURI, M., VERKERK, R., FOGLIANO, V., & LUNING, P. A. (2022). “The heritage food concept and its authenticity risk factors-Validation by culinary professionals”. **International Journal of Gastronomy and Food Science**. Volumen 28 n. 100523

AMAYA, M. (2016). **Aportes de la tradición oral afrocolombiana a la reconstrucción del lenguaje, la memoria y la identidad en el aula**. Tesis. (Pregrado en Educación básica con énfasis en Humanidades) – Facultad de educación, Universidad de Antioquia, Medellín.

AMON, D., GUARESCHI, P. A., & MALDAVSKY, D. (2005). “La psicología social de la comida: Una aproximación teórica y metodológica a la comida y las prácticas de la alimentación como secuencias narrativas”. **Subjetividad y Procesos Cognitivos**. Volumen 7, 45-71.

ANGARITA OSSA, J. J., ESCOBAR RIVERA, J. C., CASTELLANOS PEÑALOSA, R. E. ., & AGUIRRE SANTAFÉ, L. A. (2022). “Arraigo y desarraigo de las prácticas alimentarias en la población afrodescendiente de Santiago de Cali, Colombia”. **Revista Interamericana De Investigación Educación Y Pedagogía RIIEP**. Volumen 15, n.2.

ATTARD, C., ELLIOT, M.L., GRECH, P., & MCCORMACK, B. (2022). “Adopting the concept of ‘Ba’ and the ‘SECI’ Model in Developing Person-Centered Practices in Child and Adolescent Mental Health Services”. **Frontiers in Rehabilitation Sciences**. Volumen 2, n. 744146.

AVDIMIOTIS, S.; KILIPIRIS, F. YTRAGOUDA, A. (2022). “SECI model questionnaire validation for hospitality establishments”. **International Journal of Technology Marketing**. Volumen 16, no 4, p. 370-385.

BEZERRA, M. (2020). “The subjectivation effects produced by meal sharing experience in therapeutic groups in CPPL”. **Psicología Clínica**. Volumen 32, no 1, p. 59-78.

BERBEL-PINEDA, J.; PALACIOS-FLORENCIO, B., RAMÍREZ-HURTADO, J. Y SANTOS-ROLDÁN, L. (2019) “Gastronomic experience as a factor of motivation in the tourist movements”, **International Journal of Gastronomy and Food Science**. Volumen 18, n. 100171

BOLISANI, E.; PADOVA, A. & SCARSO, E. (2020). “The continuous recombination of codification and personalisation KM strategies: a retrospective study”. **Electronic Journal of Knowledge Management**. Volumen 18, no 2, p. pp185-195.

BUENAHORA, G. (2018). “Experiencias Silenciadas: Breves Apuntes Sobre la Cocina Afromexicana”. **Diario De Campo**. N.º 4 (abril):74-85.

BRAUN, V.; CLARKE, V. (2006). “Using thematic analysis in psychology”. **Qualitative research in psychology**. Volumen 3, no 2, p. 77-101.

COLORADO, Z. (2023). **Diálogos de identidad cultural y aportes de la educación popular con los estudiantes del grado segundo de la Institución educativa La Primavera – Villa rica Cauca**. Tesis. (Maestría en educación popular) – Facultad de ciencias exactas y de educación , Universidad del Cauca, Cauca.

DE ROOIJ, A.; ATEF, A. & FABER, M. (2024). “A wandering mind is not always a creative mind: How thought dynamics explain the relationship between mind wandering and creativity”. **The Journal of Creative Behavior**. Volumen 58, no 1, p. 151-170.

DIXON, N. (2001). **El conocimiento común: cómo prosperan las compañías que comparten lo que saben**. Oxford: University Press.

ESCUADERO, C. (2020). “El análisis temático como herramienta de investigación en el área de la Comunicación Social: contribuciones y limitaciones”. **La Trama De La Comunicación**. Volumen 24 (2), 089–100.

ESCOBAR-PÉREZ, J. Y CUERVO-MARTÍNEZ, Á. (2008). “Validez de contenido y juicio de expertos: una aproximación a su utilización”. **Avances en medición**. Volumen 6, no 1, p. 27-36.

FLORES TORRES, C.L., OLVERA-VARGAS, L.A., SÁNCHEZ GÓMEZ, J. AND CONTRERAS-MEDINA, D.I. (2021), «Discovering innovation opportunities based on SECI model: reconfiguring knowledge dynamics of the agricultural artisan production of agave-mezcal, using emerging technologies», **Journal of Knowledge Management**. Volumen 25 No. 2, pp. 336-359.

GAURAV S. (2023). “Theoretical Review on Strengthening Tourism Supply Chain Infrastructure using Knowledge Management’s and SECI Model with reference to Jammu based Tourism”. **International Journal For Multidisciplinary**. Volumen 5, no. 4.

GARFINKEL, H. (2018). **Estudios de etnometodología**. Barcelona: Anthropos Editorial.

GUEST, G.; BUNCE, A. & JOHNSON, L. (2006) “How many interviews are enough? An experiment with data saturation and variability”. **Field methods**. Volumen 18, no 1, p. 59-82.

GUTIÉRREZ, E. (2019). “Ver, preguntar y cocinar... y cocinar cantando. La cocina tradicional del Pacífico colombiano: un patrimonio cultural en riesgo”. **Boletín de Antropología**. Volumen 34, N.º 58, pp. 185-198.

GREINER, M.; BÖHMANN, T. & KRCCMAR, H. (2007). “A strategy for knowledge management”. **Journal of knowledge management**. Volumen 11, no 6, p. 3-15.

HANSEN, M; NOHRIA, N & TIERNEY, T. (2005). What’s your strategy for managing knowledge”. **Knowledge management: critical perspectives on business and management**. Volumen 77(2), 322.

HENRIQUES, C. Y CUSTÓDIO, M. (2010). “Turismo e Gastronomia: a valorização do património gastronómico na região do Algarve”. **Tourism & Management Studies**, no 6, p. 69-81.

HERSCHEL, R.T. Y NEMATÍ, H.R. (2000) “Chief Knowledge Officer: Critical Success Factors for Knowledge Management”. **Information Strategy: The Executive’s Journal**. Volumen 16, no. 4, p. 37-45.

HISLOP, D.; BOSUA, R. Y HELMS, R. (2018) **Knowledge Management in Organizations: A critical introduction**. Oxford: University Press.

HOFFMAN, F.; KEMPF, B. Y LIM, A. (2018). “Knowledge Management And Transfer:

The Role Of Cuisine In Transferring Cultural Knowledge”. **Issues in Information Systems**. Volumen 19, no 1.

HURTADO-GARCÉS, R. (2020) “Quítate de mí escalera, no me hagás oscuridad”: imágenes de lo “negro” en la antropología colombiana 1930-1970”. **Revista CS**. N. 30, p. 141-172.

JOIA, L. Y LEMOS, B. (2010) “Relevant factors for tacit knowledge transfer within organisations”. **Journal of Knowledge Management**. Volumen 14, no. 3, p. 410-427.

JOHAN, R., GORAN, R., DRAGONETTI NICOLA, C., & LEIF, E. (2001). **Capital Intelectual. El Valor Intangible de la Empresa**. Barcelona: Editorial Paidós.

KENETT, Y. (2019). “What can quantitative measures of semantic distance tell us about creativity?”. **Current Opinion in Behavioral Sciences**. Volumen 27, p. 11-16.

LAM, A. (2000). “Tacit knowledge, organizational learning and societal institutions: An integrated framework”. **Organization studies**. Volumen 21, no 3, p. 487-513.

LEAL, M. P. (2013). **Turismo gastronómico y desarrollo local en Cataluña: El abastecimiento y comercialización de los productos alimenticios**. Tesis. (Doctorado en geografía) – Facultad de geografía e historia, Universidad de Barcelona, Barcelona.

LIYANAGE, C., ELHAG, T., BALLAL, T. AND LI, Q. (2009), «Knowledge communication and translation – a knowledge transfer model», **Journal of Knowledge Management**. Volumen 13 No. 3, pp. 118-131.

MARSHALL, B., CARDON, P., PODDAR, A., & FONTENOT, R. (2013). “Does Sample Size Matter in Qualitative Research?: A Review of Qualitative Interviews in Research”. **Journal of Computer Information Systems**. Volumen 54(1), 11–22.

MARTÍNEZ-SALGADO, C. (2012). “El muestreo en investigación cualitativa: principios básicos y algunas controversias”. **Ciência & Saúde Coletiva**. Volumen 17, no. 3, p. 613-619.

MOHAJAN, H. K. (2018). “Qualitative Research Methodology In Social Sciences And Related Subjects”. **Journal of Economic Development, Environment and People**. Volumen 7, no. 1, p. 23.

MORA, D.; SOLANO-SÁNCHEZ, M.; LÓPEZ-GUZMÁN, T. Y MORAL-CUADRA, S. (2021) “Gastronomic experiences as a key element in the development of a tourist destination”. **International Journal of Gastronomy and Food Science**. Volume 25.

NATEK, S., & ZWILLING, M. (2016). “Knowledge management systems support SECI model of knowledge-creating process”. **Managing Innovation and Diversity in Knowledge Society Through Turbulent Time** pp. 1123-1131.

NIETO J. (2022). **La culinaria como artefacto cultural**. Tesis (Pregrado en psicología) – Facultad de psicología, Universidad del Valle, Colombia.

NONAKA, I. & TAKEUCHI, H. (1995). **The knowledge-creating company**. Oxford: University Press.

NONAKA, I. & TAKEUCHI, H. (2007). “The knowledge-creating company”. **Harvard business review**. Volumen 85, no 7/8, p. 162.

NONAKA, I; TOYAMA, R Y NAGATA, A. (2000). “A firm as a knowledge-creating entity: a new perspective on the theory of the firm”. **Industrial and corporate change**. Volumen 9, no. 1, p. 1-20.

NOR, N. M., SHARIF, M. S. M., ZAHARI, M. S. M., SALLEH, H. M., ISHA, N., & MUHAMMAD, R. (2012). "The transmission modes of Malay traditional food knowledge within generations". **Procedia-Social and Behavioral Sciences**. Volumen 50, 79-88.

NOVOA, R.; QUINTERO, C. A. (2022). "Metodología de recuperación de símbolos emberá-chamí a partir de modelos de gestión de conocimiento". **Latin American Research Review**. Volumen 57, no 3, p. 662-678.

NURIADI, N., SRIWI, A., WIDJAYA, I., & MAHSAR, L. (2023). "Pengembangan potensi wisata bahari di dusun meang desa buwun mas kecamatan sekotong kabupaten lombok barat". **Journal Of Responsible Tourism**. Volumen 2(3), 497-508.

OBERSCHALL, A. AND SEIDMAN M. (2005). "Food Coercion in Revolution and Civil War: Who Wins and How They Do It". **Comparative Studies in Society and History**. Volumen 47, no. 2: 372-402.

OVERCASH, F., RITTER, A., MANN, T., MYKEREZI, E., REDDEN, J., RENDAHL, A., VICKERS, Z., & REICKS, M. (2018). "Impacts of a Vegetable Cooking Skills Program Among Low-Income Parents and Children". **Journal of nutrition education and behavior**. Volumen 50(8), 795-802.

PALACIOS, C. A. (2020). **Conocimiento tradicional, cocina y mujer en Buenaventura**. Cali: Editorial Universidad Santiago de Cali.

PATTON, M. Q. (2002). **Qualitative research & evaluation methods**. 3a ed. Sage.

PORTOCARRERO, M.J. & BRUCKNER, I. (2022). **Tradición oral afrocolombiana como reflejo de subalternidad**. Tesis (Pregrado en comunicación social)- Facultad de comunicación y lenguaje, Universidad Javeriana, Colombia.

POLANYI, M. (1967). **The tacit dimension**. Anchor Books Print

QUEZADA, B. Y PALACIOS F. (2006). "AMANSÉ el afro es oral". **Departamento de publicaciones: Congregación mariana**. pp 1-81.

RAMÍREZ, S.A., & GIRÓN, V.M. (2014). "Preservación y transferencia del conocimiento en los talleres tradicionales. **INCEPTUM. Revista de Investigación en Ciencias de la Administración**. Volumen 8, N^o. 14, págs. 298-313.

RICHARDS, G. (2017). "El consumo de turismo en la posmodernidad o en la modernidad líquida". **Oikonomics**. Volumen 5, no 7, pp. 5-11.

SANCHEZ, E. (2020). "Recetas tradicionales con sabor colombiano". **Boletín cultural y bibliográfico**. Volumen 54, no 98, p. 72-100.

SARASVATHY, S. D. (2001). "Causation and effectuation: Toward a theoretical shift from economic inevitability to entrepreneurial contingency". **Academy of management Review**, vol. 26, no 2, p. 243-263.

SEHGAL, G. (2023). "Theoretical Review on Strengthening Tourism Supply Chain Infrastructure using Knowledge Management's and SECI Model with reference to Jammu based Tourism". **International Journal For Multidisciplinary Research**. Volumen 5(4), 5549.

SULEIMAN, M. S. M., SHARIF, M. S. M., FUZA, Z. I. M., & AZWAR, H. (2023). "Determinants of traditional food sustainability: Nasi Ambeng practices in Malaysia". **Environment-Behaviour Proceedings Journal**. Volumen 8(25), 143-155.

SUPO, J. (2014). **Cómo validar un instrumento**. Perú: Bioestadístico EIRL 2a ed.

SURGENOR, D., HOLLYWOOD, L., FUREY, S., LAVELLE, F., MCGOWAN, L., SPENCE, M., RAATS, M., MCCLOAT, A., MOONEY, E., CARAHER, M., & DEAN, M. (2017). "The impact of video technology on learning: A cooking skills experiment". **Appetite**. Volumen 114, 306-312.

SCHEEPERS, R.; VENKITACHALAM, K. & GIBBS, M. (2004) "Knowledge strategy in organizations: refining the model of Hansen, Nohria and Tierney". **The Journal of Strategic Information Systems**. Volumen 13, no 3, p. 201-222.

SPERANDIO, M. H. (2011). "Tradición e innovación: La oferta comercial contemporánea del barreado en el litoral paranaense (Brasil)". **Estudios y perspectivas en turismo**. Volumen 20, no 3, p. 643-657.

STEIN, S. (1999). "La historia oral y la creación de los documentos históricos". **Las voces del tiempo: Oralidad cultura popular**. Volumen 26, no 26.

SZULANSKI, G. (1996). "Exploring internal stickiness: Impediments to the transfer of best practice within the firm". **Strategic Management Journal**. Volumen 17, S2, p. 27-43.

SHARIFF, S. M., ZAHARI, M. S. M., HANAFIAH, M. H., & ISHAK, N. (2022). "Traditional gastronomy knowledge transfers among Malay women: an exploratory study". **Journal of Foodservice Business Research**. Volumen 25(3), 277-301.

TANGARAJA, G., MOHD RASDI, R., ABU SAMAH, B. & ISMAIL, M. (2016), "Knowledge sharing is knowledge transfer: a misconception in the literature", **Journal of Knowledge Management**. Volumen 20 No. 4, pp. 653-670.

TAPIA BARRERA, J. (2021). "Importancia de la comida tradicional, de la mesa a la cocina". **NOVUM, Revista de Ciencias Sociales Aplicadas**. Volumen 2(11), 43-59.

UGGIONI, P.; PROENÇA, R. & ZENI, L. (2010) "Assessment of gastronomic heritage quality in traditional restaurants". **Revista de Nutrição**. Volumen 23, p. 7-16.

VALLADARES, L., & OLIVÉ, L. (2015). "¿Qué son los conocimientos tradicionales? Apuntes epistemológicos para la interculturalidad". **Cultura Y Representaciones Sociales**. Volumen 10(19).

VYGOTSKY, L. (2003). **Pensamiento y Lenguaje**. [s.l.]: Ediciones Paidós Iberica.

VON KROGH, G., ICHIJO, K., & NONAKA, I. (2000). **Enabling knowledge creation: How to unlock the mystery of tacit knowledge and release the power of innovation**. Oxford: University press.

WINANTI. (2022). "Smart Learning Community at Culinary Community with SECI Model Adoption: Systematic Literature Review". **International Journal of Education and Management Engineering**. Volumen 12, no. 4, p. 1-11.

ZEBALLOS, F. (2015). **Análisis de los procesos de conversión del conocimiento tácito en experiencias de cambio organizativo [aplicación a organizaciones de servicios públicos del Uruguay]** – Tesis (Doctorado de Economía y Dirección de Empresas) – Universidad de Deusto, España.

Documento oficial:

MINISTERIO DE CULTURA (2016). **Biodiversidad, cocina e identidad en el Pacífico Colombiano**. Bogotá