

NOTA DE PRENSA

## Los primeros seres humanos podrían haber cocinado alimentos en aguas termales antes de inventar el uso del fuego

- Así se desprende de una investigación, publicada en la prestigiosa revista [Proceedings of the National Academy of Sciences](#) (PNAS), en la que participa la Universidad de Alcalá y que se desarrolla en la garganta de Olduvai, en Tanzania.

### Alcalá de Henares, 16 de septiembre de 2020

Uno de los mayores misterios en la evolución humana es el origen del cocinado de alimentos. Tradicionalmente, siempre se ha asociado al descubrimiento y dominio del fuego, lo que supondría remontar el origen de esta conducta a no más de un millón de años, pues no existen evidencias de uso del fuego por nuestros antepasados antes de esas fechas. Sin embargo, un nuevo descubrimiento nos abre una ventana nueva a una fase anterior al uso del fuego, en la que los primeros seres humanos ya **podrían haber empezado a cocinar alimentos, utilizando aguas termales**.

El [Olduvai Paleanthropology and Paleoecology Project](#) (TOPPP), con sede en el [Instituto de Evolución de África](#) (IDEA) de la Universidad de Alcalá, lleva **quince años trabajando en la prestigiosa garganta de Olduvai (Tanzania), más conocida como la Cuna de la Humanidad**, situada a pie del Ngorongoro en el ecosistema del Serengeti, en colaboración con el Museo Nacional de Tanzania.

En Olduvai se descubrieron los **primeros restos de nuestro género hace dos millones de años: *Homo habilis* y *Homo erectus***. En 2015, TOPPP a través de Fernando Díez-Martín, de la Universidad de Valladolid, descubrió, en el yacimiento FLK West, los restos achelenses más antiguos de Olduvai, hace 1,7 millones de años.

El **achelense** fue una fase en la evolución humana, en la que la mente aparece por primera vez compleja y planificadora. Es el momento en el que se elaboran herramientas de gran tamaño y simétricas cuya forma es intencionada, siendo el bifaz la más representativa. En el paisaje que rodeaba entonces a FLK West, aquellos seres humanos dejaron uno de los registros más impresionantes de la fase inicial de nuestra evolución. El uso intenso que hicieron de un paisaje de más de dos kilómetros no tiene equivalente en ninguna otra parte del globo. ¿Qué había de especial en ese paisaje prehistórico?



Hace seis años, TOPPP y sus directores (Manuel Domínguez-Rodrigo, catedrático de Prehistoria de la UAH; Enrique Baquedano y Audax Mabulla) iniciaron un ambicioso proyecto de reconstrucción de dicho paisaje. Como parte de dicho estudio, iniciaron un proyecto de colaboración con el [laboratorio Summons del MIT](#) (USA) para analizar biomarcadores en los sedimentos. Ainara Sistiaga, del MIT y la Universidad de Copenhagen, lideró dicho análisis. En conjunción con Roger Summons y Kate Freeman (de la Universidad de Pennsylvania), realizó un descubrimiento espectacular: en toda la superficie de aquel paisaje de 1m7 millones de años, abundaban los biomarcadores de la vegetación y la fauna que contuvo. Sin embargo, entre ellos, aparecieron unos marcadores inesperados, [unos lípidos que generan algunos micro-organismos bajo altas temperaturas](#).

Los marcadores de lípidos eran los mismos que produce una bacteria (*Thermocrinis ruber*), que se encuentra comúnmente en ambientes acuáticos muy calientes, cuya temperatura supera los 80º Celsius. En la actualidad, se encuentra en abundancia en ambientes de fuentes termales. La presencia de esta bacteria en esos lugares indicaba la presencia de agua muy caliente.

El hecho de que la presencia de los homínidos se intensificara en proximidad a dichos lugares significa que, muy probablemente, supieron hacer uso de dicho recurso. En origen, el descubrimiento de animales muertos en un entorno termal y cocinados “naturalmente”, podrían haber incentivado que aquellos seres humanos iniciaran de manera intencionada su incursión en el mundo de la [transformación de alimentos previamente a su consumo](#) y que las primeras cocinas naturales hubieran sido ambientes termales.

Semejante descubrimiento revolucionó la adaptabilidad de aquellos primeros humanos. Al cocinar la carne, no solo la hacían más digerible, sino que, además, [eliminaban potenciales bacterias dañinas](#). Igualmente, al poder cocinar pudieron, por primera vez, acceder a un universo de carbohidratos en los abundantes tubérculos que contienen los ecosistemas de sabana donde estaban evolucionando.

[Vídeo sobre los trabajos en Olduvai](#) (© Javier Trueba)

[Español](#)

[Inglés](#)

[Imágenes](#)

**Investigadores:** Ainara Sistiaga, Roger Summons, Kate Freeman, Manuel Domínguez-Rodrigo, Enrique Baquedano y Audax Mabulla.

---

## Contacto

Comunicación Institucional  
Universidad de Alcalá

 91-885 40 67  [prensa@uah.es](mailto:prensa@uah.es)

  /UniversidadDeAlcala   @UAHes