

Científicos boricuas develan el uso más antiguo de plantas en el Caribe ^[1]

Enviado el 30 julio 2015 - 2:28pm

Este artículo es reproducido por CienciaPR con permiso de la fuente original.

Calificación:



Contribución de CienciaPR: Este artículo es parte de una colaboración entre CienciaPR y [Diálogo Digital](#). Este artículo generado por CienciaPR puede reproducirlo, siempre y cuando sea con la misma organización.

Wilson Gonzalez-Espada ^[2]

Autor de CienciaPR:

Diálogo Digital ^[3]

Fuente Original:



Los científicos Jaime Pagán Jiménez (sentado) y Reniel Rodríguez Ramos (de pie) examinan importantes restos arqueológicos. (Suministrada)

La ciencia está llena de rompecabezas, donde algunas piezas encajan, otras no, y hasta donde faltan piezas por identificar. Para aquellos científicos que estudian el uso de plantas y la dieta en las culturas precolombinas de América, el rompecabezas es mucho más complicado.

La limitada información que existe sobre este tema sugiere que el maíz se domesticó hace unos 9,000 años en México a partir de mutaciones y selecciones humanas de una variedad conocida como teosinte (*Zea mays parviglumis*). Las semillas de maíz llegaron a las zonas de Panamá, Ecuador y Colombia hace cerca de 8,000 años mediante rutas de intercambio o comerciales en la costa del océano Pacífico y río arriba hacia las zonas montañosas.

Al mismo tiempo, según se cree, otros grupos indígenas de la selva del Amazonas domesticaron la yuca, la yautía, el ají y la batata. Otras rutas de intercambio llevaron estos alimentos a la zona costera de lo que hoy es Brasil, luego hacia el norte, y eventualmente a la Península de Yucatán, hace como 6,000 años.

Una de las piezas del rompecabezas que se desconocía era qué plantas se intercambiaban o comerciaban en tiempos precoloniales en la zona del Mar Caribe, sobre todo en las islas aledañas a Venezuela y en la costa caribeña de América del Sur.

Un grupo de científicos, entre los que se destacaron los boricuas Jaime Pagán Jiménez (Centro de Estudios Avanzados de Puerto Rico y el Caribe) y Reniel Rodríguez Ramos (Programa de Ciencias Sociales, Universidad de Puerto Rico, Recinto de Utuado), recientemente compartieron los hallazgos de un estudio que analiza rastros microscópicos en utensilios creados para confeccionar alimentos donde se identifica qué plantas utilizaron los indígenas que vivieron en la isla de Trinidad, y en lo que hoy es Guyana Francesa. Los resultados se publicaron en la revista profesional “*Quaternary Science Reviews*”, volumen 123.

El primer paso del estudio fue obtener materiales orgánicos de las excavaciones arqueológicas y obtener su edad usando pruebas de radioisótopos, tales como la de carbono-14. Se descubrió que los poblados indígenas en Trinidad y Guyana Francesa alcanzan un máximo de casi 7,800 y 6,000 años de antigüedad, respectivamente.

Luego, las piedras de moler granos que se encontraron en ambas excavaciones se procesaron y analizaron para descubrir los granos microscópicos de almidón que se depositaron en las superficies porosas de las piedras. Cada planta tiene granos únicos, lo que les permite a los investigadores identificar las plantas originales.

En ambas excavaciones se encontró evidencia del procesamiento de batata, de marunguey, de ajíes picantes y de maíz. Hasta el presente, el maíz identificado en Trinidad es la evidencia más antigua de su uso en todo el noreste de Suramérica, incluyendo las islas del Caribe. Además, el ají identificado en la misma isla es ahora el registro más antiguo que se tiene del uso humano de este fruto en todo el hemisferio occidental.

Por otra parte, restos de ñame silvestre, de “achira” o gruya, de habichuelas posiblemente silvestres y de yuca sólo se encontraron en la isla de Trinidad. Del mismo modo, sólo se encontró haba de burro o “*jackbean*” en el poblado de Guyana Francesa.

Un dato curioso es que el marunguey es una planta que normalmente es tóxica, pero que puede prepararse como alimento siguiendo un complicado proceso. Esto sugiere que la cultura culinaria indígena contaba con un sofisticado conocimiento de esta planta.

Los científicos admitieron que algunos tipos de granos de almidón no pudieron ser identificados. Además, aún no se conoce con detalle las rutas de intercambio terrestres y acuáticas entre diferentes grupos. Así que, aunque Jaime Pagán Jiménez, Reniel Rodríguez Ramos y su grupo añadieron algunas piezas al rompecabezas de la alimentación precolombina en el Caribe, aún falta mucho por investigar.

El autor es Catedrático Asociado en Física y Educación Científica en Morehead State University y es miembro de [Ciencia Puerto Rico](#) [4].

Tags:

- [UPR Utuado](#) [5]
- [alimentación precolombina en el Caribe](#) [6]

Categorías de Contenido:

- [Ciencias biológicas y de la salud](#) [7]

- [Ciencias agrícolas y ambientales](#) ^[8]
- [K-12](#) ^[9]
- [Subgraduados](#) ^[10]
- [Graduates](#) ^[11]
- [Postdocs](#) ^[12]
- [Educadores](#) ^[13]

Source URL:<https://www.cienciapr.org/es/external-news/cientificos-boricuas-develan-el-uso-mas-antiguo-de-plantas-en-el-caribe?page=11>

Links

[1] <https://www.cienciapr.org/es/external-news/cientificos-boricuas-develan-el-uso-mas-antiguo-de-plantas-en-el-caribe> [2] <https://www.cienciapr.org/es/user/wgepr> [3] <http://dialogoupr.com/noticia/upr/cientificos-boricuas-develan-el-uso-mas-antiguo-de-plantas-en-el-caribe/> [4] <http://www.cienciapr.org/> [5] <https://www.cienciapr.org/es/tags/upr-utuado-0> [6] <https://www.cienciapr.org/es/tags/alimentacion-precolombina-en-el-caribe> [7] <https://www.cienciapr.org/es/categorias-de-contenido/biological-and-health-sciences-0> [8] <https://www.cienciapr.org/es/categorias-de-contenido/environmental-and-agricultural-sciences-0> [9] <https://www.cienciapr.org/es/categorias-de-contenido/k-12-0> [10] <https://www.cienciapr.org/es/categorias-de-contenido/undergraduates-0> [11] <https://www.cienciapr.org/es/categorias-de-contenido/graduates-0> [12] <https://www.cienciapr.org/es/categorias-de-contenido/postdocs-0> [13] <https://www.cienciapr.org/es/categorias-de-contenido/educators-0>