

**SAGARPA**

SECRETARÍA DE AGRICULTURA,  
GANADERÍA, DESARROLLO RURAL,  
PESCA Y ALIMENTACIÓN



**SECRETARÍA  
SECTOR**

■ Científicos declaran “presencia alarmante”, pese a prohibición

## Detectan maíz transgénico en más de 90 por ciento de tortillas

A pesar de que el maíz transgénico no está permitido en México a campo abierto, más de 90 por ciento del que contienen las tortillas tiene secuencias de este grano, clasificado por la Organización Mundial de la Salud (OMS) como “probable cancerígeno para los seres humanos”.

Un estudio encabezado por Elena Álvarez-Buylla Roces, investigadora del Instituto de Ecología y del Centro de Ciencias de la Complejidad de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), señala que en el mismo caso se encuentra 82 por ciento de tostadas, harinas, cereales y botanas elaboradas con maíz.

“No esperábamos estos datos tan impactantes, porque el grano transgénico no está permitido en México a campo abierto, pues está en proceso una demanda colectiva que lo impide desde

2013, cuando se aplicó una medida precautoria que prohibía su siembra mientras duraba el proceso legal”, citó la especialista.

En el estudio, publicado en la revista *Agroecology and Sustainable Food Systems*, Álvarez-Buylla y sus colegas Emmanuel González Ortega, Alma Piñeyro Nelson, Elsa Gómez Hernández, Eduardo Monterrubio Vázquez, Marlenne Arleo, José Dávila

Velderrain y Claudio Martínez Debat, hallaron en el alimento básico de la dieta nacional una “presencia alarmante” de transgenes, es decir, de genes que provienen de maíz transgénico, de plantas que han sido transformadas en laboratorios de Estados Unidos, principalmente.

En un comunicado, la UNAM informó que a raíz del estudio, los científicos tomaron muestras prácticamente de todos los alimentos elaborados preponderantemente con maíz que se en-

cuentran en supermercados, así como en las tortillerías.

“Los compararon con las tortillas aparentemente más artesanales, que son de maíz nativo y hechas por personas ligadas al campo. Estas últimas fueron positivas para transgenes, con una frecuencia mucho menor y no presentaron glifosato, que es el herbicida probablemente cancerígeno”, señala.

EL HALLAZGO  
INCLUYE 82% DE  
TOSTADAS, HARINAS,  
CEREALES Y  
BOTANAS

En este sentido, se advierte que más de 85 por ciento del maíz transgénico que se produce en Estados Unidos es tolerante a este herbicida, el cual es rociado sobre los granos transgénicos que lo toleran, penetra en las plantas y llega a ellos.

“Pero no pensábamos encontrarlo en nuestras tortillas y otros alimentos hechos con maíz”, destacó la Álvarez-Buylla.

DE LA REDACCIÓN

## Inocuos, granos modificados: documental

En México, las cosas se han complicado en materia de organismos genéticamente modificados (OGM) por errores, como no saber transmitir y comunicar lo que es esta tecnología, sostuvo Ariel Álvarez Morales, presidente de la Sociedad Internacional de Investigación en Bioseguridad (ISBR, por sus siglas en inglés), durante la presentación del documental *Food Evolution*.

El trabajo, realizado por Scott Hamilton, "cambia el chip con que vemos los OGM y ayuda a pensar de manera científica para la toma de decisiones", explicó el propio

realizador en conferencia de prensa previa a la exhibición del documental.

"Sentía que había confusión sobre lo que se dice de estos productos." La cinta presenta datos e información existente que dice que los estos productos son inocuos; "así, con la ciencia se apoya a las familias para tomar decisiones sobre los alimentos".

Sostuvo que no contó con financiamiento de empresas de la biotecnología y sólo hubo apoyo del Instituto para la Tecnología de Chicago, que tiene 18 mil científicos

que trabajan el tema de la alimentación; también aseguró que no recibió ningún tipo de condicionamiento ni hay conflicto de intereses en su obra.

En tanto, Álvarez se refirió a que el año pasado se cumplieron dos décadas de los OGM, de los cuales México fue pionero en hacer pruebas. "Ya se revisaron los 20 años de datos, y en términos de seguridad los productos son inocuos; no hay problemas a ningún nivel, la tecnología tiene mucho que aportar al futuro".

ANGÉLICA ENCISO L.

# Hallan en maíz presencia alarmante de transgénico

**J. Adalberto Villasana**

El 90.4% de las tortillas que se consumen en México contiene secuencias de maíz transgénico, así como 82% de las tostadas, harinas, cereales y botanas de este grano, revela estudio encabezado por Elena Álvarez-Buylla Roces, del Instituto de Ecología (IE) y del Centro de Ciencias de la Complejidad (C3) de la UNAM.

En México, lugar de origen y diversidad del maíz, en donde cada habitante consume en promedio medio kilogramo diario de ese grano, se ha encontrado el herbicida glifosato, "probable cancerígeno para el humano".

En un artículo publicado en la revista "Agroecology and Sustainable Food Systems", Álvarez-Buylla y sus colegas Emmanuel González Ortega, Alma Piñeyro Nelson, Elsa Gómez Hernández, Eduardo Morterrubio Vázquez, Marlene Arleo, José Dávila Velderrain y Claudio Martínez Debat, hallaron en el alimento básico de la dieta nacional una presencia alarmante de transgenes, es decir, de genes que provienen de maíz transgénico de plantas que han sido transformadas en laboratorios de Estados Unidos, principalmente.

Estos maíces han sido modificados básicamente para resistir

plagas y para tolerar el herbicida glifosato, que ha sido recientemente clasificado por la Organización Mundial de la Salud (OMS) como "probable cancerígeno para los seres humanos".

Los científicos muestrearon prácticamente todos los alimentos hechos preponderantemente con maíz que se encuentran en el supermercado y las tortillas de tortillería. Los compararon con las tortillas aparentemente más artesanales, que son de maíz nativo y hechas por personas ligadas al campo. Estas últimas fueron positivas para transgenes con una frecuencia mucho menor, y no presentaron glifosato.

"Más de 85% del maíz transgénico que se produce en Estados Unidos es tolerante al glifosato, que es rociado sobre los maíces transgénicos que lo toleran, penetra en las plantas y llega a los granos, pero no pensábamos encontrarlo en nuestras tortillas y otros alimentos hechos con maíz", recalcó.

"No esperábamos estos datos tan impactantes, porque el maíz transgénico no está permitido en México a campo abierto, pues está en proceso una demanda colectiva que lo impide desde 2013, año en que se aplicó una medida precautoria que prohibía su siembra mientras duraba el proceso legal", comentó.



**Los análisis de ADN recombinante de los laboratorios de la UNAM y la UAM que se encargaron del estudio fueron validados por un laboratorio alemán certificado para estos análisis y con el más alto prestigio. (Foto: especial).**

## ESTUDIO UNAM

# Hallan maíz transgénico en tortillas

**90.4% contiene secuencias del herbicida clasificado como cancerígeno**

**POR LAURA TORIBIO**  
laura.toribio@gimm.com.mx

Una investigación realizada por científicos mexicanos reveló una presencia alarmante de genes que provienen del maíz transgénico en las tortillas, tostadas, harinas y cereales que se consumen en el país.

Los investigadores encontraron el herbicida glifosato que ha sido clasificado por la OMS como "probable cancerígeno humano".

El artículo publicado en la revista *Agroecology and Sustainable Food Systems*, por Elena Álvarez-Buylla Rocas, del Instituto de Ecología y del Centro de



Foto: Cuartoscuro/Archivo

El maíz transgénico no está permitido en México a campo abierto; actualmente está en proceso una demanda colectiva que lo impide.

Ciencias de la Complejidad de la UNAM y sus colegas detalla que el 90.4% de las tortillas que se consume en México contienen secuencias de maíz transgénico, así como el 82% de las

tostadas, harinas, cereales y botanas de este grano.

"Más del 85% del maíz transgénico que se produce en Estados Unidos es tolerante al glifosato, que es rociado

## IMPORTACIONES

Se importan cada año 10 millones de toneladas desde EU que a decir de la UNAM sólo deberían usarse para alimento de ganado o insumos industriales.

sobre los maíces transgénicos que lo toleran, penetra en las plantas y llega a los granos, pero no pensábamos encontrarlo en nuestras tortillas y otros alimentos hechos con maíz", explicó Elena Álvarez-Buylla Rocas.

Recordó que el maíz transgénico no está permitido en México a campo abierto, toda vez que está en proceso una demanda colectiva que lo impide desde 2013.

2

Pág. \_\_\_\_\_ Col. \_\_\_\_\_ Secc. \_\_\_\_\_ Fecha. **19 SEP 2017**

### Esencia de tortillas en México

Una investigación de Elena Álvarez-Buylla en la UNAM señala:

**90%** de las tortillas en México tienen secuencias de maíz transgénico

**82%** de las tostadas, harinas, cereales y botanas también lo tienen

**25.7 millones** de toneladas de maíz produjo México en 2016

**10 millones** de toneladas de maíz se importan anualmente de EU

■ Esas importaciones deberían usarse sólo para alimento de ganado o insumos industriales altamente procesados

# Esperan apoyos agricultores

En Altamira aseguran no ser beneficiados

POR MIGUEL ANGEL DÍAZ

EL SOL DE TAMPICO

**A**LTAMIRA, Tamps. (OEM- Informex).- Agricultores de Altamira se encuentran a la espera de que el gobierno del estado les entregue apoyos en materia de subsidios e incentivos a la producción de granos básicos, como lo ha hecho en otras partes de la entidad.

“Definitivamente nosotros los campesinos de Altamira a la fecha no hemos tenido algún apoyo por parte de las autoridades estatales para incrementar la producción, creemos que estamos en el catálogo de apoyos y será hasta después de este mes, pero el recurso lo necesitamos en este momento”, explicó José Enríquez Re-

yes, dirigente del Comité Municipal Campesino en Altamira. Afirmó el entrevistado que hoy más que nunca se requiere el apoyo de las autoridades estatales y locales “para aumentar la producción de granos, oleaginosas, cárnicos y otros rubros, pues el campesino siempre ha salido perjudicado en los últimos 20 años”, explicó.

Además, comentó Enríquez Reyes, que a la fecha requieren apoyos económicos para el ciclo primavera verano 2017 especialmente en la siembra de sorgo y maíz “el apoyo lo necesitamos en este momento con la finalidad de preparar la tierra para la siembra de sorgo y maíz, pero hasta ahora sólo a los agricultores de la región norte del estado les han brindado el apoyo”, refirió.

“

*Definitivamente nosotros los campesinos de Altamira a la fecha no hemos tenido algún apoyo por parte de las autoridades estatales para incrementar la producción”*

**JOSÉ ENRÍQUEZ REYES**

Dirigente del Comité Municipal  
Campesino en Altamira

## TRASCENDIÓ

**:Que** los líderes parlamentarios del frente opositor en la Cámara de Diputados **Marko Cortés**, del PAN; **Francisco Martínez Neri**, del PRD, y **Clemente Castañeda**, de MC, pusieron fin a la tregua de los dos últimos años con el gabinete presidencial y ahora, con motivo de la glosa del quinto Informe de **Enrique Peña Nieto**, reclaman la comparecencia de los principales secretarios de Estado ante el pleno.

En vísperas de las elecciones de 2018, la oposición quiere en la máxima tribuna a los presidenciables del PRI **Miguel Ángel Osorio**, **José Antonio Meade**, **Aurelio Nuño** y **José Narro**, entre otros funcionarios, para cuestionarlos con el máximo impacto mediático posible.

**:Que** con la salida del subsecretario de Responsabilidades Administrativas de la Secretaría de la Función Pública, **Javier Vargas Zempoaltécatl**, para sumarse al gabinete de **Alfredo del Mazo** en el Estado de México, **Arely Gómez** podrá terminar de armar su equipo, pues el renunciante formaba parte de los mandos que ya estaban en la dependencia.

De hecho, sirvió de secretario de transición entre **Virgilio Andrade** y la ex procuradora.

**:Que** el equipo jurídico de Grupo Caze, que encabeza **Enrique Molina**, ha solicitado al ministro **Javier Laynez** excusarse de participar en la discusión de mañana en la Segunda Sala de la Suprema Corte de Justicia de la Nación, relativa a la solicitud de echar atrás la expropiación de nueve ingenios decretada por el gobierno de **Vicente Fox**.

Resulta que el ministro antes fue procurador fiscal de la Federación, participó de lleno en la defensa de la expropiación y, por ende, ahora se opone al proyecto de su compañero **Fernando Franco**, quien propone amparar a Caze y ordenar al Tribunal Federal de Justicia Administrativa que resuelva el fondo del caso, es decir, si procede o no la reversión.

**:Que** la Procuraduría Federal del Consumidor, que dirige **Rogelio Cerda Pérez**, clausuró la empresa Gas del Trópico en Juchitán, Oaxaca, debido a que aumentó 4 pesos el kilo de ese combustible LP y desechó la solicitud de la autoridad para reducir el precio, en medio de la emergencia que vive la región tras el sismo de hace unos días.

Para garantizar el abasto, la empresa Vento Gas se comprometió a suministrar el combustible que sea necesario en la región con los precios anteriores al terremoto.



Pág. 6

Col. \_\_\_\_\_

Secc. \_\_\_\_\_

Fecha: **19 SEP 2017**



## Daños en Guerrero, por 250 mdp

**EL HURACÁN** Max en Guerrero dejó daños de 200 a 250 millones de pesos, unas tres mil 500 casas inundadas, sembradíos destruidos, actividad de pescadores y negocios paralizada, por lo que el gobernador Héctor Astudillo pedirá al Fonden declare la emergencia para apoyar a 25 municipios.

Foto>Especial

INDUSTRIA AUTOMOTRIZ ENCABEZA MERCADO EXTERIOR

# Tequila, segundo producto más exportado en Jalisco

La cadena productiva de la bebida supone la creación de 70,000 empleos

Patricia Romo  
EL ECONOMISTA

Guadalajara, Jal. EL TEQUILA, la primera Denominación de Origen mexicana, es el segundo producto más exportado en Jalisco, afirmó el titular de la Secretaría de Desarrollo Rural (Seder), Héctor Padilla Gutiérrez.

El secretario refirió que la bebida ocupa esta posición sólo detrás de los automóviles de turismo.

Indicó que, con base en datos de la Secretaría de Economía, hasta hace poco, cada minuto se exportaban 435 botellas de 750 mililitros.

Destacó que la cadena productiva Agave-Tequila supone la generación de 70,000 empleos.

El también presidente de la Asociación Mexicana de Secretarios de Desarrollo Agropecuario indicó que 70% de la producción de tequila se exporta a más de 100 países.

Con relación al mercado interno, de acuerdo con cifras del Consejo Regulador del Tequila (CRT), a partir de septiembre inicia la temporada más alta para la venta del destilado, misma que se extiende hasta los festejos de fin de año.

Según el CRT, el tequila representa alrededor de 37% del consumo de bebidas destiladas en el país, ostentando el primer lugar de preferencia entre las bebidas de alta graduación.

En los primeros ocho meses del 2017, la producción del destilado alcanzó los 192.1 millones de litros, cifra que supone un crecimiento de 4% (7.4 millones de litros más) en comparación con la producción del 2016

cuando se elaboraron 184.7 millones de litros de la bebida.

En tanto, las exportaciones durante ese periodo ascendieron a 140.1 millones de litros.

## ALERTAS

Debido a que a partir de septiembre aumenta 15% el consumo, el Consejo Regulador del Tequila alertó a los consumidores para evitar consumir bebidas apócrifas, no sólo en el mes patrio, sino durante todo el año.

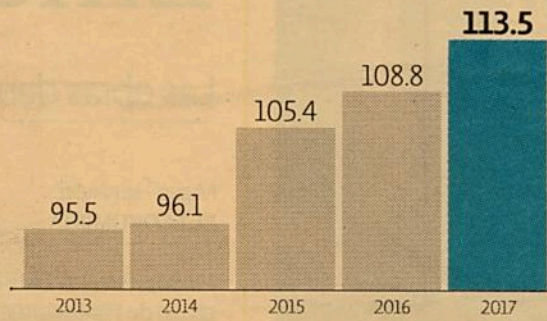
De acuerdo con datos del CRT y la Procuraduría Federal del Consumidor, durante el 2016 se logró un volumen histórico de decomisos de alcohol adulterado y se concretó la destrucción de 1.2 millones de litros de tequila que incumplían las normas oficiales mexicanas.

promo@economista.com.mx

### CON RITMO

Las ventas al exterior de la bebida mexicana aumentaron 4.4% a tasa anual entre enero y agosto del 2017, cuando en igual periodo del año anterior la variación fue de 3.2 por ciento.

#### Exportaciones de Tequila a Estados Unidos (MILLONES DE LITROS-PERIDO ENERO-AGOSTO DE CADA AÑO)



FUENTE: CRT

GRÁFICO EE: STAFF

**435**

#### BOTELLAS DE

750 mililitros se vendían al exterior cada minuto, según la Secretaría de Economía.

**15**

#### POR CIENTO

es el aumento en consumo que se presenta a partir de septiembre.



» **Con todo por el mercado eléctrico**

» **Nuevo integrante**

» **En crecimiento**

### Por el mercado del mezcal de lujo

» Las Garrafas de Oaxaca con su mezcal Máscara Xaguar Naranja, busca aprovechar el crecimiento del mercado de lujo que, de acuerdo con Euromonitor, ha representado un crecimiento importante, toda vez que en el 2011 este segmento valía 2,303.9 millones de dólares.

Durante el año pasado dicho mercado cerró en 3,561 millones de dólares y para el 2021 se espera que alcance los 4,719 millones de dólares, lo que representa un avance de 32.5 por ciento.

Máscara de Xaguar Naranja de Las Garrafas cuenta apenas con cinco años en el mercado. Se trata de un mezcal que tiene un ensamble de Tobilá Silvestre, Arroqueño y Espadín, cuyo maestro mezcalero es Fortino Ramos.

Un aspecto importante es que cuenta con una triple destilación, la primera y tercera en alambique de cobre y la segunda en olla de barro. Su costo es de 3,990 pesos y la botella es una licorera de cristal pulido.

## ¿SABÍAS QUE?

### ZONAS RURALES DE LA CIUDAD Capacitan a productores



Foto: Cuartoscuro/Archivo

Productores del campo de la Ciudad de México recibieron talleres para la elaboración de ecotecnias con el objetivo de obtener un ahorro en su producción, al construir sus propios calentadores y captadores de agua, así como lámparas solares elaboradas con botellas recicladas.

Como parte de esa capacitación a los participantes se les entregó un equipo de cómputo, a fin de que cuenten con una herramienta tecnológica para comercializar sus productos en otros mercados, informó la Secretaría de Desarrollo Rural y Equidad para las Comunidades capitalina.

Además, con el apoyo de la Asociación para la Inclusión Digital, los productores participaron en el taller Click por la Equidad, para promover la inclusión digital, el conocimiento de las nuevas tecnologías y el fomento a sus actividades económicas a través de internet.

— Notimex

## EN RIESGO ESTRAGOS DEL SISMO

# Mueren peces en laguna oaxaqueña

**POR PATRICIA BRISEÑO**

Corresponsal  
nacional@gmm.com.mx

**SAN PEDRO TUTUTEPEC, Oax.**— Pescadores y prestadores de servicios de la laguna El Zapotalito, ubicada en dicho municipio, informaron que el reciente temblor del 7 de septiembre movió el fondo de ésta y causó que las microalgas, formadas de tiempo atrás por el fenómeno El Niño, desprendieran demasiado amoníaco provocando la mortandad masiva de peces.

“Estamos en una contingencia ambiental, económica y social, sabemos que la situación de emergencia está en el Istmo de Tehuantepec por el sismo, pero si no voltean para acá, cinco comunidades morirán junto con la laguna”, afirmó el director de Pesca del ayuntamiento, Antonio Francisco Guzmán Sarmiento.

Expuso que la mortandad de peces, alimento del que dependen más de mil pescadores, alertó a la Profepa y Semadeso, así como del Comité Oaxaqueño de Sanidad



Sabemos que la situación de emergencia está en el Istmo, pero si no voltean para acá, cinco comunidades morirán junto con la laguna.”

**ANTONIO F. GUZMÁN**

DIRECTOR DE PESCA DE SAN PEDRO TUTUTEPEC

e Inocuidad Acuícola los que acudieron a esta localidad para tomar muestras de la calidad del agua.

De esta manera, subrayó que se pudo conocer como la principal causa de la mortandad de peces el bajo nivel del oxígeno en la laguna de .05

miligramos por litro de agua. “Nos dijeron (el personal de la dependencias) que el sustrato de la laguna se movió e impidió pasar los rayos del sol y se liberó mucho amoníaco. Fue otro de los factores que se conjugaron para la mortandad”, apuntó.

## AVANCE TECNOLÓGICO DE GOODYEAR

# Transforman aceite de soya en neumáticos

Viridiana Díaz  
EL ECONOMISTA

CON EL objetivo de cuidar al medio ambiente y mantener la sustentabilidad al interior de la empresa, Goodyear Tire & Rubber Company acaba de introducir una nueva tecnología para neumáticos basada en un nuevo compuesto de caucho a base de aceite de soya, los frutos de dicha innovación los realizó en colaboración con United Soybean Board (USB).

El primer uso comercial del compuesto está ayudando a Goodyear a que sus llantas tengan un mejor desempeño en pavimento seco, mojado o en condiciones invernales. Un equipo de científicos e ingenieros de la productora y comercializadora de llantas creó un compuesto o fórmula usando aceite de soya, derivado natural, rentable con emisión neutra de carbono y renovable.

“La innovación es un legado de Goodyear que nos impulsa a seguir aplicando nuevas soluciones tecnológicas para fabricar neumáticos con un desempeño superior para satisfacer la demanda de los consumidores”, expresó Eric Mizner, director global de ciencia de materiales para Goodyear.

La empresa de neumáticos, apoyada en un grupo de especialistas, encontró una nueva forma de utilizar el aceite de soya para que el compuesto de caucho se mantenga flexible con los cambios de tempe-

ratura, una característica clave para mejorar el desempeño del vehículo al mantener y aumentar el agarre sobre la superficie de la carretera.

En cuanto a las pruebas realizadas por Goodyear a las llantas a base de aceite de soya, han demostrado que el caucho hecho con dicho material se combina más fácilmente con los compuestos reforzados con sílica que se usan para fabricar ciertos neumáticos. Esto también mejora la eficiencia en la fabricación y reduce el consumo de energía.

Goodyear llevó a cabo el proyecto en cooperación con USB, un grupo de agricultores-directores que se dedica a supervisar la inversión en un programa de investigación y promoción a nombre de todos los cultivadores de soya de Estados Unidos.

United Soybean Board ofrece parte del apoyo financiero para que Goodyear aproveche el aceite de soya como compuesto en la fabricación de neumáticos.

La comercialización del aceite de soya para llantas como el avance tecnológico más novedoso de Goodyear se suma a las más recientes innovaciones de la compañía, como, por ejemplo, el uso de sílica derivado de cenizas de cáscara de arroz, otro componente que está usando Goodyear en ciertos neumáticos para consumidores, junto con los usos actuales y anteriores de componentes como fibra de carbón, DuPont Kevlar, arena volcánica y otros.

Pág. 28

Col. \_\_\_\_\_

Secc. Negocios

Fecha. \_\_\_\_\_

**19 SEP 2011**

## IN VERSIONES

### ⌘ Insiste

**La firma alemana Bayer no** quita el dedo del renglón. Su intención de quedarse con la estadounidense Monsanto, luego de una transacción calculada en casi 70 mil millones de dólares, continúa, y aunque las autoridades de competencia no han dado el visto bueno, Bayer no se cansa y entrega cuanto documento o prueba antimonopolio le solicitan para conseguir ese objetivo.



<b>GRANOS Y OLEAGINOSAS</b>						
	APERTURA	CIERRE	CAMBIO	VOLUMEN	INT. AB.	
<b>MAÍZ</b> * CENTAVOS DE DÓLAR POR BUSHEL 5,000 BUSHELS POR CONTRATO [1]						
DIC17	354.25	351.50	-2.75	99,550	798,869	
MAR18	366.50	364.00	-2.50	37,842	234,713	
MAY18	341.75	372.50	30.75	20,792	94,153	
<b>TRIGO</b> * CENTAVOS DE DÓLAR POR BUSHEL 5,000 BUSHELS POR CONTRATO [1]						
DIC17	443.00	443.50	0.50	51,347	262,190	
MAR18	462.50	463.75	1.25	15,730	81,408	
MAY18	428.25	477.00	48.75	3,911	32,258	
<b>SOYA</b> * CENTAVOS DE DÓLAR POR LIBRA 60,000 LIBRAS POR CONTRATO [1]						
NOV17	976.00	967.75	-8.25	93,991	361,826	
ENE18	986.00	978.00	-8.00	20,771	98,055	
MAR18	993.50	987.00	-6.50	8,986	66,870	
<b>EXÓTICOS</b>						
<b>CAFÉ</b> * CENTAVOS DE DÓLAR POR LIBRA 5,000 LIBRAS POR CONTRATO [1]						
SEP17	135.85	138.95	3.10	0	30	
DIC17	137.65	140.35	2.70	424	108,013	
MAR18	141.10	143.85	2.75	60	44,147	
<b>AZÚCAR</b> * CENTAVOS DE DÓLAR POR LIBRA 5,000 LIBRAS POR CONTRATO [1]						
SEP17	14.27	14.31	0.04	22,911	164,428	
MAR18	14.85	14.92	0.07	22,911	164,428	
MAY18	14.97	15.07	0.10	0	113,207	
<b>ALGODÓN</b> * CENTAVOS DE DÓLAR POR TONELADA 10,000 TONELADAS POR CONTRATO [4]						
OCT17	69.78	70.41	0.63	0	173	
DIC17	69.12	69.50	0.38	73	141,088	
MAR18	68.53	68.90	0.37	0	71,342	