



Garnachas y botanas inducen cáncer: UNAM

- Alimentos, más cancerígenos que tabaco, dice especialista
- Alerta sobre aflatoxinas presentes en algunos comestibles

MARILUZ ROLDÁN

—justiciaysociedad@eluniversal.com.mx

Lo que comemos es la principal causa de riesgo de cáncer, por encima del consumo de tabaco y de las infecciones, alertó Magda Carvajal Moreno, investigadora del Instituto de Biología (IB) de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), quien ha realizado durante varios años estudios sobre las aflatoxinas, las cuales son sustancias cancerígenas que ingerimos a diario en los alimentos.

La especialista explicó que las aflatoxinas son metabolitos secundarios provenientes del hongo *Aspergillus flavus*, las cuales se encuentran en diversos alimentos como maíz, arroz, cacahuates, nueces, pistaches, chiles, pollo, huevo, leche, embutidos y también en la cerveza.

Las aflatoxinas se producen y consumen con alimentos contaminados, se acumulan por años en el ácido desoxirribonucleico (ADN) y generan diversos efectos dañinos, como cáncer y mutaciones.

En una conferencia sobre el tema, en el Seminario Permanente sobre Agricultura, Alimentación y Nutrición (SPAAN) del Programa Universitario de Alimentos (Pual), Carvajal Moreno afirmó que lo que comemos es la principal causa de riesgo de padecer cáncer, con 36% de probabilidades, incluso por delante del consumo de tabaco, que representa 31% y del que se ha alertado sobre sus efectos nocivos para la salud un sinnúmero de ocasiones, mientras que las infecciones ocupan apenas el tercer lugar, con 11%.

En un estudio anterior, la investigadora encontró que de los casos de personas con tumores de hígado, 65% tenían aflatoxinas; de colon, 54%; de recto, 57%; de páncreas, 46%; de mama, 40%, y de cervix, 60%: "En éste último existe 6.1% mayor riesgo de padecerlo [cáncer] si están presentes los aductos de aflatoxina-ADN", indicó.

Mexicano y cancerígeno. De acuerdo con los mencionado por la investigadora, unos de los principales ingredientes de la comida mexicana está entre los alimentos que se encuentran contaminados por las aflatoxinas: el maíz.

Alertó que, por ejemplo, las tortillas y sus derivados elaborados con masa —como los totopos, los sopos y tamales, quesadillas, entre otros platillos típicos mexicanos— están muy contaminados, puesto que de acuerdo con un estudio reciente que ella desarrolló en la Ciudad de México, 95% del maíz blanco y 60% del amarillo contienen esos metabolitos.

Advirtió que las aflatoxinas generadas por moho del *Aspergillus flavus*, que se reproduce con facilidad en granos mal almacenados, "no se ven, no tienen sabor ni olor, son resistentes al calor [soportan entre 260 y 320 grados sin descomponerse] y a procesos como cocción, ultrapasteurización, nixtamalización y fermentación". Además, son insolubles en agua y en solventes orgánicos como metanol, etanol, benceno y cloroformo.

Carvajal Moreno detalló que esos metabolitos se asocian con cáncer de hígado, páncreas, pulmón, colorrec-



tal y cervicouterino: "Aunque actúan en millonésimas de miligramo, son los cancerígenos biológicos más potentes que se conocen. Todos nacemos con protooncogenes que están latentes, y las aflatoxinas, mediante un mecanismo químico de oxidación, los convierten en oncogenes [cancerígenos], que por años se acumulan en el ADN y mutan, principalmente en individuos con predisposición genética", comentó.

En la primera fase las aflatoxinas aún son eliminadas por el organismo a través de la orina, pero el peligro aumenta cuando se ingieren de manera cotidiana. Por ejemplo, si una persona consume durante 40 años alimentos contaminados, la sustancia se fija paulatinamente en el ADN, provocando que se dañe.

La especialista comentó que hay un error en la reparación, replicación e integración, por lo que una vez que el gen muta el proceso es irreversible y es entonces cuando inicia el proceso canceroso, después, la célula es transformada y viene el tumor maligno primario, en el que ya deben intervenir médicos para contrarrestarlo con tratamiento, que puede incluir radiaciones y operaciones.

Hay manera de contrarrestar sus daños del hongo, y para ello recomendó comer alimentos probióticos, como moras, pimiento verde y rojo, espinacas, brócoli, betabel, cereza, ejotes, jitomate y zanahoria.

Concluyó que es difícil cambiar los hábitos alimenticios, pero sí es posible proporcionar productos sanos con un adecuado almacenamiento, en depósitos secos y fríos. ●

Dieta equilibrada

Las aflatoxinas son sustancias cancerígenas presentes en productos comunes, sin embargo, comer ciertos alimentos contrarresta sus daños

De riesgo



maíz y derivados



arroz



cacahuates



nueces



pistaches



chile



pollo



huevo



leche



embutidos



cerveza

Con beneficios



kéfir y yogur



moras



pimiento verde y rojo



espinaca



brócoli



betabel



cereza



ejotes



jitomate



zanahoria

"Lo que comemos es la principal causa de riesgo de padecer cáncer, con 36% de probabilidades, incluso por delante del consumo de tabaco que representa 31%"

MAGDA CARVAJAL MORENO
Investigadora de la UNAM

NOTA: el kéfir se obtiene de la fermentación de la leche por medio de los búlgaros
Fuente: UNAM

AFLOTOXINAS, PRINCIPAL CONTAMINANTE

Identifican sustancias cancerígenas en tortillas

MARGARITA RODRÍGUEZ

Los alimentos producen 36% de los casos; el tabaco 31% y las infecciones 11%

“Lo que comemos es la principal causa de riesgo de cáncer, con 36%, delante del consumo de tabaco, con 31%; y las infecciones, 11%”, dijo Magda Carvajal, del Instituto de Biología de la UNAM.

Las aflatoxinas son sustancias cancerígenas presentes en los alimentos que consumimos a diario: maíz, arroz, cacahuates, nueces, pistaches, chile, pollo, huevo, leche, embutidos y cerveza, alertó.

“Las tortillas y sus derivados están

contaminados con estos metabolitos secundarios provenientes del hongo *Aspergillus flavus*”, dijo la académica, quien, luego de un estudio, concluyó que en la capital del país, 95% del maíz blanco y 60% del amarillo están contaminados con aflatoxinas.

Al participar en el Seminario Permanente sobre Agricultura, Alimentación y Nutrición del Programa Universitario de Alimentos, la especialista afirmó que “lo que comemos es la principal causa de riesgo de cáncer, con un 36%; delante del consumo de tabaco, responsable en un 31%; y las infecciones, con 11%”.

Las aflatoxinas, los cancerígenos biológicos más potentes, se asocian con cánceres de hígado, páncreas, pulmón, colorrectal y cervicouterino, indicó.



Magda Carvajal, del Instituto de Biología de la UNAM /CORTESÍA

Advierten sobre cultivos con toxinas cancerígenas

REFORMA / STAFF

Investigadores de la UNAM advirtieron sobre una alta contaminación en maíz blanco y amarillo de aflatoxinas, toxinas producidas por hongos en cultivos agrícolas que están asociadas al desarrollo de cáncer.

Magda Carvajal, investigadora del Instituto de Biología, indicó que tortillas, sopes, tamales y totopos, entre otros productos de maíz, están “muy contaminados” con metabolitos secundarios provenientes del hongo *Aspergillus flavus*.

Dicha sustancia también se ha encontrado en arroz, cacahuates, nueces, pistaches, chile, pollo, huevo, leche, embutidos y cerveza, refirió la especialista, según un comunicado de la UNAM.

Las aflatoxinas, expuso, no se ven, no tienen sabor ni olor y son resistentes al calor y a procesos como cocción, ultrapasteurización, nixtamalización y fermentación.

Cánceres de hígado, páncreas, pulmón, colorrectal y cervicouterino están asociados con esta sustancia.

“Aunque actúan en milonésimas de miligramo (trazas), son los cancerígenos biológicos más potentes que se conocen. Todos nacemos con protooncogenes que están latentes, y las aflatoxinas, mediante un mecanismo químico de oxidación, los convierten en oncogenes (cancerígenos), que por años se acumulan en el ADN y mutan en aquellos individuos con predisposición genética”, explicó.

Para contrarrestar sus daños, Carvajal recomendó comer alimentos probióticos, como moras, pimiento verde y rojo, espinacas, brócoli, betabel, cereza, jitomate y zanahoria.

“Lo que comemos es la principal causa de riesgo de cáncer, con un 36 por ciento; delante del consumo de tabaco, responsable en un 31 por ciento; y las infecciones, con 11 por ciento”, sostuvo.

PELIGRO DE EXTINCIÓN

Abre la UNAM exposición sobre la vaquita marina

“Se agota el tiempo para salvar al único cetáceo endémico de México”

ARTURO SÁNCHEZ JIMÉNEZ

Está por agotarse el tiempo para salvar de la extinción a la vaquita marina, el único cetáceo endémico de México. Así lo plantearon ayer especialistas en la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).

Diego Ruiz Sabio, director del Museo de la Ballena, de Baja California Sur, dijo que si este año no se logra detener la pesca ilegal que la amenaza, “difícilmente podremos revertir esta situación”.

En la inauguración de la exposición *Vaquita Marina entre redes: Una historia que no debe repetirse*, en Universum, Museo de las Ciencias, explicó que el daño hecho a la vaquita marina y la amenaza de que desaparezca son “culpa de los humanos”.

En su opinión, el gobierno federal “ha puesto todo de su mano” para intentar parar la pesca ilegal en el mar de Cortés, único hábitat de la vaquita, especie de la que se estima quedan alrededor de 30 ejemplares. Pese a que diversas organizaciones civiles,

comunidades, grupos de científicos y el gobierno están involucrados en la protección del cetáceo, el problema no ha podido ser controlado, sostuvo. “Desgraciadamente, se trata de un asunto muy complejo, de delincuencia organizada”. Narró que las redes que causan la muerte de las vaquitas “son retiradas un día y al otro ya están puestas nuevamente”.

Una de las principales amenazas para la vaquita marina es la gran demanda del buche de un pez llamado totoaba, con un alto

costo en Asia, y que es pescado ilegalmente en México con redes en la que queda atrapado el cetáceo.

César Augusto Domínguez Pérez-Tejada, director general de Divulgación de la Ciencia de la UNAM, opinó que la exposición invita a reflexionar acerca de que la extinción “es para siempre” y que “todos somos entes participativos en la conservación de las especies; es un mensaje de esperanza y de vida”.

Gabriela Guzzy Arredondo, directora de Universum, dijo que la exposición “propiciará entre nuestros visitantes la conciencia hacia el cuidado de nuestro planeta y los seres que lo habitamos”.

En un recorrido por la exposición, en el que participó el rector de la UNAM, Enrique Graue Wiechers, el secretario de Medio Ambiente y Recursos Naturales del gobierno federal, Rafael Pachiano Alemán, planteó que “en los años recientes se ha aumentado a casi el doble la superficie del polígono de protección de la vaquita marina para conservar esta especie”.

La exposición temporal es organizada por la Dirección General de Divulgación de la Ciencia de la UNAM y el Museo de la Ballena de Baja California Sur.

En ella se cuenta la historia de la vaquita marina desde sus orígenes como especie y sus características biológicas hasta las acciones que instituciones gubernamentales, de investigación y organizaciones de la sociedad civil están realizando para protegerla e impedir su extinción.

El visitante, en un ambiente con sonidos del mar, podrá observar un esqueleto real de vaquita marina, un C-pod (instrumento que utilizan los expertos para escuchar los sonidos de estas marsopas), anclas y boyas recuperadas en el área de refugio de esta especie y un *videomapping* (proyecciones sobre superficies reales para dar efecto de movimiento), que incluye 30 esculturas de vaquitas marinas hechas de fibra de vidrio natural.

La exposición estará abierta hasta el 30 de septiembre de 2018 y tiene un costo de 40 pesos para el público en general

“

Los humanos, culpables de la amenaza de desaparición de la marsopa de BCS

Piden mantener protección de Vaquita

TONATIÚH RUBÍN

La UNAM y el Museo de la Ballena presentaron la exposición temporal “Vaquita marina entre redes”, que albergará el Universum del 29 de junio al 30 de septiembre.

“La exposición tiene como protagonistas a la vaquita, un animal emblemático, pero su propósito es despertar conciencias y señalar que todos somos responsables y que todos podemos hacer algo”, indicó César Augusto Domínguez, director de Divulgación de la Ciencia de la UNAM.

Diego Ruiz, director operativo del Museo de la Ballena, señaló que es complicado mejorar el estatus del mamífero marino endémico del país, cuya población de menos de 30 ejemplares lo sitúa en peligro crítico de extinción.

“Queda muy poco tiempo y difícilmente podemos revertir esta situación. No se debe repetir (la historia) con ningún mamífero marino ni con ninguna especie”, comentó.

De acuerdo con Alejandro del Mazo, titular de la Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas (Co-



Tomada de Twitter: @TurismoCDMX

Una exposición temporal sobre la Vaquita Marina fue inaugurada en Universum Museo.

nanp), las acciones de conservación deben continuar en el próximo sexenio.

“Sabemos que aún tenemos vaquitas y tenemos que seguir haciendo todos los esfuerzos posibles para salvar los poquitos ejemplares que tenemos”, señaló.

El funcionario espera que la siguiente Administración de seguimiento a la conservación de la especie.

“Se han hecho los esfuerzos para ampliar el polígono. Sería muy lamentable (echarlo para atrás). Ojalá y continúen los esfuerzos positivos”,

exhortó el titular de Conanp.

Domínguez explicó que la exposición da cuenta de la importancia de la biodiversidad.

“La vaquita está formada en uno de los primeros lugares de la extinción, sin embargo no olvidemos que la fila es larga y que otros animales igualmente importantes están ya en la línea”.

A la inauguración también asistieron el rector de la UNAM, Enrique Graue, y el Secretario de Medio Ambiente y Recursos Naturales, Rafael Pacchiano.

Demandan políticas en pro del campo

DE LA REDACCIÓN

La campaña Sin maíz no hay país llamó a quienes gobiernen los próximos años a definir un compromiso claro y explícito por una política en favor de la alimentación y del campo, libre de transgénicos y agroquímicos con la reactivación de la producción nacional y asegurar una vida digna y sana para quienes producen 40 por ciento de los alimentos que se consumen.

En una carta firmada por 241 ciudadanos, entre ellos Carlos Payán, Francisco Toledo, Cristina Barros y Jesusa Rodríguez, así como 54 organizaciones, se señala que se requiere información clara y transparente sobre el origen y los procesos para producir alimentos, así como una defensa firme de la milpa y el maíz nativo por su riqueza cultural, gastronómica, nutricional, económica, medicinal, simbólica y espiritual.

La tortilla deber ser de calidad, hecha con maíz nativo y nixtamalizada, indica el documento, en el que se advierte que "la protección del maíz es uno de los pocos temas de consenso en México en estos momentos de enorme incertidumbre. Esta planta sagrada es la base de nuestra alimentación y además somos centro de origen y diversificación constante; es por ello considerada nuestra gracia primera y elemento de identidad".

Desde hace 20 años, resalta, comunidades y colectivos han luchado para detener la amenaza transgénica en nuestro territorio. En México sólo se siembra legalmente algodón transgénico en fase comercial. "No se permite la siembra de maíz y

soya genéticamente modificadas en campo abierto, gracias a movilizaciones y demandas emprendidas por organizaciones campesinas, científicas, ambientales, de defensores de derechos humanos, artistas y consumidores".

Crisis alimentaria

Se importan productos que amenazan a los campesinos y la alimentación, "con consecuencias negativas para el ambiente, la salud y la economía; las cuales han sido ampliamente estudiadas y documentadas. Vivimos una crisis alimentaria sin precedente: obesidad, malnutrición y hambre entre la población, aunados a la violencia y la migración en el campo".

Los firmantes "seguiremos impulsando la exigencia y la defensa de nuestros derechos a una alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, como lo señala la Constitución; a la biodiversidad y al ambiente saludable, impidiendo, aun por la vía legal, la siembra de transgénicos en el campo mexicano y su presencia en nuestros alimentos".

Exigen productores lecheros eliminar privilegios a importaciones

Si el nuevo gobierno protege al sector se volverá competitivo, aseguran

CAROLINA GÓMEZ MENA

El Frente Nacional de Productores y Consumidores de Leche expresó su esperanza de que en la próxima administración se apliquen nuevas políticas sin privilegios para los lácteos importados.

El organismo demandó un "plan nacional de producción, industria-

lización y comercialización que no dependa de la Secretaría de Economía, porque para esa dependencia la leche es un producto que proviene del súper y no de un alto esfuerzo de productores, industriales, distribuidores y comerciantes".

El frente consideró que el "nacionalismo y la protección de productores de leche y sus derivados nos llevarían a ser competitivos e incluso a generar excedentes para exportación".

Enfatizó que en México se requieren "condiciones favorables de apoyo a la productividad y que las instituciones del gobierno entiendan que nunca será mejor importar un alimento de mala

calidad a precios de remate en los mercados internacionales", lo adecuado es "crear las condiciones para generarlo localmente, con ventajas en empleo, inversiones y dinámica comercial".

“

Preven generar excedentes para exportación

En víspera de los comicios presidenciales, el frente añadió que en cuanto a producción, industrialización y comercialización de esos productos, México "nunca debió recurrir al mercado internacional, con excepción de emergencias", las cuales, en 24 años de Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN), jamás ocurrieron.

Lo que sí sucedió en todo ese tiempo, afirmó, fue que "desaparecieron 600 mil unidades productivas lecheras".

El comercio del lácteo y sus derivados permaneció abierto desde que se formalizó el TLCAN con Estados Unidos y Canadá en 1994.

La agrupación señaló que mu-

chos de los compromisos y objetivos en la operación del tratado comercial, en relación con el sector "no se cumplieron por la falta de apoyos tecnológicos y de financiamiento. Por ejemplo, se propuso la creación de un banco internacional de fomento, integrado por instituciones de los tres países socios del TLCAN, que apoyaría el desarrollo de proyectos conjuntos".

Ese "desorden propició que empresas privadas, relacionadas con la industria lechera y tiendas de autoservicio, empezaran a importar directamente leche en polvo y sus derivados. Esas compañías son las que se han beneficiado con los cupos de importación".

VERDE EN SERIO



Gabriel Quadri

www.gabrielquadri.blogspot.com

¿A quién pertenecen los mares mexicanos?

Al analizar los graves problemas de México para gestionar sosteniblemente sus mares surge una pregunta existencial. ¿A quién pertenecen los mares mexicanos? ¿Quiénes tienen derecho a valorarlos y a darles diferentes destinos? Hasta ahora, a pesar de que los mares son propiedad de la nación de acuerdo con el Artículo 27 constitucional, pareciera que la industria pesquera posee derechos exclusivos de uso y abuso. Se asume como dueña y vocífera contra toda iniciativa de conservación. Supone que todo el mar territorial y patrimonial debe ser explotado sin cortapisas. Pesquerías decaen, especies desaparecen y ecosistemas marinos completos son impactados, en contra de la sustentabilidad de la propia industria. Actores y representantes de la industria pesquera creen que los mares y sus recursos son su propiedad. Difícilmente admiten otro actor, aunque se trate de intereses públicos o legítimos intereses locales, por ejemplo, a favor de las áreas naturales protegidas, del aprovechamiento sustentable por parte de pescadores ribereños o del turismo de observación no consuntiva de especies y ecosistemas marinos.

El poder de los intereses pesqueros es ubicuo. Hay muchos ejemplos de esta virtual omnipotencia. Recordemos cómo la mayor parte de la zona de exclusión en la sonda de Campeche, donde se localizan las instalaciones estratégicas de la industria petrolera en México, ha sido recientemente abierta a la explotación pesquera, a pesar de riesgos muy claros a la seguridad nacional y a la integridad de la infraestructura. También a pesar de que eso significa romper una verdadera caja de ahorro ecológico y pesquero en el golfo de México. Destaca asimismo cómo en la creación en diciembre del 2016 de grandes reservas del Pacífico profundo y del Caribe mexicano, la industria pesquera se impulsó a la visión conservacionista. En el primer caso, al lograr que la reserva sólo sea aplicable ¡a partir de los 800 metros! lo que es insólito y elimina cualquier restricción práctica a la pesca; el resto de la columna de agua de esa profundidad a la superficie se mantuvo a disposición libre de la industria. En el segundo caso, al permitir la pesca en toda la reserva, además de que las zonas núcleo marinas inician sólo a ¡100 metros de profundidad!

El poder de la industria pesquera se manifestó igualmente con el rechazo a la iniciativa de Ley General de Biodiversidad, que pretendía otorgarle a la Semarnat facultades en materia de vedas a la explotación de especies marinas. Otra expresión palmaria del poder pesquero es el fuerte caudal de subsidios que otorga la Conapesca a la industria y que representan más de 70% de su presupuesto, incluyendo subsidios a diesel y gasolina, motores, barcos, cascos y equipamiento a embarcaciones mayores. Los subsidios logrados por la industria pesquera rondan en 2,000 millones de pesos anuales y son detentados en un alto porcentaje por las grandes empresas armadoras de pesca industrial. Otra muestra es que la industria pesquera y la propia Conapesca (capturada por la industria) ignoran lineamientos de la Carta Nacional Pesquera y planes de manejo de pesquerías diseñados por el Inapesca, en el esfuerzo pesquero real y en el otorgamiento de permisos.

La entrega total e insostenible de los mares a la explotación pesquera no está escrita en ningún lado; es consecuencia de un soslayo histórico, institucional y cultural hacia nuestro territorio marino y de la sobrerrepresentación política otorgada a los actores del sector. Esto último, no obstante, que la pesca contribuye con un porcentaje muy pequeño del PIB, apenas 0.1%, y del empleo de la Población Económicamente Activa total: 0.34 por ciento.

Los mares son de todos los mexicanos y la conservación en áreas naturales protegidas marinas es un uso y destino estratégico que debe asumirse y hacerse realidad.

SAN LUIS POTOSÍ

Transgénicos dejan plagas en el campo

SLP.- Los cultivos transgénicos le han hecho mucho daño al campo de la Huasteca, porque han provocado que las plagas se hagan resistentes, razón por la que los campesinos exigen al Gobierno que se inicie un proceso para recuperar las semillas criollas y sean utilizadas para la producción del maíz y frijol. Esto lo declaró el líder de los Campesinos de México, Delfino García, pues si no hay apoyo de las autoridades nada se puede hacer, ya que los ejidatarios no cuentan con recursos para producir la tierra. **José Martínez/El Sol de San Luis**

CORTESÍA



BREVE ECONÓMICA

Soya y maíz bajan en Chicago por cierre de posiciones

LOS FUTUROS de soya y maíz cayeron el jueves en Chicago a mínimos en una semana y media porque los operadores acomodaron posiciones antes de los reportes del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, por su sigla en inglés) sobre superficie sembrada e inventarios.

En tanto, los futuros de trigo en Chicago terminaron con caídas por cuarta vez en las últimas cinco sesiones, presionados por el avance de la cosecha de invierno en EU. La soya para agosto cerró con una caída de 6.25 centavos, a 8.6675 dólares por bushel, mientras que el contrato para noviembre, bajó 5.5 centavos, a 8.8350 dólares por bushel.

El maíz para septiembre bajó 7.5 centavos, a 3.5425 dólares por bushel, mientras que el contrato para diciembre cayó 7.25 centavos, a 3.66 dólares. Datos de exportación del grano mejores a los esperados, difundidos por el USDA temprano, limitaron las caídas. (Reuters)

Pág. 20 Col. _____ Secc. Eo y No Fecha. 7º JUN 2018



UE respalda a España en pugna con EU por aceitunas.
LEA MÁS eleconomista.mx/empresas

Pág. 20 Col. _____ Secc. E. y N. Fecha. 29 JUN 2018

 **Australia triunfa sobre empaque genérico de tabaco.**
LEA MAS eleconomista.mx/empresas

GRANOS Y OLEAGINOSAS

| | APERTURA | CIERRE | CAMBIO | VOLUMEN | INT. AB. |
|---|----------|--------|--------|---------|----------|
| MAÍZ * CENTAVOS DE DÓLAR POR BUSHEL 5,000 BUSHELS POR CONTRATO [1] | | | | | |
| JUL 18 | 352.50 | 345.00 | -7.50 | 137,406 | 71,969 |
| SEP 18 | 361.75 | 354.25 | -7.50 | 170,220 | 639,453 |
| DIC 18 | 373.25 | 366.00 | -7.25 | 159,913 | 745,535 |
| TRIGO * CENTAVOS DE DÓLAR POR BUSHEL 5,000 BUSHELS POR CONTRATO [1] | | | | | |
| JUL 18 | 479.50 | 479.50 | 0.00 | 13,014 | 13,935 |
| SEP 18 | 488.50 | 483.50 | -5.00 | 54,819 | 192,929 |
| DIC 18 | 503.75 | 499.50 | -4.25 | 22,079 | 162,778 |
| SOYA * CENTAVOS DE DÓLAR POR LIBRA 60,000 LIBRAS POR CONTRATO [1] | | | | | |
| JUL 18 | 867.50 | 861.25 | -6.25 | 41,214 | 23,545 |
| AGO 18 | 873.00 | 866.75 | -6.25 | 41,446 | 93,524 |
| SEP 18 | 878.50 | 872.50 | -6.00 | 12,233 | 45,038 |
| EXÓTICOS | | | | | |
| CAFÉ * CENTAVOS DE DÓLAR POR LIBRA 5,000 LIBRAS POR CONTRATO [1] | | | | | |
| JUL 18 | 114.30 | 112.15 | -2.15 | 0 | 84 |
| SEP 18 | 117.45 | 115.75 | -1.70 | 342 | 153,710 |
| DIC 18 | 120.85 | 119.20 | -1.65 | 80 | 63,394 |
| AZÚCAR * CENTAVOS DE DÓLAR POR LIBRA 5,000 LIBRAS POR CONTRATO [1] | | | | | |
| JUL 18 | 11.72 | 11.88 | 0.16 | 2,319 | 22,468 |
| OCT 18 | 12.05 | 12.25 | 0.20 | 6,206 | 509,776 |
| MAR 19 | 12.71 | 12.92 | 0.21 | 0 | 247,449 |
| ALGODÓN * CENTAVOS DE DÓLAR POR TONELADA 10,000 TONELADAS POR CONTRATO [4] | | | | | |
| JUN 18 | 85.75 | 84.93 | -0.82 | 0 | 286 |
| OCT 18 | 85.96 | 84.57 | -1.39 | 0 | 286 |
| DIC 18 | 84.87 | 83.55 | -1.32 | 111 | 181,213 |