

Aspectos sanitarios en la elaboración de quesos de cabra en una comunidad agrícola chilena afectada por la sequía y la desertificación

CORTÉS-CORTÉS, Manuel Enrique, CATALÁN-NEIRA, Macarena Solange, ZAMORANO-CHÁVEZ, Sandra Andrea, ALFARO-SILVA, Andrea Alejandra

M. Cortés', M. Catalán', S. Zamorano'', A. Alfaro'''

Universidad Bernardo O'Higgins', Universidad de Los Lagos'', Universidad de Chile'''
manuel.cortes@ubo.cl

González - Hernández, María de los Ángeles, Domínguez - Basurto, Maribel, García-Durán, Atanasio. (eds.) *Educación Ambiental desde la Innovación, la Transdisciplinariedad e Interculturalidad*, Tópicos Selectos de Educación Ambiental-©ECORFAN-Veracruz, 2015.

Introducción

Las comunidades agrícolas, agrupaciones especiales del campesinado chileno cuyo origen se puede remontar hasta el Período Colonial, se encuentran en la Región de la Araucanía y, mayoritariamente, en la de Coquimbo —especialmente en la Provincia del Limarí (Castro & Bahamondes, 1986; Alexander, 2006). Los terrenos ocupados por estas comunidades agrícolas se caracterizan por su semi-aridez y su fuerza laboral está dedicada a la agricultura, ganadería caprina y minería. Durante el último siglo el ecosistema de las comunidades agrícolas del Limarí se ha visto degradado a causa de una gran presión antrópica producida por el sobrepastoreo y la tala indiscriminada de árboles nativos, esto unido a sequías prolongadas, incremento de procesos erosivos y los efectos del cambio climático. Lo anterior ha llevado a una gran migración hacia zonas urbanas y al desarrollo de una agricultura y ganadería de subsistencia (capricultura de tipo sistema extensivo, Figura 1A) que mantiene a muchas familias sumidas en el umbral de la pobreza (Stüdemann, 2008). Muchas de éstas tienen como fuente de ingreso la producción de queso de cabra, muy apetecido en el mercado nacional; pero poco se sabe acerca de la higiene durante su elaboración (Figura 1B).

En virtud de lo anterior, el objetivo de este trabajo es investigar las apreciaciones de los campesinos queseros en relación a los aspectos sanitarios propios de la elaboración de quesos de cabra artesanales en una comunidad agrícola chilena afectada por la sequía y la desertificación

Métodos utilizados

Características del lugar estudiado

Esta investigación se desarrolló en la Comunidad Agrícola Cerro Blanco y sus alrededores, ubicada a unos 53 km al suroeste de la ciudad de Ovalle, Provincia del Limarí, Región de Coquimbo, Chile (Figura 2A). Esta comunidad está situada en terrenos característicamente semi-áridos (Figura 2B) y colinda con varias otras localidades y comunidades agrícolas rurales. En ella habitan unas 45 familias, en su mayoría formadas por campesinos que dependen principalmente de actividades ganaderas (capricultura) y agrícolas (citricultura y horticultura). Existe entre estas familias una tradición de cooperación que incluso traspasa los límites territoriales con otras comunidades (Monzó, 2003). Así, es habitual ver que los parientes se desplazan para participar y apoyar actividades agrícolas tales como trillas y cierre de «lluvias»¹. En los años de sequías prolongadas, los habitantes de esta comunidad se emplean como asalariados en zonas cercanas. Una proporción menor de la fuerza laboral se dedica a la minería. Es importante destacar el constante proceso de migración por parte de los jóvenes en busca de mejores oportunidades de empleo (Monzó, 2003).

En esta Comunidad Agrícola, al igual que en gran parte de la Provincia del Limarí, existen condiciones de aridez durante la mayor parte del año (8 a 10 meses), siendo el clima predominante de tipo estepárico costero o nuboso (Sánchez & Morales, 1990). No obstante, según las investigaciones clásicas de di Castri & Hajek (1976) este clima semiárido es indudablemente de tipo mediterráneo (Figura 2B; Figura 3A). La presencia de valles transversales y muchas quebradas en esta Provincia facilita la penetración de influencias marítimas en forma de humedad y nubosidad (di Castri & Hajek, 1976); así, en Cerro Blanco y sus alrededores es común observar garúas y neblinas (Figura 3B). También una característica ecológica distintiva de esta zona es la extrema variabilidad de las precipitaciones a través de los años (di Castri & Hajek, 1976).

¹ Las «lluvias» son sectores donde se cultivan cereales únicamente gracias a la humedad de las precipitaciones.

Sin embargo, se ha reportado un promedio anual de precipitaciones de unos 130 mm junto a temperaturas relativamente moderadas (cfr. Sánchez & Morales, 1990).

Preparación de encuesta sobre producción de quesos de cabra artesanales

El diseño de la encuesta, de tipo entrevista personal anónima, se planificó con tres meses de anticipación a su ejecución. El primer ítem consideró preguntas en formato escala de Likert: «totalmente en desacuerdo» / «en desacuerdo» / «ni de acuerdo ni en desacuerdo» / «de acuerdo» / «totalmente de acuerdo». El segundo ítem consideró preguntas abiertas, de tipo cuestionario. Para su confección se investigaron aspectos legales presentes en el Reglamento Sanitario de los Alimentos de Chile (D. S. 977 / 1996, actualizado en 2013). Específicamente se extrajeron datos sanitarios claves que fueron incorporados en cada pregunta de la encuesta. Además de contener preguntas con aspectos legales, se complementó con preguntas con una orientación más sanitaria (de tipo «domésticas» sobre las mismas cabras, sobre la higiene que mantienen los productores con sus animales y sobre la higiene personal de los manipuladores de los quesos). En estas preguntas se privilegió la transposición didáctica a fin de hacerlas un poco más simples, entendibles; y, además, que las personas encuestadas no percibiesen invasiva o atemorizante la encuesta, evitándose entonces que tuviese preguntas solamente sobre aspectos legales. Para corregir y validar la encuesta, se consultó la opinión de un ingeniero químico experto profesional en prevención de riesgos de accidentes del trabajo y enfermedades profesionales y de una psicopedagoga. El instrumento encuesta se presenta en el Apéndice I.

Aplicación de la encuesta a los productores de quesos de cabra artesanal

Para la aplicación de la encuesta, los autores se dirigieron desde la Región Metropolitana de Santiago hasta la IV Región de Coquimbo, específicamente a la Comunidad Agrícola Cerro Blanco. El período de aplicación de las encuestas comprendió entre el 15 de febrero y el 22 de febrero de 2015, es decir, en plena estación de verano chileno. Para poder aplicar la encuesta a los pobladores del sector estudiado, se visitó cada una de las casas donde ellos habitaban. Siempre se explicó inicialmente, en términos simples, el propósito de la encuesta y que además esta era de tipo anónima, ya que de otro modo tendrían a negar el prestar su colaboración por el temor que ellos tienen para con las autoridades fiscalizadoras. Es importante mencionar que la encuesta fue aplicada solamente al miembro encargado de elaborar el queso de cabra en cada familia.

Registro y análisis de datos

Los datos obtenidos a partir de las encuestas fueron traspasados posteriormente a tablas en Word y Excel (Microsoft Office, 2010). Las respuestas fueron tabuladas como frecuencia absoluta y porcentajes. Las respuestas a las preguntas abiertas fueron traspasadas a Word, manteniendo el lenguaje propio de los pobladores entrevistados.

Resultados

Debido a la prolongada sequía, se encontraron pocas familias ($n = 11$) que elaboraban actualmente quesos. En términos cuantitativos, la frecuencia porcentual de respuestas a cada una de las preguntas del ítem I de la encuesta se presenta en la Tabla I. Como tendencia general, si bien un alto porcentaje (72,7%) consideraba estar de acuerdo y totalmente de acuerdo en que la elaboración inadecuada de quesos de cabra puede generar riesgos para la salud humana al ser ingeridos, existe un porcentaje considerable (27,3%) que está en desacuerdo con esto.

Desde el punto de vista cualitativo, y teniendo en consideración las limitaciones de espacio, a continuación se presentan las respuestas para dos de las preguntas más relevantes del ítem 2:

- *¿Usted sabe qué es la autorización sanitaria para elaboración de quesos?, ¿cuenta con ella?, ¿por qué?*

Respuestas:

«No, no».

«Sí, es cuando se debe tener todo limpio y desinfectado, sí cuento con la autorización».

Si sabe, si cuenta con la autorización: «para evitar la contaminación con los bichos²».

No sabe, no cuenta: «por no tener conocimiento».

«Sí, para tener bien la higiene».

No, no sabe: «falta de capacitación e información».

- *¿Usted cree que el consumo de ciertos tipos de quesos de cabra puede generar problemas de salud a algunas personas?, ¿por qué?*

Respuestas:

«No».

«Sí, depende de la elaboración. Si no se ha hecho la dosis del cuajo³, o por el calor».

«Sí, algunas personas pueden estar enfermas y el consumo de queso le puede hacer mal».

«No, la cabra tiene que estar enferma».

«No, porque las personas comen de todo y después culpan al queso».

«Si son enfermas del hígado les dañaría».

«Sí, para las personas que son enfermas del hígado. Porque se les hinchara el hígado, se pone la boca amarga, etc.».

«No, a no ser que tenga problemas a la vesícula».

«Sí, puede hacer mal por mala higiene».

«Intolerantes a la lactosa, porque les cae mal».

Discusión

El propósito de este trabajo fue investigar las apreciaciones de los campesinos queseros en relación a los aspectos sanitarios propios de la elaboración de quesos de cabra artesanales en la Comunidad Agrícola Cerro Blanco. Es importante mencionar que una proporción no menor (27,27 %; Tabla I) de los queseros está en desacuerdo en que la producción inadecuada de quesos puede originar riesgos para la salud humana; lo que contrasta con lo reportado por el SESMA⁴ (citado por Amtmann, 1999) que relaciona su ingesta con una alta frecuencia de intoxicación alimentaria en Chile. Por otra parte, si bien entre ellos existe una noción de la importancia de una adecuada higiene en la elaboración del queso, todavía persistirían condiciones insalubres en su elaboración. Así, un 18,18 % (Tabla I) no está de acuerdo en mantener el pelo corto en la parte trasera de las ubres de las cabras, medida que podría evitar la proliferación de microorganismos que se transmitan a la leche. En relación a la refrigeración de los quesos producidos, los campesinos no tienen una opinión común: una gran proporción (45,45 %) considera inadecuado refrigerar el queso mientras que un 36,36 % menciona la importancia de esto. Por otra parte, existe una proporción importante (18,18 %) que es indiferente ante este aspecto (Tabla I). La discrepancia en esto obedece a factores de comercialización, ya que algunos clientes prefieren el queso fresco (que se refrigera), en tanto que otros prefieren el maduro (que es dejado secar al aire, cubierto con sal).

² Los campesinos agrupan bajo estos vocablos a los artrópodos y otros animales muy pequeños.

³ Fermento para cuajar la leche.

⁴ SESMA: Servicio de Salud del Ambiente.

La falta de limpieza en el proceso de ordeña así como la poca importancia que se le da a la refrigeración de los quesos podría explicar la gran cantidad de bacterias, *e.g.*, *Staphylococcus aureus* y *Salmonella spp*, reportados en el queso caprino (cfr. Amtmann, 1999).

Es necesario mencionar que aunque los productores de queso de cabra artesanal comentaron la importancia de contar con la autorización sanitaria para elaborar los quesos; algunos de ellos expresaron no tenerla —o se deduce que no cuentan con ella, en base a sus vagas respuestas. También fue llamativo que desde la primera hasta la última encuesta los queseros hicieron notar la desconfianza que les daría si estas encuestas llevasen sus nombres y apellidos. Indicaron que temen a que los persigan o más bien a que los sancionen por temas de higiene o temas que ellos no manejan. Se logra percibir el temor que tienen a las personas de sanidad que ellos llamaban: «Inspectores del SEREMI⁵ de Salud».

Uno de los puntos a destacar es la falta de conocimiento de aspectos legales que a ellos les competen, así como también los de carácter higiénico. Cada vez que se realizaron preguntas relacionadas con la elaboración, higiene y sus consecuencias para la salud, todos los queseros respondieron distintas versiones, dependiendo de sus vivencias o lo que se les ocurre que puede pasar a los consumidores. Pensamos que eso es una debilidad muy grande, ya que si ellos no cuentan con protocolos y estándares establecidos, podrían generar sin querer algún tipo de infección o intoxicación en el consumidor final de sus quesos. Como ya se ha mencionado, solo algunos de ellos sabían lo que es la autorización sanitaria, por lo que deducimos que ellos no cuentan en su totalidad con autorizaciones para la venta de estos quesos.

Conclusiones y Proyecciones Futuras

A partir de este trabajo es posible concluir que si bien estos productores de queso de cabra artesanal tienen una noción de la importancia de una adecuada higiene en elaboración del queso, todavía persisten condiciones insalubres en la producción de este alimento típico. También se concluye que los queseros conocen la importancia de contar con la autorización sanitaria para elaborar los quesos; no obstante, algunos de ellos no la tendrían.

Frente al panorama anterior, es fundamental promover programas de capacitación por parte de las autoridades, especialmente en lo que respecta a aspectos de elaboración propia, producción, abastecimiento y también financieros. Se aconseja realizar en el futuro más investigaciones sobre este tema, las cuales permitirán establecer algún tipo de herramienta para apoyar en los aspectos higiénicos y de prevención de riesgos biológicos a los productores de queso de cabra en esta y otras localidades productoras de este apreciado producto nacional. Pensamos que si estos campesinos fuesen fortalecidos, empoderados como productores de un producto típico comunal, sus quesos podrían tener un mayor impacto en la sociedad.

Agradecimientos

Los autores agradecen al señor Domingo Enrique Cortés Cortés, Presidente de la Comunidad Agrícola Cerro Blanco, por el apoyo brindado para efectuar este estudio. Macarena Catalán agradece el apoyo brindado por la Resolución VRA N° 3000/10/15 de la Universidad Bernardo O'Higgins, que designa a estudiantes ayudantes de investigación.

⁵ SEREMI: Secretaría Regional Ministerial.

Referencias

- Alexander, W.L. (2006). Cowboys and Indians and Comuneros: policy-positioned ascriptions of ethnicity, identity and history in Chile. *Social Identities*, 12, 139-165.
- Amtmann, M.P. (1999). *Caracterización microbiológica de quesos elaborados por pequeños productores de leche bovina de la Comuna de los Muermos, Provincia de Llanquihue*. (Tesis de Grado presentada como parte de los requisitos para optar al Grado de Licenciado en Medicina Veterinaria). Valdivia, Región de Los Ríos: Universidad Austral de Chile.
- Castro, M., & Bahamondes, M. (1986). Surgimiento y transformación del sistema comunitario: Las comunidades agrícolas, IV Región, Chile. *Ambiente y Desarrollo*, 2, 111-126.
- di Castri, F. & Hajek, E.R. (1976). *Bioclimatología de Chile*. Santiago, RM: Imprenta Editorial Universidad Católica de Chile.
- D. S. 977 (1996) *Reglamento Sanitario de los Alimentos D.S.977/1996 (actualizado en 2013)*. Instituto de Salud Pública, Ministerio de Salud de Chile, disponible en: <http://www.ispch.cl/documento/18459> (consultado el 24/vii/2015).
- Monzó, E. (2003). Estrategias individuales y colectivas de capital social: el impacto de programas públicos en dos comunidades campesinas. Los casos de Ajial de Quiles y Cerro Blanco, IV Región de Chile. En: *Capital Social: Potencialidades Analíticas y Metodológicas para la Superación de la Pobreza* (pp. 243-258). United Nations Publications.
- Sánchez, A., & Morales, R. (1990). *Las regiones de Chile*. Santiago, RM: Editorial Universitaria.
- Stüdemann, N. (2008). *Producción caprina en el Valle de Río Hurtado. Una mirada antropológica* (Memoria para optar al título profesional de Antropólogo Social). Santiago, RM: Universidad de Chile.

Apéndices

Apéndice I. Figuras



Figura 1 A) El sistema extensivo de ganadería caprina es característico de estos sectores del secano de la Región de Coquimbo. B) La elaboración de queso de cabra artesanal —muy apreciado a nivel nacional— es una actividad productiva común en estas comunidades agrícolas.

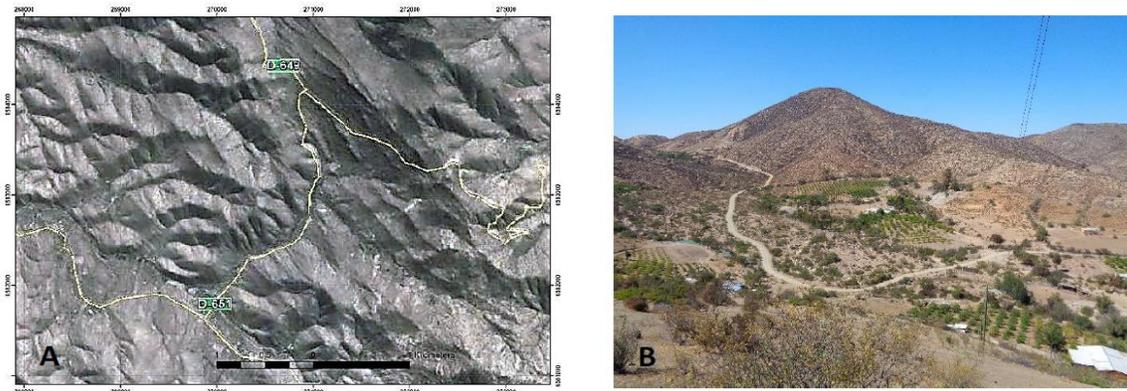


Figura 2 A) Localización geográfica de la Comunidad Agrícola Cerro Blanco y localidades colindantes. La ruta D-651, que conecta el poblado de Los Trigos con el cerro de la Rinconada de Punitaqui, atraviesa a dicha comunidad. B) La Comunidad Agrícola Cerro Blanco se caracteriza por su semiaridez y ruralidad. Imágenes preparadas por los autores y por Diego Aguilera Sáez, Geógrafo de la Pontificia Universidad Católica de Chile.

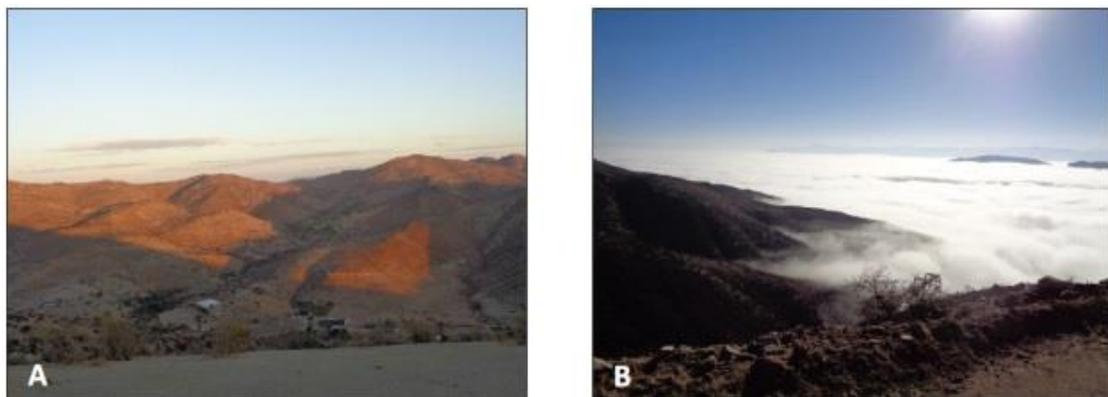


Figura 3 A) Vista panorámica de un sector de la Comunidad Agrícola Cerro Blanco. El clima es semiárido, de tipo mediterráneo caracterizado por veranos calurosos, una estación seca larga (8 a 10 meses), con lluvias mayoritariamente en invierno. Se observa un evidente avance de la desertificación. B) Presencia de niebla en los límites de la Comunidad Agrícola Cerro Blanco, específicamente en la cima del cerro de la Rinconada de Punitaqui. Son frecuentes los días con nubosidad o neblinas en este sector, especialmente por las mañanas, lo que evidencia la influencia marítima sobre el clima.

Apéndice II. Encuesta diseñada

Riesgos biológicos asociados a la elaboración de queso de cabra

A continuación usted responderá una encuesta sobre los riesgos biológicos asociados a la elaboración de queso de cabra artesanal. Esta encuesta es totalmente anónima, motivo por el cual se le solicita que la responda con la mayor tranquilidad y sinceridad. Su ayuda al responder esta encuesta es desde ya ampliamente agradecida.

I. Ítem de preguntas de alternativas

1. ¿Usted cree que la elaboración (producción) inadecuada de los quesos de cabra puede originar riesgos para la salud humana, por ejemplo, riesgos de enfermedades?

- A. Totalmente en desacuerdo
- B. En desacuerdo
- C. Ni de acuerdo ni en desacuerdo (da lo mismo)
- D. De acuerdo
- E. Totalmente de acuerdo

Si su respuesta ha sido “De acuerdo” o “Totalmente de acuerdo”, responda la pregunta 2 del ítem II.

2. ¿Usted cree que la calidad del agua es importante para los quesos de cabra producidos?

- A. Totalmente en desacuerdo
- B. En desacuerdo
- C. Ni de acuerdo ni en desacuerdo (da lo mismo)
- D. De acuerdo
- E. Totalmente de acuerdo

3. ¿De qué origen es el agua que beben sus cabras?

- A. Es potable o de camión aljibe
- B. De vertiente
- C. De estanque
- D. De pozo o noria
- E. Una mezcla de las anteriores

4. ¿Usted piensa que es necesario limpiar las ubres de las cabras para luego ordeñarlas?

- A. Totalmente en desacuerdo
- B. En desacuerdo
- C. Ni de acuerdo ni en desacuerdo (da lo mismo)
- D. De acuerdo
- E. Totalmente de acuerdo

5. ¿Será necesario lavarse las manos antes de ordeñar las cabras?

- A. Totalmente en desacuerdo
- B. En desacuerdo
- C. Ni de acuerdo ni en desacuerdo (da lo mismo)
- D. De acuerdo
- E. Totalmente de acuerdo

6. Si su respuesta ha sido “De acuerdo” o “Totalmente de acuerdo”, entonces, ¿con qué frecuencia hay que limpiar la ubre de las cabras?

- A. Cada vez que se ordeña
- B. Una vez al día
- C. Una vez a la semana
- D. Una vez al mes
- E. Solamente cuando se le ve enferma

7. ¿Usted piensa que es necesario mantener el pelo corto en la parte trasera de las ubres de las cabras?

- A. Totalmente en desacuerdo
- B. En desacuerdo
- C. Ni de acuerdo ni en desacuerdo (da lo mismo)
- D. De acuerdo
- E. Totalmente de acuerdo

8. Si su respuesta ha sido “De acuerdo” o “Totalmente de acuerdo”, entonces, ¿cuántas veces corta el pelo detrás de las ubres de las cabras?

- A. Una vez a la semana
- B. Una vez al mes
- C. Una vez al año
- D. Solo cuando el pelo molesta al animal
- E. Cuando la cabra ha parido

9. ¿Será necesario examinar la leche de cabra para determinar que existan patologías como la mastitis?

- A. Totalmente en desacuerdo
- B. En desacuerdo
- C. Ni de acuerdo ni en desacuerdo (da lo mismo)
- D. De acuerdo
- E. Totalmente de acuerdo

10. ¿Cuántos litros de leche producen en total sus cabras diariamente?

- A. Menos de 10 litros
- B. Entre 10 y 40 litros
- C. Entre 40 y 70 litros
- D. Entre 70 y 100 litros
- E. Más de 100 litros

11. ¿Usted cree que es necesario lavar y desinfectar adecuadamente el recipiente donde almacena la leche de cabra luego de que la ordeña?

- A. Totalmente en desacuerdo
- B. En desacuerdo
- C. Ni de acuerdo ni en desacuerdo (da lo mismo)
- D. De acuerdo
- E. Totalmente de acuerdo

12. Una vez que el queso de cabra ha sido producido, ¿es necesario refrigerarlo?

- A. Totalmente en desacuerdo
- B. En desacuerdo
- C. Ni de acuerdo ni en desacuerdo (da lo mismo)
- D. De acuerdo
- E. Totalmente de acuerdo

13. Si su respuesta ha sido “De acuerdo” o “Totalmente de acuerdo”, entonces, ¿a qué temperatura refrigera los quesos?

- A. De 1 a 2 °C
- B. De 2 a 4 °C
- C. De 4 a 6 °C
- D. De 6 a 8 °C
- E. De 8 a 10 °C

14. ¿Usted considera que es necesario añadir sal de mesa (sal común) a los quesos de cabra?

- A. Totalmente en desacuerdo
- B. En desacuerdo
- C. Ni de acuerdo ni en desacuerdo (da lo mismo)
- D. De acuerdo
- E. Totalmente de acuerdo

Si su respuesta ha sido “De acuerdo” o “Totalmente de acuerdo”, responda la pregunta 3 del ítem II.

15. ¿Usted considera importante que existan iniciativas de capacitación gubernamentales o de instituciones privadas en relación a la correcta elaboración de quesos?

- A. Totalmente en desacuerdo
- B. En desacuerdo
- C. Ni de acuerdo ni en desacuerdo (da lo mismo)
- D. De acuerdo
- E. Totalmente de acuerdo

II. Ítem de preguntas abiertas

1. ¿Usted sabe qué es la autorización sanitaria para elaboración de quesos?, ¿cuenta con ella?, ¿por qué?
2. ¿Usted cree que el consumo de ciertos tipos de quesos de cabra puede generar problemas a la salud a algunas personas?, ¿por qué?
3. ¿Con qué frecuencia usted añade sal al queso?, ¿por qué esto es importante?
4. ¿Cree usted que es importante mantener en condiciones adecuadas de higiene el lugar donde se produce el queso?, ¿por qué?

Apéndice III. Tablas

Tabla I. Resultados de la encuesta aplicada a los queseros sobre los riesgos biológicos asociados a la elaboración del queso de cabra.

| Número de pregunta de la encuesta | TD | | D | | NAND | | A | | TA | |
|-----------------------------------|----|---------|---|---------|------|---------|---|---------|----|---------|
| | n | (%) | n | (%) | n | (%) | n | (%) | n | (%) |
| 1 | 0 | (0,0) | 3 | (27,27) | 0 | (0,0) | 5 | (45,45) | 3 | (27,27) |
| 2 | 0 | (0,0) | 0 | (0,0) | 0 | (0,0) | 5 | (45,45) | 6 | (54,54) |
| 3 | 0 | (0,0) | 7 | (63,63) | 0 | (0,0) | 3 | (27,27) | 1 | (9,09) |
| 4 | 0 | (0,0) | 0 | (0,0) | 0 | (0,0) | 4 | (36,36) | 7 | (63,63) |
| 5 | 0 | (0,0) | 0 | (0,0) | 0 | (0,0) | 3 | (27,27) | 8 | (72,72) |
| 6 | 10 | (90,90) | 1 | (9,09) | 0 | (0,0) | 0 | (0,0) | 0 | (0,0) |
| 7 | 0 | (0,0) | 2 | (18,18) | 0 | (0,0) | 4 | (36,36) | 5 | (45,45) |
| 8 | 1 | (14,29) | 1 | (14,29) | 3 | (42,36) | 1 | (14,29) | 1 | (14,29) |
| 9 | 0 | (0,0) | 0 | (0,0) | 0 | (0,0) | 6 | (54,54) | 5 | (45,45) |
| 10 | 5 | (45,45) | 4 | (36,36) | 1 | (9,09) | 0 | (0,0) | 1 | (9,09) |
| 11 | 0 | (0,0) | 0 | (0,0) | 0 | (0,0) | 4 | (36,36) | 7 | (63,63) |
| 12 | 1 | (9,09) | 4 | (36,36) | 2 | (18,18) | 2 | (18,18) | 2 | (18,18) |
| 13 | 1 | (25) | 3 | (75) | 0 | (0,0) | 0 | (0,0) | 0 | (0,0) |
| 14 | 0 | (0,0) | 1 | (9,09) | 1 | (9,09) | 5 | (45,45) | 4 | (36,36) |
| 15 | 0 | (0,0) | 1 | (9,09) | 0 | (0,0) | 4 | (36,36) | 6 | (54,54) |