



UGNAYAN

Tatlong Buwanang Lathalain ng Extension Services, Cavite State University, Indang, Cavite

TOMO XVI BILANG 2

ABRIL - HUNYO 2018

CvSU ES, Cavite FITS at MS, nagkasundo sa proyekto

Sa pangunguna ni Dr. Lilibeth P. Novicio, direktor, CvSU *Extension Services*, nagsagawa ang opisina ng pagpupulong noong Abril 10 na naglalayong magkaroon ng pagkakasundo sa mga plano at proyekto ng opisina partikular na sa pagsasagawa ng mga pagsasanay sa pakikipagtulungan ng *Farmers' Information and Technology Services (FITS) centers* sa Cavite.

Dumalo sa pagpupulong ang FITS *managers* na sina Editha B. Paglinawan (Office of the Provincial Agriculturist - Trece Martirez City), Lorena A. Dognidon (Maragondon), Nannette A. Espiritu (Dasmariñas), Rosalina S. Mojica (Tanza), Milagros M. Cueno (Amadeo), Vilma E. Constante (Mendez), Luvina L. Dualan (Bacoor City), Andrea A. Dimapilis (Gen. Aguinaldo), Kris Joy A. Credo (Alfonso), at Engr. Freddie D. Sisante (Magallanes). Nakibahagi rin sa nasabing gawain si Dr. Ruel M. *Sundan sa p. 3*



Dr. Beth Novicio at ES staff kasama ang mga dumalo sa pulong at nagbisita sa SAKA

CAS-DBS, nagsagawa ng pagsasanay sa beekeeping

Nagsagawa ng pagsasanay tungkol sa pag-aalaga ng mga pukytan ang *Department of Biological Sciences* ng *College of Arts and Sciences (CAS-DBS)* sa pangunguna nina Prof. Dickson N. Dimero, puno ng departamento, at Bb. Liwayway P. Taglinao, *department extension coordinator*, sa mga residente ng Brgy. Guyam Munti, Indang, Cavite noong Abril 12, Mayo 10 at 22. Ito ay ilan sa mga gawaing pang-ekstensyon ng CAS-DBS na bahagi ng proyektong BIO o *Building Communities, Improving Health and Organizing the Environment* sa pakikipagtulungan ni Prof. Michele T. Bono, puno ng CvSU *Bee Program*.

Sa temang "Halina sa Bubuyugan: Tamis na Dulot ng Pulot at Pukyutan", nagsagawa ang DBS ng sunod-sunod na *seminar-workshops* sa pag-aalaga ng mga



Si Prof. Michele Bono habang nagpapaliwanag ng CvSU Bee Program

pukyutan. Ibinahagi nina Prof. Bono at Prof. Dimero ang mga pangunahing kaalaman sa *beekeeping*, *bee biology*, pag-aalaga ng *stingless bees*, at iba't-ibang mga detalye tungkol sa *Sundan sa p. 2*



Mga Nilalaman

Matel, tagapagsalita sa mga pagsasanay ng DA-ATI 2

TGP, inilahad sa Sangguniang Bayan ng GMA 2

CAS-DLMC, bumisita sa Guyam Munti para sa 'Magdyaryo Tayo' 3

Mga paraan sa pagpoproseso ng Indian mango 4

CEIT, nagsagawa ng pagsasanay sa auto LPG 5

Mga pagsasanay, isinagawa sa mga Cavite FITS center 6

MGA BALITA

Matel, tagapagsalita sa mga pagsasanay ng DA-ATI

Nagsilbing tagapagsalita si Gng. Lorna C. Matel, *Techno Gabay Program (TGP) Focal Person* sa Cavite, sa magkasunod na pagsasanay na isinagawa ng *Department of Agriculture – Agricultural Training Institute (DA-ATI)* Rehiyon IV-A.

Sa pagsasanay na *“Regional Updates on Farmers’ Information and Technology Services (FITS) Center Operations and Management”* na ginanap noong Abril 4-6 sa *City of Springs Resort and Hotel*, Los Baños, Laguna, tinalakay ni Gng. Matel ang re-oryentasyon sa programa ng *Techno Gabay* at sa implementasyon ng *Executive Order 801*. Dinaluhan ito ng *managers at information service specialists (ISS)* ng 50 *FITS center* sa CALABARZON.

Samantala, ang pagsasanay na *“Regional Techno Gabay Program (TGP) Partner Agencies Consultative Workshop”* na ginanap noong Abril 24-26 sa *Cavite State University at Gorgeous Farm* ng Laurel, Batangas ay dinaluhan ni Dr. Gondelina Radovan, bise presidente ng *Research and Extension* ng *Southern Luzon State University (SLSU)* at *extension directors* ng *state universities* sa CALABARZON na sina Dr. Lilibeth P. Novicio (CvSU), Dr. Emma E. Linga (URS), Dr. Angela L. Reginaldo (LSPU) at Dr. Felino Gutierrez (SLSU). Nagbigay ng mensahe si Dr. Hernando D. Robles sa mga kalahok at bisita. Samantala, inilahad naman ni Gng. Matel ang *“Techno Gabay Program Initiatives in Cavite”* kasunod ang pagbisita sa *FITS-OPA Cavite*, *Silan’s Agri Farm* at *FITS Amadeo*. Dumalo rin sa programa sina Bb. Edith Paglinawan, *manager* ng *FITS Office of Provincial Agriculturist (OPA)* ng Cavite, at Kristina Lucila ng Quezon. Ang sumunod na mga araw ay inilaan sa pagrepaso ng mga patakaran at *memorandum of agreement (MOA)* ng TGP na pinangunahan ni Dr. Rolando V. Maningas, *Regional TGP Focal Person* ng DA-ATI. Si Gng. Matel ang nanguna sa pagbabalik-aral ng mga alituntunin at regulasyon sa pagpapatupad ng TGP na nakapaloob sa E.O. 801. (KBarandia)



Si Dr. Hernando Robles habang masayang tinatanggap ang mga bisita at mga kasali sa pagsasanay



Ang mga kalahok sa pagsasanay habang nag-aaral ng E.O. 801 o TGP



Si Gng. Matel habang tumatanggap ng sertipiko mula kay Dr. Maningas ng DA-ATI

CAS-DBS, nagsagawa... mula sa p. 1

CvSU Bee Program. Nagkaroon ng aktuwal na gawain tulad ng paglilipat ng *feral colonies* sa *hive boxes*, pagkolekta ng pulot-pukyutan, at *bao-technology*. Nagbigay ng dalawang *hive boxes* ang proyekto sa barangay na gagamitin sa pagpapasimula ng kanilang *meliponiary*. Pinangunahan ni G. Marcelino R. Cruzada, punong barangay ng Brgy. Guyam Munti, ang mga dumalo sa nasabing



Ipinapakita ni Prof. Dimero kung paano maglipat ng *feral colonies* at kumuha ng pulot-pukyutan

aktibidad.

Plano ng CAS-DBS na gawing *bee-friendly community* ang Brgy. Guyam Munti kaya patuloy na pagsubaybay at pagbibigay ng tulong teknikal ang kanilang ginagawa. Kasama na rin sa nasabing proyekto ang adhikain na mapalaganap ang *beekeeping* sa buong Cavite. (LPTaglinao at MTBono)

BALITANG LATHALAIN

TGP, inilahad sa Sangguniang Bayan ng GMA

Inilahad ni Gng. Lorna C. Matel sa mga opisyal ng Sangguniang Bayan ng Gen. Mariano Alvarez, Cavite ang *Techno Gabay Program* (TGP) noong Hunyo 25.

Dinaluhan nina Bise Alkalde Maricel E. Torres, SB Mike Joseph I. Virata para sa Agrikultura, *Municipal Agriculturist* Reynanto P. Masigla at iba pang mga konsehal ang nasabing presentasyon.

Partner agency ang Cavite State University sa TGP na proyekto ng *Department of Agriculture – Agricultural Training Institute* (DA-ATI) IV-A. Isa sa mga bahagi ng TGP ay ang pagtatayo ng *Farmers' Information & Technology Services* (FITS) *Center* na nagsisilbing *one-stop-information-shop* (OSIS) kung saan matatagpuan ang mga makabagong kaalaman tungkol sa agrikultura para sa mga magsasaka,



Si Gng. Matel habang naglalahad ng TGP sa Sangguniang Bayan ng GMA

kababaihan, *out-of-school youth* (OSY), mag-aaral, negosyante at mga interesadong mamamayan.

Ang gawaing ito ay isa sa mga nakaatang kay Gng. Matel bilang *Regional Technology Transfer Coordinator* (RTTC) ng *Southern Tagalog Agriculture and Aquatic Resources Research and Extension Consortium* (STAARRDEC), Direktor ng *Special Projects* at TGP *Team Leader* sa Cavite.

Kasama ni Gng. Matel sa aktibidad na ito sina Editha B. Paglinawan, *FITS Manager* ng *Office of Provincial Agriculturist* (OPA) at Eleanor A. Noel, *Information Service Specialist*. Inaasahang makapagtayo ng *FITS Center* sa Gen. Mariano Alvarez, Cavite bago matapos ang taong 2018. (KBArandia)

CvSU-ES, Cavite FITS ... mula sa p. 1

Mojica, bise presidente ng *Research and Extension*, upang ipakita ang suporta sa proyekto.

Samantala, inimitahan ang mga Magsasaka Syentista (MS) ng *Cavite Center of Agriculture for Farmers Production* (CCA-FP) sa pangunguna ni G. Edilberto R. Silan, konsultant sa agrikultura ng lalawigan at may-ari ng Silan's *Agri Farm* sa Indang, Cavite. Pinag-usapan ang pagtatatag ng *techno-demo farm* sa *Open Field Demo Project* ng *Farmers Training Center and Technology Demonstration Farm* (FTC-TDF) kung saan ipapakita ang kanilang mga natatanging pamamaraan o *best practices* sa pagsasaka. Layunin nitong maipakita ang iba't-ibang teknolohiya sa pagtanim tulad ng *dragonfruit* at saging ni Edilberto R. Silan, kape ni Teddy M. dela Cruz, kawayan ni Engr. Ruderico F. Unas, at *nutrition farming* at organikong paggugulayan nina Joselito P. Tibayan at Gabriel Arrubio. (KBArandia)

CAS-DLMC, bumisita sa Guyam Munti para sa 'Magdyaryo Tayo'

Bumisita ang ilang guro ng *College of Arts and Sciences – Department of Languages and Mass Communication* (CAS-DLMC) sa Brgy. Guyam Munti, Indang, Cavite noong Abril 19 para sa proyekto nito sa extension na pinamagatang 'MagDyaryo Tayo'.



Si Dr. Lilibeth Novicio habang pinangungunahan ang pulong kasama ang FITS managers at MS

Ayon kay Ruby Manaig, *extension coordinator* ng programang *AB Journalism*, layunin ng proyekto na makapagsanay ng mga opisyal ng barangay at iba pang myembro ng komunidad upang makabuo ng *quarterly newsletter*. Kasama sa mga inaasahang pagsasanay ay ang pagsulat ng mga balita at lathalain at *page-layout* ng mga ito upang maging ganap na babasahin. Inaasahang makikinabang sa higit na pagpapalawak ng diseminasyon ng impormasyon sa barangay ang sanggunian, mga mag-aaral, ilang manggagawa ng simbahan at iba pang bahagi ng komunidad.

Kabilang sa paglunsad ng proyekto ay ang punong barangay na si Marcelino Cruzada at ilang barangay kagawad. (ACFrancisco)

TEKNOLOHIYA

Mga paraan sa pagpoproseso ng *Indian Mango*

Ang *Indian mango* ay isang uri ng mangga na sagana sa maraming lugar sa Pilipinas. Dahil sa dami ng bunga, hindi ito naipagbibili sa mataas na halaga o presyo. Karaniwan nang nahuhulog lang sa lupa at nabubulok ang mga bunga kaya naisipan ng *Extension Services* na gumawa ng mga pamamaraan sa pagpoproseso nito.

Ang sumusunod na mga paraan ng pagluluto ay itinuro ni Gng. Elvira B. Perlado, *Home Management*

Technician (HMT) ng unibersidad, sa pagsasanay na isinagawa sa FITS Alfonso, Cavite.

Sa paggawa ng mga teknolohiya na ito, kailangan ng mga sumusunod na kagamitan: porselana o plastik na palanggana, *stainless steel* na kutsara, tinidor, sandok, kaserola at kutsilyo, kalan, mga tasa at kutsarang sukatan, salaan, sangkalan at mga bote na 8oz. ang sukat. (BSAmparo)

MANGO JUICE

Mga sangkap:

- 2 ½ tasa katas ng sariwang hinog na *Indian mango*
- ½ tasa asukal na puti
- ¼ kutsarita *citric acid*
- ⅓ kutsarita *sodium benzoate*

Paraan ng paggawa:

1. Pumili ng magandang klase ng hinog na *Indian mango* at hugasang mabuti upang alisin ang mga dumi.
2. Hiwain at ihiwalay ang laman sa buto.
3. Alisin ang laman gamit ang kutsara.
4. Durugin ang laman gamit ang tinidor o *blender*, lagyan ng kaparehong dami ng tubig, at salain gamit ang manipis na tela.
5. Idagdag ang asukal.
6. Lutuon hanggang umabot ang temperatura sa 82°C (180°F) o malapit ng kumulo.
7. Palamigin hanggang 60°C. Lagyan ng *citric acid* at *sodium benzoate*.
8. Isalin sa malinis na bote, ¾ ang laman at lagyan ng takip.
9. Ilagay sa kaserolang may tubig at siguraduhing nakalubog ang mga bote.
10. Pakuluan ng 10 minuto. Simulan ang pag-ooras kapag kumulo na ang tubig.
11. Alisin ang mga bote sa kaserola at palamigin.
12. Lagyan ng sariling tatak (*label*) at itabi sa tamang imbakan.

MANGO PUREE

Mga sangkap:

- 6 - 8 hinog na *Indian mango*
- ½ tasa asukal na puti
- ⅓ kutsarita *potassium metabisulfite*

Paraan ng paggawa:

1. Pumili ng magandang klase ng hinog na *Indian mango* at hugasang mabuti upang alisin ang mga dumi.
2. Magpakulo ng tubig sa kaserola at ilaga ang mangga hanggang lumambot.
3. Alisin ang nilagang mangga sa kaserola at patigisin.
4. Hiwain at ihiwalay ang laman sa buto.
5. Alisin ang laman gamit ang kutsara, duruging mabuti o gilingin gamit ang *blender* o *osterizer*.
6. Magdagdag ng ½ tasa na asukal sa bawat 6-8 piraso ng mangga.
7. Lutuon sa katamtamang lakas ng apoy hanggang makamit ang tamang lapot.
8. Tunawin ang ⅓ kutsarita ng *potassium metabisulfite* sa maliit na bahagi ng nilutong mangga bago ihalo sa kabuoan.
9. Isalin sa malinis na bote, ¾ ang laman. Lagyan ng takip at palamigin.
10. Lagyan ng sariling tatak (*label*) at itabi sa tamang imbakan.

MANGO JAM

Mga sangkap:

- 6 piraso hinog na *Indian mango* (katamtaman ang laki)
- 2 ½ tasa asukal na puti
- citric acid*

Paraan ng paggawa:

1. Pumili ng hinog na *Indian mango* na katamtaman ang laki at hugasang mabuti upang alisin ang mga dumi.
2. Hiwain at alisin ang laman gamit ang kutsara.
3. Alisin ang natitirang laman sa buto gamit ang kutsilyo.

4. Durugin ang mangga gamit ang tinidor o gilingin gamit ang *blender* o *osterizer*.
5. Sukatin ang dinurog na mangga at lagyan ng kasindaming asukal. Haluing mabuti.
6. Lutuon sa katamtamang apoy at laging haluin.
7. Pakuluan hanggang marating ang 105°C. Palamigin ng 60°C at ilagay ang *citric acid* at *sodium benzoate*.
8. Isalin sa malinis na bote, ¾ ang laman. Lagyan ng takip at palamigin.
9. Lagyan ng sariling tatak (*label*) at itabi sa tamang imbakan.

BALITANG LATHALAIN

CEIT, nagsagawa ng pagsasanay sa *auto* LPG

Kaugnay ng "Alternative Fuels Program for Transport and other Purposes" ng Energy Utilization Management Bureau (EUMB), nakipagtulungan ang Department of Energy (DOE) sa Cavite State University (CvSU) upang makapagsanay ng mga guro mula sa mga estadong unibersidad at kolehiyo sa bansa pagdating sa *conversion*, pagkukumpuni at pagpapanatili ng paggamit ng *auto* LPG na mga sasakyan.

Ang pitong araw na pagsasanay ay kinabibilangan ng mga guro mula sa Technological University of the Philippines (TUP) Taguig Campus, Taguig City at University of Southeastern Philippines (USP) Obrero Campus, Davao City. Ang nasabing aktibidad ay pinangunahan ng Training Management Group na kinabibilangan nina Prop. Danielito R. Escaño bilang tagapangasiwa ng pagsasanay, Engr. Benjamin DG. Penales at G. Keno S. Domingo bilang mga tagapagsalita, at G. Emerson C. Lascano



Mga guro ng DIET habang nagsasagawa ng pagpapaliwanag at aktawal na pagpapakita ng paggamit ng *auto* LPG sa mga nagsasanay

at G. Arlis D. Deri bilang kawaning teknikal. Ang pagsasanay ay isinagawa mula Hunyo 25 hanggang Hulyo 1, 2018 sa CvSU Department of Industrial Engineering and Technology (DIET) Automotive Laboratory ng College of Engineering and Information Technology (CEIT).

Layunin ng programa ng DOE na magkaroon ng ibang mapagkukunan ng gasolina upang higit na mapabuti ang kalidad ng hangin sa pamamagitan ng pag-unlad at komersyalisasyon ng mas malinis na alternatibong langis at teknolohiya ng enerhiya para sa transportasyon. Isa ang kurikulum ng Bachelor of Industrial Technology (BIT), major in Automotive ng CEIT sa mga paraan upang patuloy na makapag-ambag sa bilang ng *highly skilled technicians* na mahusay sa larangan ng *auto* LPG. (DREscaño)

Mga paraan sa pagpoproseso... mula sa p. 4

MANGO JELLY

Mga sangkap:

- 6 na piraso hinog na *Indian mango* (katamtaman ang laki)
- 7 tasa asukal na puti
- 2 kutsarita *citric acid*
- 2 kutsarita *sodium benzoate*
- 2 kutsarita *potassium sorbate*

Paraan ng paggawa:

1. Pumili ng hinog na *Indian mango*, katamtaman ang laki at hugasan mabuti upang alisin ang mga dumi.
2. Hiwain at alisin ang laman gamit ang kutsara.
3. Alisin ang natitirang laman sa buto gamit ang kutsilyo.
4. Lagyan ng tubig at durugin ang mangga gamit ang *blender*.
5. Salain upang makuha ang katas.
6. Sukatin ang katas at lagyan ng asukal, 1 tasang katas 1 tasang asukal (1:1).
7. Haluing mabuti at lutuin hanggang makuha ang tamang lapot.
8. Palamigin.
9. Lagyan ng *preservatives*.
10. Ilagay sa malinis na bote at lagyan ng takip.
11. Lagyan ng sariling tatak (*label*) at itabi sa tamang imbakan.

MANGO CHUTNEY

Mga sangkap:

- 4 tasa hilaw na *Indian mango*, hiniwang pahaba
- $\frac{1}{2}$ piraso luya
- 1 ulo na bawang
- 8 piraso sibuyas sariwa
- 2 piraso sili
- 1 maliit na kahon ng pasas
- 2 tasa *brown sugar*
- 4 tasa asin magaspang (*rock salt*)
- 2 tasa suka (4.5% *acidity*)

Paraan ng paggawa:

1. Pumili ng ilang piraso ng hilaw (*matured*) na *Indian mango* at hugasang mabuti upang alisin ang mga dumi.
2. Balatan at hatiin. Alisin ang buto.
3. Hiwain ang laman ng mangga nang pahaba at budburan ng asin, ilagay sa garapon at iwan magdamag.
4. Patigisin.
5. Magpakulo ng magkasamang suka at asukal.
6. Idagdag ang ibang sangkap at pakuluin ng 5 pang minuto.
7. Ilagay ang hiniwang mangga at lutuin hanggang lumapot ang *syrup*.
8. Ilagay sa malinis na garapon at lagyan ng takip.
9. Palamigin nang nakataob ang bote.

MGA BALITA

Mga pagsasanay, isinagawa sa mga Cavite FITS center

Nagsagawa ang *Extension Services Training and Courseware Division* (ES-TCD) ng iba't-ibang pagsasanay sa mga FITS center sa Cavite. Ang gawaing ito ay bahagi ng proyekto na pinagkasunduan sa ginanap na pagpupulong ng ES at mga FITS manager.

Ang "*Training on Organic Pig Production*" ay ginanap sa FITS Tanza noong Mayo 23. Dumalo ang 31 katao na karamihan ay nag-aalaga ng mga baboy. Nagsilbing tagapagsalita si Prof. Efraim Panganiban ng *Animal Science Department, College of Agriculture Forestry, Environment and Natural Resources* (ASD-CAFENR) habang naging abala naman sa gawaing ito sina Domingo Austria, Celerina Guileño, Franchescka Gimenez at Angelo de Ocampo, mga tauhan ng FITS Tanza.

Ang pagsasanay na "*Package of Technology on Vegetables Production*" ay ginanap naman sa FITS Mendez noong Hunyo 14 sa pangunguna ni Gng. Vilma E. Constante, FITS manager. Inimbitahang tagapagsanay si Prof. Edgardo Gonzales ng CAFENR. Dinaluhan ng 25 magsasaka, mga

opisyal ng barangay at mga kawani ng *Municipal Agriculture Office* ang nasabing pagsasanay.

Samantala, ginanap ang "*Training on Indian Mango Processing*" sa FITS Alfonso noong Hunyo 21 sa pangunguna ni Gng. Eugenia Mojica, FITS manager. Lumahok sa pagsasanay ang 35 miyembro ng iba't-ibang organisasyon sa bayang nabanggit. Naging tagapagsalita si Gng. Elvira B. Perlado, *Home Management Technician* (HMT) ng ES.

Ang mga nasabing pagsasanay ay pinangunahan ng *Extension Services* ng unibersidad sa pamumuno ni Dr.

Lilibeth P. Novicio, direktor ng ES, Gng. Lorna C. Matel, *Regional Technology Transfer Coordinator* ng *Southern Tagalog Agriculture and Aquatic Resources Research and Development Consortium* (STAARRDEC) at *Head, Technology Promotion Division* ng ES, at Gng. Bernadette S. Amparo, *Head, Training and Courseware Division*. Kasama din dito sina G. Joselito Ersando, *Agricultural Technician* at Bb. Julita Mojica, *Agriculturist II*. Ang mga pagsasanay na isinagawa ay resulta ng *training needs assessment* (TNA) na isinumite ng 13 FITS center sa nabanggit na opisina. (BSAmparo)



Ipinakikita ni Gng. Elvira Perlado ang aktwal na pagpoproseso ng indian mango



Si Prof. Efraim Panganiban ng CAFENR (kaliwa) habang nagpapaliwanag tungkol sa pag-aalaga ng baboy sa mga nagsanay sa FITS Tanza at Si Prof. Edgardo Gonzales (kanan) habang nagtuturo tungkol sa mga teknolohiya sa paggugulayan



UGNAYAN

Tagapamahalang Patnugot

Lady Aileen A. Orsal

Katulong na Patnugot

Melinda B. Eugenio

Mga Kontribyutor

Bernadette S. Amparo

Khay B. Arandia

Michele T. Bono

Agnes C. Francisco

Liwayway P. Taglinao

Danielito R. Escaño

Mga Editoryal Konsultant

Dr. Yolanda A. Ilagan

Dr. Ruel M. Mojica

Dr. Hernando D. Robles

Opisinang Pang- editoryal

Knowledge Management Center

5th Flr. Ladislao Diwa Library and Museum Bldg.

Cavite State University

Indang, Cavite

Telepono ☎ (046) 415-0212