PCC Balita

Inilalathala ng Philippine Carabao Center ng Kagawaran ng Agrikultura, Science City of Muñoz, Nueva Ecija

ISSN 2094-5167 | Tomo 7 Bilang 2 2015

"Malaki ang kontribusyon ng kalabaw sa industriya ng pagsasaka. Ito ay nagbibigay ng karne at produktong gatas na siya nitong malaking ambag upang mapanatiling maunlad ang agrikultura. Bilang isang agrikulturang bansa, dapat bigyang halaga natin ang mga kalabaw dahil 99% sa mga ito ay katuwang ng ating mga magsasaka". **-Usec. Jose C. Reaño**

Kahalagahan ng kalabaw binigyang-diin muli

Ni Khrizie Evert M. Padre

Muling binigyang-diin ni Department of Agriculture *Undersecretary for Operations (Livestock)* Jose C. Reaño ang mahalagang papel ng kalabaw sa agrikultura ng bansa.

"Malaki ang kontribusyon ng kalabaw sa industriya ng pagsasaka. Ito ay nagbibigay ng produktong karne at gatas na siya nitong malaking ambag upang mapanatiling maunlad ang agrikultura. Bilang isang agrikulturang bansa, dapat bigyang halaga natin ang mga kalabaw dahil 99% sa mga ito ay katuwang ng ating mga magsasaka," binigkas niya sa kanyang mensahe sa ginanap na pambungad na programa ng 1st *National Carabao Conference* noong Disyembre 3-4 sa *national headquarters and gene pool* ng Philippine Carabao Center (PCC) sa Science City of Muñoz, Nueva Ecija.

Ang pagtitipon ay nilahukan ng mahigit-kumulang sa 300 *stakeholders* na aktibong katuwang ng PCC sa pagpapalaganap ng *Carabao Development Program (CDP)* sa bansa. Ito ay ang mga

(Sundan sa P. 2)

Science City of Muñoz pinangunahan ang ika-siyam na Gatas ng Kalabaw *Festival* ng Nueva Ecija

Ni Ma. Cecilia C. Irang

(L-R) Pinangunahan nina Jocelyn O. Ramones, *Program Officer I* ng Department of Agrarian Reform Provincial Agrarian Reform; Brigida Pili, *Provincial Director* ng Department of Trade and Industry; *Board Member* Joseph Ortiz, 2nd *district* ng Nueva Ecija; Mikki Violago, maybahay ni Rep. Joseph Violago; Dr. Felomino V. Mamuad, *Deputy Executive Director* ng Philippine Carabao Center (PCC); Science City of Muñoz Mayor Nestor L. Alvarez; at *City Councilor* Dr. Edmond J. Balmeo ang *ceremonial slicing* ng 6x4 *square feet* kesong puti na inihanda ng PCC.

Muling ipinagdiwang ang taunang edisyon ng Gatas ng Kalabaw *Festival* sa ika-siyam nitong taon noong Disyembre 9 sa pagpupursige ng Nueva Ecija na makilala at madeklarang "Dairy Capital of the Philippines".

Ang Science City of Muñoz ang nagsilbing *host* sa selebrasyon kasabay ng pagdiriwang nito ng *15th charter anniversary* at 3rd *Uhay Festival.*

Layunin ng nasabing *festival* na itaguyod ang gatas ng kalabaw hindi lamang para sa ikauunlad ng ekonomiya kundi maging sa ikagaganda ng kalusugan at nutrisyon ng mga magsasakang-maggagatas at ng kanilang

(Sundan sa P. 4)

Magsasakang-maggagatas, tinalakay ang 2M litrong gatas na *target* para sa 2016

Ni Ma. Cecilia C. Irang

Ang mga magsasakang-maggagatas habang pinag-aaralan ang bagong kontrata na binuo ng Philippine Carabao Center (PCC) para sa pagpapamahagi nito ng gatasang kalabaw.

Nagpulong kamakailan ang mga magsasakang-maggagatas na miyembro ng iba't-ibang *dairy cooperatives* na inaasistehan ng Philippine Carabao Center (PCC) sa Nueva Ecija para talakayin ang kani-kanilang mga magiging kontribusyon sa pagtatamo ng *target* na dalawang milyong litro ng gatas sa 2016.

Umabot sa 53 magsasakang-maggagatas ang lumahok sa pagpupulong noong Nobyembre 4 sa PCC National Headquarters and Gene Pool sa Science City of Muñoz. Sa bilang na ito, 38 ang *chairs* at *representatives* ng ibat-ibang *dairy cooperatives* sa Nueva Ecija, na *national impact zone* sa *carabao development*, habang 15 naman ang mga kawani ng PCC.

Ang aktibidad ay isinulong ng Dairy Herd Improvement Program-Enterprise Development/National Impact Zone *team* (DHIP-ED/NIZ) ng PCC.

"Ipinakita namin sa kanila ang *performance* ng bawa't kooperatiba noong 2014 at 2015. Mula sa datos, kanilang napag-alaman kung ilan ba dapat ang magiging kontribusyon nila para makapag-ambag sa *target* na dalawang milyong litro ng gatas para sa 2016 base sa kung ilan 'yong hayop nila at ilan ang dapat mabuntis at magatasan ," paliwanag ni Wilma Del Rosario, PCC *Senior Science Research Specialist.*

Sinabi rin niya na ang pagpupulong ay para rin sa pagpaplano ng mga *dairy co-ops* kung paano nila tutugunan

(Sundan sa P. 5)

Sa Loob...

Mga kawani ng PCC magsasakang-maggagatas lumahok sa *International Conference* sa *agribusiness*, kooperatibismo | p2

15 katao mula sa N.E., Ilocos Norte, sinanay ng PCC para maging *'FLS-DBP' facilitator* | p3

Mga beterinaryo ng PCC, *animal health coordinators* dumalo sa *retooling training* | p3

PCC nagsagawa ng *business enhancement training* para sa mga negosyanteng maggagatas | p4

PCC, inilunsad ang 'Dairy Box Delicatessen' *one-stop-shop* | p5

Value-adding sa gatas ng kalabaw nagbibigay ng mas magandang kita | p6

Ice cream na may natatanging lasa, sarap dahil sa gatas ng kalabaw | p8

International training sa *reproductive biotechnologies* ginanap sa PCC | p10

Magsasaka-katiwala tinalakay ang *shared service facility* ng DTI sa pangkalahatang pagpupulong | p11

PCC, gumagamit na ng *enhanced eNGAS, eBudget system* para sa paggawa ng ulat sa pananalapi | p11

Mga kawani ng PCC, magsasakang-maggagatas lumahok sa *International Conference* sa *agribusiness*, kooperatibismo

Ni Ma. Cecilia C. Irang

Si Melchor Correa, *chairman* ng Eastern Primary Multi-Purpose Cooperative sa Barangay Sibut, San Jose City sa Nueva Ecija, habang ibinabahagi ang istorya kung paano naging "Best Dairy Cooperative" noong 2014 at 2015 ang kanilang kooperatiba sa dinaluhan niyang *International Conference on Agribusiness and Cooperatives* noong Oktubre 14-17 sa Davao City.

Mga piling kawani ng Philippine Carabao Center (PCC) na ang trabaho ay may kaugnayan sa negosyo at kooperatibismo, kasama ang limang pinuno ng iba't-ibang *dairy cooperatives* sa National Impact Zone (NIZ) ng PCC, ang lumahok sa *Joint International Conference on Agribusiness and Cooperatives* noong Oktubre 14-17 sa Davao City.

Kabilang sa mga kawani ng PCC sina Alvin David ng *Planning and Information Management Division (PIMD)*, Zadieshar Sanchez at Jan Czarina Salas ng *Business Development and Commercialization Unit,* Patrizia Camille Saturno ng *Central Dairy Collection and Processing Facility,* Honeylyn Palileo ng Milka Krem, at Estella Valiente ng NIZ. Kasama ring dumalo ang limang magsasakang-maggagatas, na mga pinuno ng kanilang kooperatiba, na sina Melchor Correa ng Eastern Primary Multi-Purpose Cooperative (EPMPC), Leoncio Callo ng Catalanacan Multi-Purpose Cooperative (CAMPC), Gerardo Delos Santos ng Casile Dairy Producers Cooperative(CDPC), Teody Nieva ng Guiset Organic Farmers Credit Cooperative (GOFCC), at Allan Benitez ng Simula ng Panibagong Bukas Producers Cooperative (SIPBU).

"Sila ay inirekomenda ng PCC sa paglahok sa kumperensiya dahil sila'y may tungkulin na kaugnay sa pagnenegosyo at pamumuno ng kooperatiba," ani Dr. Liza G. Battad, hepe ng PIMD.

Isinagawa ang *Joint International Conference* sa pagtutulungan ng *University of the Philippines (UP), Institute of Cooperatives* and *Bio-Enterprise Development (ICOPED), College of Economics and Management (CEM), U.P. Los Baños at ng School of Management (SOM), U.P. Mindanao.* Idinaos ito kaugnay ng pagdiriwang ng ika-100 taong anibersaryo ng *Philippine Cooperatives* sa taong ito.

Ang *conference*, na may temang "The Future of Agribusiness and Cooperative Enterprises: Examining Local and Global Contexts," ay magkasunod na pagdiriwang ng 2nd *International Conference on Cooperatives (ICOOP2015)* ng *ICOPED* at 7th *International Conference on Agribusiness Economics and Management (ICAEM2015)* ng *SOM.*

Nilayon nito na bigyang-diin ang mga mahahalagang tungkulin ng mga kooperatiba sa *agribusiness* at *enterprise development* gayundin ang mga oportunidad para sa mga kabuhayang pangkooperatiba sa sektor ng *agribusiness.*

Samantala, naanyayahan namang maging tagapagsalita si *chairman* Correa sa nasabing kumperensiya. Inilahad niya ang buong istorya ng EPMPC kabilang na kung paano ito nagsimula, kung anu-ano ang mga pagsubok na pinagdaanan ng mga opisyales at miyembro, at kung paano nila ito napagtagumpayan sa tulong ng PCC.

"Nagalak po ako at may halong nerbiyos din dahil ako ang napiling maging tagapagsalita. Kung tutuusin, ni-*represent* ko po ang PCC at ang aking mga kapwa magsasakang-maggagatas at masasabi ko pong isang malaking pribilehiyo po 'yon," wika ni Correa.

Kanya ring inilahad ang mga naging tulong ng Department of Science and Technology, Department of Trade and Industry, Department of Agrarian Reform, provincial and local government unit at iba pang mga ahensiya at lingkod ng gobyerno sa pagpapaunlad ng kanilang kooperatiba.

"Sa katunayan po, ang ilan sa mga miyembro ng aming kooperatiba ay nakapagpaaral ng kanilang mga anak sa kolehiyo habang ang ilan naman ay nakapagpundar na ng mga sasakyan dahil sa paggagatas. Ngayon, nakatutulong na rin kami sa iba pang mga kooperatiba at *dairy associations* dahil binibili namin ang kanilang mga aning gatas," kwento ni Correa.

Kahalagahan... (Mula sa p. 1)

magsasaka, opisyal ng lokal na pamahalaan at mga kinatawan ng iba't-ibang ahensya ng gobyerno at mga pribadong samahan.

Kabilang sina Rep. Mark Llandro L. Mendoza, *chairperson* ng *committee on agriculture and food* sa *House of Representatives,* at Rep. Mark A. Villar ng *lone district* ng Las Piñas City sa mga pangunahing opisyales ng pamahalaan na dumalo sa nasabing programa.

Ang mahalagang pagtitipon ay sumentro sa temang: "Celebrating Partnerships in Championing the Carabao Development Program".

Binigyang-diin din ni Usec. Reaño ang kahalagahan ng pagkakaroon ng kumpletong *value chain* ng mga produktong salig sa kalabaw at pagiging produktibo ng sektor.

Binanggit din niya ang isang sipi mula sa yumaong Paul J. Meyer, isang kilalang negosyante at manunulat:"Productivity is never an accident. It is always the result of a commitment to excellence, intelligent planning, and focused effort".

Ayon naman kay Rep. Mendoza, ang pagkakaroon ng mabisang pagtutulungan at ugnayan sa pagitan ng mga magsasaka at mga ahensya ng gobyerno ay mahalaga upang mapanatili ang mga programa ukol sa pag-unlad na makatutulong sa pagsusulong ng sektor ng paghahayupan at masolusyunan ang seguridad sa pagkain at pagpapaangat ng kalagayan ng nutrisyon sa kanayunan.

Samantala, ipinahayag naman ni Dr. Arnel N. Del Barrio, PCC *acting executive director,* ang kanyang mithiin na maging matagumpay ang 1st *National Carabao Conference.*

"Ang gawaing ito ay naglalayon na magbahagi ng mga kaalaman tungkol sa mga mahuhusay na kasanayan at teknolohiya sa sektor ng paggagatas at umaasa ako na ang pagtitipong ito ay maging matagumpay at mag-ambag ng malaking kontribusyon sa pag-unlad ng agrikultura sa pamamagitan ng aktibong pakikilahok ng mga *stakeholders* sa sektor ng paghahayupan sa patuloy nitong pagkamit ng seguridad sa pagkain ng buong bansa, sa tulong ng Carabao Development Program," saad niya.

"Hangad ko rin na ang pagtitipong ito ay maging daan upang ang mga *key stakeholders* sa industriya ng pagkakalabaw ay magsama-sama sa pagbalangkas at pagsasakatuparan ng mga angkop na solusyon base sa pinagsama-samang desisyon upang malutas ang kasalukuyang isyu at problema sa sektor ng paggagatas," dagdag pa niya.

Naging tampok sa pagpupulong ang presentasyon ng iba't-ibang eksperto sa mga sumusunod na paksa:

Value chain analysis of carabao and carabao-based products in Luzon; Performance of the Carabao Industry; PCC programs in relation to food security; Industry Strategic Plan (ISP) for dairy buffalo; Impact assessment of the PCC's Carabao Development Program; The Dairyard GKEF: Building the Filipino dream thru private-public partnerships; The carabao slaughter ban: A Revisit, and carabao industry advocacies and legislative agenda; at Climate-smart strategies in addressing the El Niño phenomenon.

Ang mga kalahok sa pagtitipon ay binigyan din ng mga kaalaman ukol sa mga *government-funded activities* at ugnayan ng PCC sa mga lokal na pamahalaan sa pagsasagawa ng CDP sa pamamagitan ng mga sumusunod na paksa: *Shared Service Facility Scheme* ng Department of Trade and Industry para sa industriya ng paggagatas; ang DSWD *Sustainable Livelihood Program for Dairy*, at *Partnership Milestones* sa Nueva Ecija, Bohol at sa ilang probinsya ng Rehiyon II.

Dagdag pa rito, nagbahagi ng kanilang mga karanasan at istratehiya ang ilang piling pinuno ng mga kooperatiba na nagpakita ng tagumpay sa larangan ng pag-aalaga ng kalabaw at sa kabuhayang salig sa kalabaw.

Kabilang din sa naging tampok sa pagtitipon ay ang paglibot sa mga pasilidad ng PCC at *products exhibition.*

Ang pagpupulong ay nagtapos sa isang *planning workshop* na sumentro sa pagbuo ng mga solusyon sa kasalukuyang isyu at suliranin sa industriya ng pagkakalabaw at paggagatas.

Hangad ng PCC na maging taunang gawain ang *National Carabao Conference* bilang bahagi ng patuloy na pagpupursige na maitaguyod at mapabuti ang pag-unlad ng industriya ng pagkakalabaw sa bansa at mag-ambag ng malaking kontribusyon sa kabuuang adhikain na maiangat sa kahirapan, mapabuti ang nutrisyon, mapataas ang kita at mapalakas ang sektor ng lipunan.

Celebrating
Partnerships *in championing the*
Carabao Development Program

Philippine Carabao Center
National Headquarters and Gene Pool
December 3-4, 2015

1st National Carabao Conference

15 katao mula sa N.E., Ilocos Norte, sinanay ng PCC para maging *'FLS-DBP' facilitator*

Ni Chrissalyn L. Marcelo

Labinlimang katao na mula pa sa probinsiya ng Nueva Ecija at Ilocos Norte ang nagsipagsanay kamakailan upang maging ganap na *facilitator* sa proyektong *Farmer's Livestock School on Dairy Buffalo Production (FLS-DBP)* ng Philippine Carabao Center (PCC).

Ang mga nagsipagsanay ay sina Melchor Correa, Eliseo C. Mislang, Allan O. Dayag, Teody G. Nieva, Freddie P. Carlos, Lumicio DC. Magtalas, Daniel De Vera, Gina G. Tuquero, Arnolfo B. Corpuz, Estella P. Valiente, Ma. Theresa R. Sawit, Geneveve V. Suliva, Ailin E. Battad, Catherine P. Dabalos at Hannah Lois C. Paraoan. Sila ay mga magsasakang-maggagatas na kasapi sa mga *dairy cooperatives* na ginagabayan ng PCC, kinatawan ng *local government unit (LGU), village-based artificial insemination technician (VBAIT)* at mga empleyado ng PCC sa gayong pagkakasunud-sunod.

Dumalo sila sa tatlong linggong pagsasanay na pinangalanan ng PCC na "Learning Workshop on FLS-DBP" nitong Setyembre 14 hanggang Oktubre 6 sa National Headquarters and Gene Pool ng ahensiya.

Kabilang sa kanilang mga isinagawa ay ang aktibong pakikininig at paglahok sa mga lektyurs at *workshops* na inihanda ng mga nangasiwa sa pagsasanay.

Ayon kay Erwin Valiente, isa sa mga mananaliksik sa proyekto at nangangasiwa sa ginawang pagsasanay, ang mga lektyurs at *worshops* ay base sa binuong *module* ng *core group* sa proyektong FLS-DBP.

Ang *core group*, ayon sa kanya, ay binubuo nina Dr. Eric P. Palacpac, Dr. Edwin C. Atabay, Dr. Grace Marjorie C. Recta, Ms Rovelyn T. Jacang, Mr. Erwin M. Valiente, Dr. Annabelle S. Sarabia, Dr. Peregrino Duran, Dr. Ester Flores, Dr. Daniel Aquino, Dr. Nancy S. Abes, Dr. Cyril P. Baltazar, Ms. Wilma T. Del Rosario, Ms. Mina P. Abella, Ms. Phoebe Lyndia T. Llantada, Ms. Khrizie Evert M. Padre, Ms. Meriam Cabling at Mr. Florencio Malicad.

"Ang ginawang *module* ay binubuo ng anim na pangunahing mga paksa. Ito ay ang mga sumusunod: (1) paghahanda sa mga *facilitators* para sa pagsasagawa ng *FLS;* (2) pagpapakilos *(mobilizing)* ng mga komunidad para sa *FLS;* (3) wastong pag-aalaga sa gatasang kalabaw; (4) pagbubuo ng mga kumikitang kabuhayan mula sa gatasang kalabaw; (5) pagtalakay sa *participatory technology development;* at (6) pag-alam sa mga tamang kagamitan para malaman ang resulta at epekto ng FLS," ani Valiente.

Idinagdag ni Valiente na bawa't isa sa mga paksang nabanggit ay may mga *sub-topics* pa rin na tinatalakay para sa mas maayos na pagsasagawa ng *FLS.*

Ang mga paksang ito, aniya, ay ang mga sumusunod: (1) pag-unawa sa edad ng mga kalahok: unang hakbang para sa pagsasagawa ng *adult learning* sa *FLS*; (2) pagsasagawa ng *adult learning* sa proyekto: ang mga nararapat na kasanayan; (3) pagresolba sa mga *non-verbal gestures* ng mga kalahok; (4) palaro: epektibong gawain para sa pagsisimula ng mga aktibidad; (5) pag-unawa sa proyektong *FLS-DBP;* (6) pagtulong sa mga magsasakang malaman ang reyalidad na kasalukuyan nilang kinalalagyan; (7) pag-alam sa potensyal na maaaring idulot ng *DBP;* (8) *forage* at pagpro-prodyus ng pakain para sa kalabaw; (9) tamang pagpapakain sa kalabaw; (10) tamang pag-aalaga sa kalusugan ng hayop; (11) pagpapabuti sa gawain sa pagpapalahi; (12) pagpapataas ng produksiyon ng naaaning gatas at ang kalidad nito; (13) tamang pangangasiwa at pag-iimbak ng gatas; (14) pagsusuri sa kalidad ng gatas; (15) pagkakaroon ng kaalaman sa tamang pamamahala sa usaping pinansiyal; (16) kumikitang kabuhayan sa *DBP* tulad ng pagkakaroon ng mga *forage-based enterprises,* manure-*based enterprises, milk-based production,* at *meat-based enterprises;* (17)

(Sundan sa P. 9)

Ang 15 kalahok sa ginanap na "Learning Workshop on Farmer's Livestock School on Dairy Buffalo Production" habang masayang ipinakikita ang sertipikong kanilang nakuha sa Philippine Carabao Center bilang bago at unang *facilitator* sa tatlong taong proyekto ng ahensiya sa *FLS-DBP.*

Mga beterinaryo ng PCC, *animal health coordinators* dumalo sa *retooling training*

Ni Ma. Cecilia C. Irang

Tinuturukan ni Dr. Antonio A. Rayos, *professor* mula sa University of the Philippines-Los Baños at eksperto sa paggagamot sa mga sakit ng hayop, ng *anesthetic* ang kaliwang biyas ng kalabaw bago ito isalang sa *ceasarian operation.* Kasama niya sa larawan ang ilan sa mga kalahok sa ginanap na pagsasanay sa *retooling* para sa mga beterinaryo ng PCC at *animal health coordinators* nito sa punong tanggapan ng ahensiya nitong Setyembre 21-25.

Ang tuluy-tuloy na pagsasanay ng mga beterinaryo ay isa sa mga estratehiya para mas yumabong pa ang kanilang kaalaman at kakayahan sa napapanahong pagsusuri ng mga sakit at wastong pamamahala sa mga hayop na may sakit.

Ito ang isa sa mga pangunahing dahilan sa likod ng pagsasagawa ng *training course on retooling* ng mga beterinaryo at *animal health coordinators* ng Philippine Carabao Center (PCC) noong Setyembre 21-25 na ginanap sa PCC National Headquarters and Gene Pool sa Science City of Muñoz, Nueva Ecija

Nilahukan ito ng 20 beterinaryo at *animal health coordinators* mula sa *regional centers* ng PCC at 13 kawani mula sa punong tanggapan nito.

Nagsilbing *facilitators* naman ang mga kawani mula sa PCC *Animal Health and Biosafety Unit, Dairy Herd Improvement Program and Enterprise Development* sa *National Impact Zone (DHIP-ED sa NIZ)* at *National Gene Pool.*

"Mahalaga ang pagsasanay na ito para sa atin, lalo na sa mga beterinaryo natin na direktang humahawak ng mga hayop sa Gene Pool, NIZ at iba pang mga *PCC institutional herds.* Makatutulong ito para mapataas pa ang kakayahan ng ating mga *center veterinarians* sa pagharap sa mga *emergency cases* na nararanasan nila sa *field* at para magkaroon din tayo ng pamantayan sa mga *protocols* na itinuturo natin sa mga magsasaka-katiwala sa kanilang pagbibigay-lunas sa mga karaniwang sakit," paliwanag ni Dr. Nancy C. Abes, *PCC animal health coordinator.*

Nilayon ng limang araw na pagsasanay na alamin ang kasalukuyang estado ng mga kalabaw sa *institutional herds,* mga kooperatiba, at *quarantine area* ng PCC, alamin ang mga suliranin o problemang kinakaharap ng mga beterinaryo hinggil sa kalusugan ng mga hayop sa labas o sa bukid, asistehan ang mga *animal health coordinators* ng *regional cemters* sa pagsusuri ng mga iba't-ibang sakit na nararanasan sa bukid sa pamamagitan ng pagrepaso sa mga mahahalagang sakit na nakaaapekto sa mga kalabaw; at ipaalam ang kasalukuyang *animal health management program* ng PCC.

Tinalakay ang mga nabanggit sa pamamagitan ng *lectures* at aktwal na demonstrasyon.

Kabilang sa mga *lecturers* si Dr. Antonio A. Rayos, *professor* sa *Dairy Products and Technology Development Division, Animal and Dairy Sciences Cluster, College of Agriculture sa University of the Philippines–Los Baños.* Tinalakay niya at aktwal na ipinakita ang *surgical procedure on caesarean operation* at iba pang mga kaugnay na gawain.

"Hangga't maaari gusto natin na manganak 'yong hayop ng normal lang pero

(Sundan sa P. 5)

PCC nagsagawa ng *business enhancement training* para sa mga negosyanteng maggagatas

Ni Ma. Cecilia C. Irang

Ang mga negosyanteng maggagatas mula sa Catalanacan Multi-Purpoce Cooperative (CAMPC) habang gumagawa ng *poster* ukol sa kung paano nila nakikita ang kanilang kooperatiba limang taon mula sa araw ng isinagawang aktibidad. Ang *poster-making* na ito ay parte ng isinagawang "Business Enhancement Series Training (BEST)" na isinagawa ng Philippine Carabao Center (PCC) nitong Agosto 25.

Ang Philippine Carabao Center (PCC), sa pamamagitan ng *Business Development and Commercialization Unit (BDCU)* nito, ay naglunsad ng *workshop* para sa mga negosyanteng maggagatas sa ilalim ng programang "Business Enhancement Series Training (BEST)" ng ahensiya noong Agosto 25 sa PCC National Headquarters and Gene Pool sa Science City of Muñoz, Nueva Ecija.

Layon ng programang *BEST* na matulungan ang mga kooperatiba sa paggagatas na pangasiwaan ang kanilang negosyo na hindi kailangang umasa sa iba. Mayroon itong *series* ng mga pagsasanay at *workshops* para mas mabigyan ng kaalaman at kakayahan sa *plant operation, production standardization* at *store management* ang mga kooperatiba at mga miyembro nito na sangkot sa *dairy processing*.

Ang unang mga grupo na sumailalim sa pagsasanay ay mga miyembro mula sa Catalanacan Multi-Purpose Cooperative at Eastern Primary Multi-Purpose Cooperative, kasama rin ang mga kawani ng Milka Krem, na *products outlet* ng PCC.

"Ang Business Enhancement Series Training ay isang pagpapahiwatig na umaasa ang PCC na gagawin ninyo ang lahat ng inyong makakaya para sa pagpapalago ng inyong negosyo. Mula sa araw na ito, tuturuan kayong hindi na umasa pa sa PCC dahil sapat na ang inyong kakayahan. Kailangan lang na magtiwala kayo sa inyong sarili dahil limitado lang ang kapasidad ng PCC. Salamat sa pagnanais ninyo na matuto at sa inyong ipinamalas na kahusayan," ani Dr. Liza G. Battad, hepe ng *PCC Planning and Information Management Division* sa kanyang paunang salita.

Ang mga unang aktibidad na nakalinya sa programang BEST ay naghahangad na resolbahin ang mga kasalukuyang suliranin ng mga magsasaka sa pagpapalago ng kanilang produksiyon at distribusyon, gaya ng *inconsistencies, spoilage, stock-outs,* at *communication failures*. Naglalayon din ito na hikayatin ang kooperatiba na pagtuunan ng pansin ang kalidad ng kanilang mga produkto at tuluy-tuloy na pagbutihin ng kanilang sistema gamit ang mga kaalaman at kakayahang natamo mula sa programa.

"May mga problema kaming naobserbahan sa mga kooperatiba. Napansin namin na kailangan nilang baguhin 'yong perspektibo nila sa mga bagay para mas madali nilang masolusyunan ang mga problema. Hindi natin maituturo ng buo 'yong sistema na kailangan nilang gawin. Bilang mga negosyante, dapat manggaling sa kanila kung paano magkaroon ng maayos na sistema para masiguro ang wastong pagdedesisyon," paliwanag ni Jan Czarina Salas, *business development analyst* ng *PCC-BDCU*.

Ayon kay Salas, may tatlong pangunahing aktibidad ang programa. Una ay ang "BEST Me Workshop" para ipakilala sa mga kalahok ang tamang pag-uugali at pananaw sa mga pagbabagong nangyayari sa kanilang paligid. Pangalawa ay ang "BEST Problem Solving Approach Workshop" para matiyak ang kanilang kasanayan sa pag-unawa at kumpiyansa pagdating sa pagharap nila sa mga suliranin sa araw-araw nilang operasyon. Pangatlo ay ang "BEST: Inter Dairy Kaizen Competition (IDKC)". Ito ang lugar kung saan ang mga kalahok sa programa ay ipakikita ang kanilang "*Kaizen*" (salitang *Japanese* na ang ibig sabihin ay "change for better")-*inspired problem-solving procedures* base sa kanilang natukoy na mga problema mula sa naunang aktibidad. Ipakikita ng mga grupo ang kanilang mga *output* mula sa detalyadong instruksiyon sa nagdaang aktibidad. Ang may pinakamahusay na presentasyon sa dalawang kategorya, tulad ng *dairy plant processing* at *dairy sales and marketing* ay bibigyan ng pagkilala.

"Hindi lang namin nais na matuto sila sa pagnenegosyo, bagkus ay pag-alabin din ang kanilang *business-consciousness* sa sarili at gawin nila itong kanilang sandigan. Ang bawa't miyembro ng *dairy processing team* ay *entrepreneur,*" dagdag niya.

Maliban sa mga pangunahing aktibidad, ang programa ay magkakaroon din ng *support activities*, tulad ng *dairy plant standardization, benchmarking tour* at *store management training*.

"Ang programang ito ay isinagawa upang linangin ang taglay nilang kasarinlan at kumpiyansa sa pamamagitan ng pagtitiwala nila sa kanilang mga kakayahan. Ito ay isasagawa sa pamamagitan ng kumpetisyon para mahikayat sila na mas pagbutihin ang kanilang mga gawain at mas maging mapanuri sila sa mga bagay-bagay," ani Zadieshar Sanchez, PCC-BDCU *project evaluation officer*.

Nagsilbing tagapagsalita sa pagsasanay si Kimberlie Alejo-De Vera, dating *Kaizen trainer* sa Toyota sa Cabanatuan City, Nueva Ecija.

"Minsan, nakikita natin ang problema bilang problema, hindi natin nakikita na ito ay bagay na dapat solusyunan. Laging tandaan na ang problema ay isang oportunidad para lalo pang maging mas mahusay," binigyang-diin ni De Vera.

Ang susunod na mga pagsasanay sa ilalim ng programang *BEST* ay nakatakda sa Setyembre at Disyembre ng taong ito.

Science City... (Mula sa p. 1)

pamilya at ng mga mamimili sa pangkalahatan.

Ang pagdiriwang ay nagsimula sa isang parada na nilahukan ng mga opisyales mula sa mga ahensiya ng gobyerno, mga lokal na pamahalaan at *dairy cooperatives* mula sa bayan ng Gen. Natividad, Llanera, San Jose City, Science City of Muñoz at Talavera.

"Layunin ng *festival* na ito na maipakita ang kahalagahan ng gatas ng kalabaw hindi lamang sa mga magsasaka kundi maging sa ating lahat," ani Dr. Nestor L. Alvarez, *mayor* ng Science City of Muñoz, sa kanyang pambungad na pananalita sa programang ginanap sa *gymnasium* ng nasabing bayan.

Tampok sa pagdiriwang ang makahulugang "tagay pugay", o ang sabay-sabay na pagtagay at pag-inom ng gatas kasama ang mga batang mag-aaral at mga representante mula sa *partner private institutions* at *government agencies*. Binigyang-diin dito ang kahalagahan ng pagsisikap ng maraming sektor sa pagtataguyod at pagpapaunlad ng lokal na industriya ng paggagatasan sa Nueva Ecija, na National Impact Zone ng Carabao Development Program (CDP) ng Philippine Carabao Center (PCC).

Naghanda rin ang PCC ng kesong puti na may sukat na 6x4 *square feet* at *pan de sal* na nagsilbing almusal ng mga kalahok.

Ang iba pang mga aktibidad na naganap ay *ecumenical service, trade fairs, milk feeding program* at *cooking demo* kung paano gumawa ng *mozzarella* at *pastillas tart*.

Hinikayat naman ni Dr. Felomino V. Mamuad, PCC Deputy Executive Director, ang mga nakilahok sa pagdiriwang na tulungang paunlarin ang industriya ng paggagatasan sa bansa at tulungang maparami pa ang gatas na maaani sa Nueva Ecija para madeklara ito bilang "Dairy Capital of the Philippines".

Ipinaabot din niya ang pasasalamat ng PCC sa mga *local government units (LGU)* ng Nueva Ecija at iba pang mga ahensiya na sumusuporta sa pagpupunyagi ng PCC na mapaunlad at mapalakas pa ang lokal na industriya ng paggagatasan para sa kapakinabangan ng mga lokal na magsasakang-maggagatas.

Sa pangunguna ng Department of Trade and Industry (DTI), kaakibat ang Science City of Munoz LGU, ang Gatas ng Kalabaw *Festival* ay naglalayon ding maitaguyod ang mga lokal na produkto at para malaman at tangkilin ng mga tao ang mga produktong gawa ng probinsiya.

Ang *festival* na nagsimula noong 2007 ay may *technical working groups* kabilang ang PCC, DTI, Department of Agrarian Reform (DAR), Department of Agriculture (DA) maging ang mga LGUs.

Kabilang ang LGU ng San Jose, Llanera, Talavera, General Natividad, at Science City of Muñoz sa pangunguna ng *festival* bilang bahagi ng pagsisikap nitong maitaguyod ang sistemang *one-town-one-product (OTOP)*.

Binigyang-diin ni DTI Provincial Director Brigida Pili sa madla ang hangarin ng probinsiya na makilala bilang "Dairy Capital of the Philippines".

"May mga iba ring probinsiya na naghahangad na makamit ang titulong ito, pero para sa akin, hindi ko naman binubuhat ang upuan natin, alam ko at alam din ng PCC na ang Nueva Ecija ang may pinakamaraming kalabaw at pinakamaraming litro ng gatas na naaani. Kaya ano pa ang hinihintay natin? Magtulungan tayo na makamit ang ating pangarap na maging 'dairy capital of the Philippines'. Sana po magmula sa ating lahat ang kasigasigan para makamit natin ang ating pangarap," wika niya.

Sa programa ay inilahad ng DTI *provincial director* na sa kasalukuyan ang ahensiya ay nakapagkaloob na ng *milking machines* sa 13 *dairy cooperatives*. Sinabi rin niya na bago matapos ang taong 2015, magkakaloob naman sila ng kasangkapan na may halagang Php300,000 sa Catalanacan Multi-Purpose Cooperative bilang bahagi ng programang "Shared Service Facilities" ng DTI.

Layunin ng *Dairy Box* na magbigay kasiyahan sa panlasang Pinoy, maging tampok na destinasyon ng mga byahero at makatulong sa pagpapaangat sa industriya ng turismo sa Nueva Ecija.

PCC, inilunsad ang 'Dairy Box Delicatessen' *one-stop-shop*

Ni Khrizie Evert M. Padre

Nagbukas ng isang panibagong oportunidad ang Philippine Carabao Center (PCC) para sa mga magsasaka-maggagatas na mailapit sa merkado ang kanilang produkto sa pagbubukas kamakailan ng "Dairy Box Delicatessen" *one-stop-shop.*

Dala ng *Dairy Box* ang tagline na "Go local, go dairy" na naka-angkla sa hangarin nitong maitampok ang mga ipinagmamalaking produktong gawa sa gatas ng kalabaw sa mga lokal at turistang mamimili.

Ang Catalanacan Multi-Purpose Cooperative (CAMPC) ng Catalanacan, Science City of Muñoz, Nueva Ecija ang siyang napiling mangasiwa ng naturang establisyamento. Ito ay pinagtibay ng isang kasunduan sa pagitan ng PCC at ng kooperatiba na tatagal ng tatlong taon.

Itinatampok dito ang mga produktong pampasalubong at iba't-ibang *pastries* na gawa ng CAMPCI at ng iba pang samahan ng magsasaka-maggagatas sa Nueva Ecija.

Kabilang sa mga produktong mabibili rito ay ang *espasol de leche, sweet macapuno, macaroons, leche flan,* bibingkang gatas at bibingkang kanin na gawa ng CAMPCI. Ang kanilang produkto ay may *brand name* na *MilKreations.*

Ang ibang produkto naman na gawa ng iba pang samahan ng magsasaka-maggagatas at iba pang mga lokal na negosyante na maaaring mabili sa *Dairy Box* ay ang *pulvoron, buko pie, chicharabao, leche flan with macapuno flavor*, tibok-tibok, *dulce de leche,* sapin-sapin at *brownies.*

Ang *pulvoron* at *buko pie* ay produktong prinoseso ng Eastern Primary Multi-Purpose Cooperative (EPMPC) mula sa San Jose City, Nueva Ecija. Ang *chicharabao* naman ay produktong nagmula pa sa Lighthouse Cooperative sa Tuguegarao City, Cagayan. Ang tibok-tibok, sapin-sapin at yema *(dulce de leche)* ay gawa naman ng Sianing's Dairy ng Lupao, Nueva Ecija. Samantala, ang iba pang produktong nabanggit ay gawa naman ng iba pang mga lokal na negosyante na nagbebenta ng produkto sa *Dairy Box*.

Nais ng *Dairy Box* na maging tampok na destinasyon ito sa mga biyahero at makatulong sa pagpapaangat sa industriya ng turismo sa Nueva Ecija.

Ang *one-stop shop* ay matatagpuan sa kahabaang-daan ng Maharlika Highway, kalapit lamang ng *Milka Krem*, na siyang *product outlet* ng *central milk processing facility* na pinamamahalaan ng PCC National Headquarters, sa Science City of Muñoz, Nueva Ecija.

Sa kabuuan, ang *Dairy Box* ay itinayo bilang suportang imprastraktura para sa mga magsasakang-maggagatas upang matugunan ang pangangailangan na mailapit sa merkado ang kanilang mga produkto at maiangat ang kanilang kita.

"Matagal ng pangarap ng PCC na makapagtayo ng isang *one-stop-shop* na layuning maipakilala sa merkado ang mga de-kalidad na produktong gawa ng ating mga kooperatiba. Hangad nitong palakasin ang kakayahan at maiangat ang kabuhayan ng ating mga magsasaka-maggagatas sa pamamagitan ng *value-adding* sa kanilang mga produkto. Sa pagkakaroon ng tamang merkado, sa tamang lugar at tamang panahon, at pagkakaroon ng tamang kalidad at tamang *packaging,* naniniwala ang PCC na higit na mapabubuti ang produksyon ng gatas," ani PCC *Acting Executive Director* Arnel N. Del Barrio sa kanyang mensahe sa ginanap na *grand opening* ng Dairy Box.

Kabilang sa mga dumalo ay mga miyembro ng CAMPC at EPMPC at mga pangunahing opisyal ng Philippine Center for Postharvest Development and Mechanization (PhilMech), Department of Trade and Industry (DTI), Department of Agrarian Reform (DAR), *local government unit* ng Science City of Munoz *(LGU-Munoz)* at PCC *staff*.

Kaalinsabay din ng *grand opening* ay ang pagpirma ng dalawang Memorandum of Agreement: (1) sa pagitan ng PCC at PhilMech para sa "design and development of an engine-driven baling machine",at ang (2) sa pagitan ng PCC at CAMPC, DAR, DTI, at LGU-Muñoz para sa "village-level processing center enhancement program" nitong Hulyo 31.

Magsasakang-maggagatas... (Mula sa p. 1)

ang mga problema at suliranin sa kooperatiba at kani-kanilang kalabaw para matiyak ang mataas na produksiyon ng gatas.

Nagbigay naman ng *update* si Dr. Peregrino G. Duran, DHIP-ED/NIZ *coordinator*, ukol sa pangkalahatang pagsusuri sa operasyon ng NIZ, tulad ng *animal inventory* at *herd performance*. Hinikayat din niya ang mga kooperatiba na aktibong makipagtulungan sa pagkakamit sa *target* na dalawang milyong litrong gatas.

Nagsilbing tagapagsalita sina DHIP-ED/NIZ *extension veterinarian* Dr. Cecilio Castañeda, *livestock specialist* Genaro Candelaria at *Science Research Specialist* II Dr. Lester S. Verona para sa paksang *animal health, breeding* at *calf production*.

Ipinaliwanag naman ni Mario Delizo, *Project Development Officer* II, ang buod ng mga paksang tinalakay at nagbigay din siya ng karagdagang payo kung paano makakamit ang *target* na dalawang milyong litro ng gatas sa Nueva Ecija.

Samantala, binigyang-diin ni Dr. Felomino V. Mamuad, PCC *deputy executive director*, ang kahalagahan ng dalawang beses na paggagatas sa araw-araw para maabot ang *target* na produksiyon ng gatas.

"Ang dalawang milyon na litro ng gatas ay hindi maaabot kung hindi kayo gagatas ng dalawang beses sa isang araw. Magtulungan tayo para makamit natin 'yang *target* na 'yan. Pangarap ko pa nga para sa inyo ay magkaroon kayo ng anak na mapag-aaral ninyo ng *entrepreneurship* para matuto sa pamamahala at pagpapatakbo ng kooperatiba. Turuan ninyo ang inyong mga anak, sila rin balang-araw ang magtutuloy ng nasimulan niyo," ani Dr. Mamuad.

Ang mga kalahok ay mula sa Aglipay Dairy Producers Cooperative, Agpapa Irrigators Association, Angat Buhay Producer Cooperative, Bibiclat Dairy Producers Cooperative, Cabisuculan Dairy Cooperative, Casile Dairy Producers Cooperative, Catalanacan Primary Multi-Purpose Cooperative, Dimasalang Sur Credit Cooperative, Eastern Primary Multi-Purpose Cooperative, Guiset Organic Farmers Credit Cooperative, Kabulihan Farmers Producers Cooperative, Kadre Development Cooperative, Kapitbahayan Multi-Purpose Cooperative, Makabagong Kooperatiba ng Bantug Primary Multi-Purpose Coperative, Nag-iisang Masikap Multi-Purpose Coperative, New Mamandil Cooperative, PAO Producers Cooperative, Pulong Buli Primary Multi-Purpose Coperative, Rizal west CASCI, Samahan Sto. Monica para sa Likas Kayang Pag-unlad, San Rafael Dairy Producers Cooperative, Simula ng Panibagong Bukas Producers Cooperative, San Vicente Dairy Producers Cooperative, United Farmers Producers Cooperative, Licaong Dairy Producer Cooperative, NEFEDCCO, Caudillo Gulay at Prutas Producers Cooperative, Punla Multi-Purpose Coperative, at Bagong Pag-asa sa Bagong Talavera.

Mga beterinaryo... (Mula sa p. 3)

kapag malaking masyado ang bulo at hindi niya mailabas ito, doon pa lang gagawin ang *caesarean operation*. Dalawang linggo pagkatapos ng *operation* ay pwede nang tanggalin ang tahi. Sa pagsasagawa ng *post-operative procedures*, dapat na magbigay ng *antibiotics* sa loob ng mga pitong araw at mag-*spray* ng *disinfectant* sa sugat," paliwanag ni Dr. Rayos.

Pagkatapos ng pagsasanay, inaasahan na magkakaroon na ng pamantayan sa a*nimal health protocols* bilang bahagi ng *training modules* ng mga magsasaka at gayundin ng kalipunan ng *best practices* sa *animal health management* na maaaring gamitin bilang mahalagang bahagi ng *animal health program*.

Value-adding sa gatas ng kalabaw nagbibigay ng mas magandang kita

Ni Khrizie Evert M. Padre

Ang pagpo-proseso at pagbebenta ng *value-added* na produkto mula sa gatas ng kalabaw ay isa ng karaniwang gawain lalo na sa India at mga bansa sa Europa. Dito sa Pilipinas, marami nang mga negosyante ang nagne-negosyo o gumagamit ng gatas ng kalabaw bilang isa sa mahalagang sangkap sa mga popular na katutubong pagkain o dagdag na pampasarap sa kanilang mga kakaibang lutuin.

Sa alinmang pagkakataon, may isa silang pagkakatulad, ito ay ang pagtugon nila sa *mid* at *high-end consumer market* na parehas ang pagkakagusto sa mga produktong gawa sa gatas ng kalabaw.

Tulad na lamang ng *La Latteria d' Ischia* at *Green Pastures*, sila ay ilan lamang sa mga negosyong kinilala ang potensyal ng gatas ng kalabaw na makagawa ng mga *high-end* na produktong tulad ng *artisanal cheese* na maganda ang kalidad at maaaring ipagbili sa mas mataas na halaga.

La Latteria d' Ischia

Ang keso na isang masustansiya at malinamnam na pagkain ay isa sa mga popular na produktong gawa sa gatas. Dahil sa iba't-ibang uri, lasa at paraan ng pagluluto, ito ay isa sa mga pinakamaraming may iba't-ibang uri na pagkain sa buong mundo.

Sa mga bansa sa Europa, partikular sa Italya, ang keso ay halos makikitang inihahalo o isinasama sa kanilang pagkain. Minsan, ito ay gamit bilang sangkap sa *pizza* o *risotto,* at maaaring kainin kasabay ng *wine*.

Ang paggawa ng iba't-ibang keso ay isang paraan upang ma-preserba ang gatas. May mahigit 2,000 klase na ng keso ang nagawa sa matagal na panahon sa buong mundo.

Ang Italya ay isa sa mga *top cheese exporters* sa ibang bansa. Hindi lamang dahil sa klase ng keso angat ang kanilang produkto sa mga mamimili kundi dahil sa kakaiba nitong lasa.

Ngunit hindi na kinakailangan pa na pumunta ng Italya o umangkat para lamang makatikim ng pinakamasasarap na kesong gawang Italya. Ang mga *world-class* na kesong ito ay maaari nang mabili mula sa *La Latteria d' Ischia* gamit ang sangkap na sagana sa ating bansa – ang gatas ng kalabaw. Ang kanilang planta ay matatagpuan sa Bulacan.

Ang *La Latteria d' Ischia* o "The Dairy of Ischia" ay nakatuon sa paggawa ng de-kalidad na mga *artisanal cheese* gamit ang tradisyunal na kasanayan sa paggawa ng mga keso sa Italya.

Ang *artisanal cheese* ay isang uri ng kesong ginagawa ng manu-mano gamit ang tradisyunal na proseso. Ang resulta, ang keso ay mas kumplikado ang pagkakagawa at kakaiba ang lasa. Karamihan sa mga ito ay iniimbak ng matagal upang maging mas masarap.

Ang mga katangiang ito ay naiiba sa katamtamang lasa ng pino-prodyus nang maramihan ng isang malaking pagawaan ng keso at kadalasan iniluluwas mula sa ibang bansa at ibinebenta kaagad.

Nabuo ang konsepto ng *La Latteria* sa pamamagitan ni Marshall Mays na isang *cheesemaker* at *entrepreneur* mula pa sa bansang Italya. Nagsimula ang negosyo niya na may kinalaman sa gatas limang taon na ang nakararaan nang itatag niya ang *Dairy Innovative Partners, Inc. (DIP).* Ito ay isang *affiliate* ng *Pacific Organic Dairy Products* na naka-base sa Hongkong.

Ang DIP ay isang *high-quality Italian dairy company* na gumagawa ng mga *artisanal products* at ikinakalakal sa Metro Manila, ibang siyudad sa bansa at sa ilang karatig na bansa sa Asya.

Ang kanilang operasyon ay binubuo ng pag-aalaga ng mga gatasang kalabaw, pagbili ng gatas sa mga kooperatiba ng magsasaka-maggagatas, pagproseso ng keso at *yogurt* gamit ang pangalang *La Latteria d'Ischia* at ito ay kanilang ipinagbibili sa mga *restaurants, hotel* at mamimili sa ibang bansa.

Dalawang uri ng keso ang ginagawa ng *La Latteria*, ito ay ang *fresh* at *aged type*.

Kabilang sa *fresh cheeses* ay ang *Mozzarella di Buffala, Burrata, Mascarpone Superiore, Primo Sale, Ricotta, Crema Toscana, Scamorza* habang ang mga *aged cheese* naman ay ang *Carabino, Caciocavallo, Appia Vecchia, Bufalino(Paprika, Herb and Garlic), Il Meglio Paese* at *Maronne di Veneto.*

"Buo naming ipinagmamalaki ang ginagawa naming de-kalidad na mga keso. Ang mga ito ay napaka-espesyal. Iilan lamang ang gumagawa ng mga kesong katulad nito. Sinisugurado ng aming kompanya na ang bawa't kesong aming ginagawa ay pumapasa sa aming *internal standards* bago pa ito maipasa sa merkado," sabi ni Mays.

Ang mga kesong ito ay manu-manong ginagawa ng pakonti-konti lamang sa kanilang planta sa Guiguinto, Bulacan. Ang plantang ito ay naitatag noong Enero 2015. Ang gatas na kanilang ginagamit ay inaangkat araw-araw mula sa Eastern Primary Multi Purpose Cooperative (EPMPC) sa San Jose City, Nueva Ecija.

Ayon pa kay Mays: "Ang kinokolektang gatas araw-araw ay sinusuri mula sa pinagkukunan bilang parte ng aming polisiya sa *quality control.* Parte nito ay ang pagtakda ng mga alituntunin sa pagpapakain sa aming mga *dairy handlers* upang masiguro ang pagpoprodyus ng mataas na kalidad ng gatas para sa paggawa ng aming mga produkto. Ang resulta ng nasuring gatas ang siyang nagtatakda kung mainam itong gamitin sa aming produkto o hindi."

Ayon sa kanya, ang planta ay nagmimintina ng isang *sterile-technique production area* at *above-the-standard* na *protocol* na itinakda ng Food and Drug Administration (FDA).

Ang mga kesong ito ay inilalarawan sa mga sumusunod:

Ang *Mozzarella di Buffala* ay isang *fresh, succulent* at *soft textured buttery cheese*. Ito ay mainam ihalo sa *salad, pasta, calzones*, gulay at iba't-ibang putahe.

Ang *Burrata* na ang ibig sabihin ay "buttery" sa Italian, ay pinaghalong *mozzarella* at *cream*. Ang loob nito ay naglalaman ng *soft, creamy* at *buttery* na palaman na may halong *golden whey* na kilala sa tawag na "Goccie d' Oro". Mainam itong ihalo sa *salads, fresh tomatoes with olive oil* at *crusty bread.*

Ang *Mascarpone Superiore* ay isang *smooth, sweet* at *light cream cheese* na masarap isama sa mga matatamis at malasang pagkain tulad ng *anchovy* o palaman sa inihaw na isda.

Ang *Primo Sale* ay isang *semi-soft crumbly texture cheese* na hinaluan ng dahon na *fresh arugula greens* at *basil* upang magkaroon ng katamtamang mapait na lasa na siyang nagpapasarap lalo rito. Ito ay maaaring kainin o ihalo sa *fresh salad greens,* prutas, sabaw o tunawin bilang palaman sa tinapay.

Ang *Ricotta* ay isang *light* at *sweet cheese* na may kakaibang lasa dahil sa *whey* na ginamit at nakuha mula pagproseso ng gatas ng kalabaw.

Ang *Crema Toscana* ay isang *fresh soft cheese* na *creamy* at malapad ang hugis at kalasa ng isang *sharp blue cheese.*

Ang *Scamorza* ay isang *semi-soft white cheese* na matigas at mas malasa kesa sa *Mozzarella.* Ito ay pinapatuyo na nakasabit upang makabuo ng isang malambot na balat. Karaniwan itong ginagamit na panlasa sa pagkaing ibini-bake at masarap kainin kasabay ng *Pinot Girgio* o *Orvieto.*

Ang *Carabino,* ay isang *semi-hard seasoned cheese* na may matigas na

Ito ang ilan sa mga masasarap na kesong pinoproseso at ibinebenta ni Marcial Mays.

balat na at hinahaluan ng mga pampalasa tulad ng *paprika, garlic* at *herb* upang mabalanse ang matapang nitong lasa.

Ang *Caciocavallo*, na kilala sa tawag na *horse cheese*, ay isang *stretchable cheese* na may *sweet* at *creamy texture*. Ito ay mainam na kainin kasabay ng isang *light wine, seasoned bread* o *crackers*.

Ang *Il Meglio Paese* ay isang popular na *appetizer* o keso na ginagamit sa *pizza-making* na may *rich, creamy* at *salty flavor*.

Ang *Appia Vecchia* ay isang *semi-hard seasoned cheese* sa pagitan ng *Asiago and Fontina* na keso. Ito ay may *nutty* at *buttery flavor* na nagmula sa matagal na paghuhugas gamit ang asin bago ito pahinugin. Maari itong gadgarin o hiwain para kainin.

Ang *Maronne di Veneto* ay isang *semi-soft seasoned cheese* na may manipis na balat. Ito ay may *mild, tangy* at *fruity flavor* na mainam ihalo sa *salads,* bilang *dressing* o tunawin at ihalo sa *risotto, quinoa* o polenta.

Ang *Buffala Blues,* ay isang *semi-soft seasoned blue-mold cheese* na katulad ng *Gorgonzola*. Ang bersyon ng *La Latteria* ay tinatawag na *"Latte Dolce"* na may pinaghalong matamis at mapait na lasa. Maari itong tunawin at gamitin sa *pizza* at iba't-ibang pasta, kabilang ang *pasta fagioli*.

Bukod sa pagtulong sa mga magsasaka-maggagatas sa Nueva Ecija na magkapagprodyus ng gatas na naaayon sa *global standards,* ang *La Latteria* ay nagbibigay ng pagsasanay sa mga pamilya sa kanayunan sa pamamagitan ng pagtuturo ng pagtatanim ng mga organikong pagkain.

Isa na rito ay ang kolaborasyon nila sa mga residente ng komunidad ng Gawad Kalinga (GK).

"Ang kolaborasyon namin sa GK ay resulta ng aming pagsisikap na makatulong na maiangat ang kabuhayan ng mga pamilya sa kanayunan. Ang GK ay may maraming manggagawa ngunit kapos sa kakayahang magprodyus ng ganitong uri ng produkto kung kaya't umaasa kami na sa pamamagitan ng pagsasanay na ito ay matamo namin ang inaasam na tagumpay ng proyekto," dagdag niya.

Ayon pa sa kanya, ang pagsasanay sa paggawa ng keso ay gagamit ng mga teknik sa paggawa ng *aged* at *natural cheese* mula pa sa Europa gamit ang sariwang gatas na nakukulekta ng komunidad.

Kaakibat din nito ay ang pagpaplano na maipadala ang maliit na grupo ng mga magsasaka mula sa GK upang magsagawa ng isang *on-the-job training* sa EPMPC upang lalong mahasa ang kanilang kaalaman sa tamang pag-aalaga ng gatasang kalabaw at sa malaunan ay magsilbing tagapagturo na sa iba pang miyembro ng komunidad.

Sa kabilang dako, isang *verbal proposal* na mailipat ang pag-aalaga ng mga gatasang kalabaw na pag-aari ng kompanya sa EPMPC ang isinasagawa.

"Naniniwala kami na ang mainam na pakikipagtulungan sa mga maggagatas at mahusay na pag-aalaga sa kanilang mga gatasang kalabaw ay dapat na unahin upang makagawa ng mataas na kalidad na produkto at komunidad na may matibay na hanapbuhay. Hindi lamang nais ng kompanya na suportahan ang lokal na agrikultura sa bansa kundi makatulong sa pagtaas ng kalidad ng industriya ng gatas at maibahagi ang paglagong ito sa lokal na komunidad," saad ni Mays.

Ang dumaraming tumatangkilik sa produkto ng *La Latteria* ay isa lamang patunay sa kalidad at reputasyon ng kanilang mga produkto.

"Inaasahan namin na lalo pang mapalawak unti-unti ang operasyon ng aming kompanya sa patuloy na pagtaas ng aming kita. Pinaplano naming magtayo ng ikalawang planta sa gawing Norte upang lumawak ang pinagkukunan ng aming suplay ng gatas. Nais din namin na makapagtayo ng planta sa Visayas o Mindanao sa loob ng limang taon dahil mas maraming oportunidad ang negosyong tulad nito roon," dagdag pa niya.

CONTACT DETAILS:

La Latteria d' Ischia
Contact Person: Marcial Mays
Cellphone No.: 0915-115-4534
E-mail add.: mmays@podp.net

Green Pastures
Contact Person: Chef Robby Goco
Address: 4/F East wing Shangri-La Plaza, Mandaluyong City, Metro Manila
Cellphone No.: 0932-790-3409
Landline no.: 02 654-3219

Green Pastures by Chef Robby Roco

Ito ang isa sa mga *bestseller-products* na ibinebenta ni Chef. Robby Roco sa kanyang *restaurant* na matatagpuan sa 4th Floor, East Wing, Shangri-la Mall Plaza sa Mandaluyong City, Metro Manila. Ang tawag dito ay *squash blossom* na gawa sa *housemade burrata, cream ricotta, grape tomatoes, basil* at *extra virgin olive oil.*

Isa sa mga nauuso ngayon sa larangan ng pagluluto ay ang konseptong "farm-to-table cuisine" na nagsimula pa noong 1960 hanggang 1970 na kung saan ang mga organiko, lokal at natural na pagkain ay naging popular sa mga tao lalo na sa mga *restaurant owners* at *chef*.

Sa kasalukuyan, parami na ng parami ang mga itinatayong *farm-to-table restaurants* upang tugunan ang *demand* sa dumaraming tumatangkilik ng masustansiyang lokal na pagkain sa halip na *processed foods*. Karamihan sa mga *consumers* ngayon ay mas pinahahalagahan na ang kalidad ng lokal at napapanahong pagkain kahit na magbayad ng mas mataas na halaga.

Ang kilalang *Executive Chef* Robby Goco ng *Cyma Restaurants* ay isa sa mga masugid na sumusuporta sa konseptong *farm-to-table cuisine*. Siya ay nakapaglikha ng kakaibang karanasan sa pagkain na nag-aangat sa kalidad ng lokal at natural na organikong prodyus na sangkap sa kanyang pana-panahong *menu*.

Ang 'Green Pastures' na matatagpuan sa 4th Floor, East Wing, Shangri-la Mall Plaza ay mula sa mapanlikhang isip ni *Chef* Goco. Simula ng ito ay magbukas ilang taon na ang nakalilipas, isa na ito sa mga kinikilala at mahusay na nasuri sa larangan ng kulinarya sa bansa.

Ang galing ni *Chef* Roco sa larangan ng pagluluto ay masasalamin sa bawa't putahe sa kanyang *menu* na nagbabagu-bago buwan-buwan. Ang bawa't pagkaing ito ay ekspertong pinili mula sa iba'-ibang sariwang pagkain na napapanahon, bagong gawang keso mula sa gatas ng kalabaw, mga organikong napapanahong prodyus at mga sariwang sangkap na mayroon sa bansa. Masugid niyang sinusuportahan ang mga lokal na magsasaka sa pamamagitan ng paggamit ng kanilang mga ani na gulay, karne at gatas.

"Ang 'Green Pastures' ay tungkol sa akin bilang isang *Chef,* ang pag-alam ko sa istorya ng bawa't sangkap, na kung saan ay may kwento sa likod ng pinagmulan nito. Sadya kaming bumibili ng mga sangkap mula sa magsasaka na nagsasagawa ng *sustainable farming*," sabi ni *Chef* Roco.

Ang *sustainable agriculture* o *farming* ay isang paraan ng pagtatanim na kung saan ang mga naaning pagkain na karne at gulay ay ginamitan ng mga teknik na nangangalaga sa kalikasan, pampublikong kalusugan at kapakanan ng hayop. Ang isang *sustainable farmer* ay gumagamit ng natural at napapalitan na mga *on-farm inputs*.

"Ang aming mga gulay at *probiotic chicken* ay nagmumula pa sa Bukidnon, karne ng tupa sa Bacolod, *strawberries* mula sa Benguet at gatas ng kalabaw na *ginagawang curd* sa Rizal. Kabilang din sa aming *menu* ang mga mahuhusay na *artisanal products* tulad ng mga keso at *dairy products* ng mga lokal na prodyuser upang maipakilala ang mga indibidwal sa likod ng mga produktong ito," saad niya.

Ang *housemade cheese* na *burrata* at *stracciatella* at mga *artisanal cheese* tulad ng *smoked buffalo cheese*, *Neufchatel cream cheese smoked salmon*, *aged ricotta* at *herb* at *garlic* ay ang mga popular na pagkain na inihahain sa Green Pastures na may sangkap na gatas ng kalabaw.

Ang *straciatella* ay isang *cheese* na gawa sa *curd* na mula sa gatas ng kalabaw. Ito ay hinihila na parang hibla araw-araw at hinahaluan ng *extra virgin olive oil (EVOO)* at arugula. Karaniwan itong inihahain kasama ng *toast bread* at nagkakahalaga ng Ph325 kada *order* para sa dalawang tao.

Ang *burrata* naman ay hinilang *buffalo curd* na hinaluan ng *yogurt,* at pinalamutian ng Mt. Atok *organic strawberries, heirloom tomatoes* at *basil oil,* na may kasamang *toasted bread*. Ito ay nagkakahalaga ng Php420.

Ang dalawang ito ay maaaring i-order ng sabay sa halagang Php590.

Bukod sa *Stracciatella* at *Burrata,* ang mga *artisanal cheese* na sinusuplay ni Enrico Dela Fuente ng *Mambo's Kesong Pinoy and Neufchatel* ay isa rin sa kanilang *bestseller*.

Ito ay karaniwang inihahain kasama ang *sesame sourdough toast, grapes, dried mangoes, cashew nuts* at *honeycomb*. Ito ay maaaring i-order ng single (Php350), *choice of two* (Php450) o *full* (Php850).

Ang *curd* mula sa gatas ng kalabaw ay mula sa Rizal Dairy ng Antipolo, Rizal na nagkakahalaga ng Php850 kada kilogramo. Ang resto ay nakagagamit ng 15 kilogramo ng *curd* kada linggo.

Ang mga order ng *Straciatella* ay umaabot sa 45 *servings* kada araw habang ang *Burrata* naman ay 20 *servings* araw-araw.

"Ang gatas ng kalabaw ay talagang malinamnam at matamis sa panlasa kung kaya't mas gusto ko ang paggamit nito. Ang gatas ng kalabaw na meron tayo rito ay maaaring ikumpara sa mga klase ng gatas na mayroon sa Italya. Sa palagay ko, ako lamang ang *chef* dito sa Maynila na gumagawa ng ganitong kasariwang mga pagkain. Ang isang dahilan kung bakit mas popular ang aming mga pagkain sa iba ay sa dahilang ang lahat ng ito ay bago ang pagkakagawa. Mas sariwa ang pagkakagawa, mas mainam at masarap," dagdag ni *Chef* Roco.

Pagdating sa *product development,* ayon kay *Chef* Roco, mas tinitignan niya ang pagkakaroon ng lokal na suplay na mga produkto. Karamihan sa kanyang inspirasyon ay nakukuha niya mula sa ibang bansa at mula roon ay sinusubukan niya na gumamit ng mga lokal na produktong pangsalit para gawin ang mga ito.

"Ang talagang nagbibigay sa akin ng inspirasyon ay ang paggawa ng mga pagkain na maaaring sumabay sa karamihan o makaangat pa sa karaniwan nang inihahain," pagtatapos niya.

Ice cream na may natatanging lasa, sarap dahil sa gatas ng kalabaw

NINA CHRISSALYN L. MARCELO AT MA. CECILIA C. IRANG

"I scream for ice cream!". Ito na marahil ang paboritong isigaw ng mga taong mahihilig sa *ice cream*. Isang panghimagas na hindi maitatangging nakatutulong magbigay ng kaunting tamis at ginhawa sa buhay.

Ang *ice cream*, bilang panghimagas, ay nakapagbibigay galak at tuwa lalo na sa panahon ng tag-araw, sadyang masarap ulit-ulitin at masarap balik-balikan.

Kung magkakaroon pa ito ng iba't-ibang *flavors* na *natural, organic* at hindi pangkaraniwan, mas lalo nang hindi makapagpipigil ang mga taong humaling na humaling sa produktong ito.

Ilan sa mga establisyamentong magbibigay ng ganitong kasiyahan para sa mga mahihilig kumain ng *ice cream,* ay ang Papa Diddi's *Ice Cream*, Ginny's *Homemade Ice Cream*, at GK's Karabeau.

***(Nasa loob na larawan)* Si Paul Perez ang may-ari at nagtatag ng Papa Diddis *Ice Cream Company na matatagpuan sa* Maginhawa Street sa Sikatuna Village, Quezon City. *(Malaking larawan)* Ang *ice cream nest* na gawa sa *rice crispy* ay isa sa mga *bestsellers* na ibinebentang produkto ng kompanya.**

Papa Diddi's ice cream

Ang Papa Diddi's *Ice Cream Company,* na matatagpuan sa Maginhawa Street sa Sikatuna Village, Quezon City, ay isang bagong tindahan na binuksan noong Marso 11. Mapapansin na sa pagpasok sa loob ng *shop* na ito, bukod sa maaliwalas na kulay at disenyo ng mga kasangkapan, ay may litrato ng matandang lalaking nakangiti. Siya si Papa Diddi, ang yumaong ama ni Paul Perez na siyang kasalukuyang may-ari ng *shop*.

Ang *shop* ay pinasinayaan sa mismong kaarawan ng kaniyang ama bilang pagbibigay-pugay sa kaniya. Si Papa Diddi, na may pagsinta sa pagkain at pagbabasa, ay isang abogado ng mga magsasaka noon. Kadalasan, ang mga lokal na ani ng mga ito ang hinihingi niyang pambayad kapalit sa kaniyang *legal service* at mula sa mga ito, ay maghahanda siya ng *homemade ice cream* para sa kanyang pamilya tuwing tag-araw.

Kumuha naman ng *Ice Cream Short Course* sa Pennsylvania State University, sa US si Paul para sa pagpapatakbo ng Papa Diddi's *Ice Cream Company*.

"Bilang ama sa walong batang mahilig sa *ice cream*, naisip ko na maganda kung maibahagi ko sa kanila 'yong naging karanasan ko noong bata pa ako sa pagtulong ko sa Tatay ko na gumawa ng kaniyang *homemade ice cream*," ani Paul.

Naging tanyag ang Papa Diddi's *Ice Cream* dahil sa mga ginagamit nitong sangkap na angkat pa mula sa mga lokal na sakahan. Ang mga gulay ay mula sa Nueva Ecija at Bulacan, ang cacao ay sa Davao at Cagayan, ang *black rice* ay sa Mountain Province, ang *coffee beans* ay sa La Trinidad, habang ang malinamnam na gatas ng kalabaw na nagsisilbing pangunahing sangkap nito ay mula sa Majayjay at Magdalena sa Laguna.

Itinatampok ng Papa Diddi's ang kakaibang *flavors* ng *ice cream* nito tulad ng *Peanut Butter & Jelly, Mango Ginger, Sweet Basil, Davao Meets Bicol, Double Chocolate, Never Early for Halloween, Roasted Strawberry, Tarragon, Sweet P., Roasted Forbidden Rice, Starry Surprise, Avocado Rhum, Minty Choco* at *Dulce Gato.*

"Gatas ng kalabaw ang pangunahing sangkap ng aming *ice cream*. Wala na akong maisip pa na ibang mas malinamnam na sangkap bukod dito dahil ito rin ang ginamit ng Tatay ko sa *ice cream* niya noon," wika ni Paul.

"Sa tingin ko ang paggamit ng gatas ng kalabaw ang naging dahilan kung bakit kakaiba ang lasa ng *ice cream* namin dahil mas nagiging malinamnam ito. Para sa mga tao, natatangi ang Papa Diddi's *ice cream* dahil nalalasahan nila 'yong tunay na *flavors* kaya naman binabalik-balikan nila," dagdag niya.

Gumagamit siya ng 180-200 litro ng gatas ng kalabaw sa isang linggo para sa paggawa nila ng *ice cream*.

Para sa mga mamimili, ang isang *scoop* ng Papa Diddi's *ice cream* ay nagkakahalaga ng Php59 at karagdagang Php20 sa susunod na *scoop*. Maaari rin silang magdagdag ng *toppings* sa halagang Php10 bawa't isa at gawing *cookie sandwich* sa halagang Php95, o itumpok sa "ice cream nest" sa karagdagang Php25.

Sa kasalukuyan, ang Papa Diddi's ay may 26 na iba't-ibang *ice cream flavors*. Walo sa mga ito ang *bestsellers,* kasama ang *Dulce Gato* at *Double Chocolate*.

Naniniwala ang Papa Diddi's *Ice Cream Company* na ang edukasyon ang susi sa kahirapan. Ang ilang porsyento sa benta nito ay ipinamamahagi nila sa mga *local libraries* sa mga komunidad kung saan nila inaangkat ang mga sangkap, ito ay bilang parangal din sa kanyang ama na mahilig magbasa at tumulong sa mga komunidad.

Ginny's *Homemade Ice Cream*

Ginny's Homemade Ice Cream

Maliban pa sa ice cream ni Papa Diddi, ang homemade ice cream din ni Ginny Gonzales, nagsosolong ina na nakatira sa Makati City sa Metro Manila, ay isa pa sa mga ice cream na masarap at may kakaibang lasa.

Si Ginny, karaniwang tawag sa kanya, ay *hobby* lamang ang paggawa ng produktong ito. Pero dahil sa natural na talento sa paggawa ng masarap na panghimagas ay hindi na katakatakang nakaabot sa kaalaman ng *media* ang masarap niyang produkto at naparangalan pa ito.

Noong 2009, ayon kay Ginny, inilathala ni Reggie Aras, manunulat sa Philippine Daily Inquirer (PDI), ang tungkol sa kanyang produkto. Noong taon din na iyon, aniya, naparangalan ng nasabing pahayagan ang kanyang *ice cream* bilang isa sa 24 na pinakamasarap na panghimagas sa bansa.

Inilathala rin ng Lifestyle Inquirer ang produkto niya noong nakaraang taon sa libro nitong "Best Desserts" at kinilala rin ng *SM malls*.

"Nagugustuhan talaga ng mga bumibili ang *ice cream* ko kung kaya't sila na rin mismo ang nagpapakilala rito at kung kaya't nakaabot din sa kaalaman ng *media* ito," sabi ni Ginny.

Ibinahagi ni Ginny ang sikreto niya sa paggawa ng masarap na *ice cream*. Aniya, ito ay ang mga sumusunod:

Una, gatas ng kalabaw lamang ang ginagamit niyang *base ingredient* sa paggawa nito*;*

Pangalawa, hindi siya naghahalo ng artipisyal na sangkap at *stabilizer* sa paggawa ng *ice cream;*

Pangatlo, hindi siya naglalagay ng tubig at hindi siya sumusunod sa kahit anong *recipe* na mababasa sa mga libro at *internet* sa paggawa nito; at

Pang-apat, hindi niya tinitipid ang kanyang *ice cream* sa iba nitong mga sangkap para malasahan mabuti ng mga mamimili ang *flavor* nito.

Ani Ginny: "Sa bawa't *ice cream* na ginagawa ko, sinisigurado kong maayos, masarap at malasa talaga ang *flavor* nito para lubos na maging masarap".

Paliwanag niya pa: "Kung *apple crumble* kasi ang *flavor* ko, talagang nagbe-*bake* muna ako ng *apple crumble* para lumasa ito sa *ice cream ko*". "Kung prutas naman, talagang mga sariwa at masasarap ang inilalagay ko ritong sangkap," sabi pa niya.

Bukod dito, dahil nga mahilig siyang mag-eksperimento sa mga ginagawang produkto ay mayroon na siyang 57 *flavors* para sa kanyang *homemade ice cream*.

Ang mga ito, ayon kay Ginny, ay ang mga sumusunod: *atis, avocado, buko, choc-nut, coffee, frozen hot choco, guava, guyabano, langka, lemon-dayap, macapuno, mango, queso, strawberry, brazo de mercedes, caramel crunch, coffee chip, cookie crumble, dulce de leche, grand mamier, green tea, new york cheese cake, pastillas de leche, pastillas de ube, pastillas tostado,' peppermint chip, rum raisin, salted caramel swirl, turtle pie, vanilla, almond roca, amaretto choco chip; caramel macadamia, choco chip cookie dough, choco walnut torte, cookies 'N Cream 'N choco chip, Ferrero, fudge brownie overload, Kahlua coffee chip, Lindt 'dark choco, Lindt white choco, macadamia white choco, pistachio, Reese's peanut butter, sticky toffee pudding, super rocky road, tim tam, toblerone choco chip, apple crumble, caramel choco loco, banana explosion, carrot cake a la mode, chico chocnut, coffee toffee crunch, mocha matcha, orange surprise* at *peanut butter cookie*.

Ang ilang *flavors* ay mabibili depende sa panahon.

Ayon kay Ginny, mabibili sa halagang Php435, Php475, at Php555 sa *quart-sized packaging* ang kanyang *ice cream* depende sa *flavor*.

Dagdag pa niya: "*By order* at *pick-up lang din* sa bahay ko

sa Makati City, Metro Manila pwedeng mabili ang produkto ko at *small volume* lang ang *production* ko dahil ako lamang mag-isa ang nagpoproseso nito".

Ani Ginny, kung nais na bumili ng kanyang produkto, maaari siyang makontak sa mga numerong kasama ng artikulong ito.

Banggit niya: "Iyong paggawa ko ng *ice cream*, kahit *hobby lang,* ay masasabi kong malaki pa rin ang kita". "Pumapatak sa Php100 kasi ang nagiging neto ko sa bawa't *quart size* na ginagawa ko at bukod pa roon ay nag-e-*enjoy* talaga ako sa paggawa nito," masaya niyang sabi at pagtatapos.

Karabeau Ice Cream

Karabeau Ice Cream

Ang "Karabeau Ice Cream" katulad pa rin ng ice cream ni Papa Diddi at ni Ginny Gonzales ay isa pa sa mga produktong maaaring pamilian ng mga mamimili para makatikim ng kakaibang lasa ng ice cream.

Ang *Karabeau Ice Cream* ay isa sa 37 na negosyo na pinagkakakitaan ngayon sa Gawad Kalinga Enchanted Farm (GKEF) sa Barangay Encanto, Angat, Bulacan.

Pinamamahalaan ni Erica Wong, *social entrepreneur* at *change catalyst officer* ng Gawad Kalinga, at ng dalawang estudyanteng *scholar* ng GKEF na sina Krizteen S. Reyes, 18, at Rinalyn M. Pagao, 17 (parehong mula sa Bulacan) ang ikauunlad pa ng negosyong ito.

Anila, nitong Oktubre 2014 lamang nang simulan nilang ilunsad ang produkto at gawing negosyo sa GKEF, at magbuha't noon, ay kumikita na agad ito ng *average gross income* na P25,000 kada buwan.

Sabi ni Wong, gatas ng kalabaw ang pangunahing sangkap nila sa kanilang produkto kaya't sigurado siya na masarap talaga ang lasa nito. Ang gatas , aniya, ay binibili nila kay Edgardo Dela Torre, isang magsasakang-maggagatas na mula sa Bulacan, sa halagang Php70 kada litro. Mataas ang presyo ng binibili nilang gatas kumpara sa ibang mga bumibili nito dahil ang GKEF, ayon kay Wong, ay naghahangad din na suklian sa tamang halaga at presyo ang mga magsasaka na siyang dapat makinabang sa mataas na kita.

"Kada buwan ay bumibili kami ng 19 hanggang 20 litrong gatas kay Dela Torre. Pero sa mga susunod na panahon ay maaaring dumami pa 'yong aangkatin naming gatas sa kanya dahil sa posibilidad na magdagdag pa kami ng ibang produktong gawa sa gatas ng kalabaw, " ani Wong.

Dagdag niya: "*Malted vanilla blast* at *peanut butter goodness* pa lamang sa ngayon 'yong *flavor* ng *ice cream* namin. Pero sa tulong ni Chef Kenneth Tordesillas ng Hive Hotel & Convention Place sa Metro Manila ay nagde-*develop* pa kami ng dalawang *flavors* ng *ice cream*".

"Ito ay 'yong *chocolate brownie* na may kasuy at *Pinoy mint chocolates*," dagdag niya.

Ani Wong, ang mga *flavors* na nabanggit ay siyang mga sangkap na kanila ring binibili sa iba pang mga negosyong matatagpuan sa GKEF.

Dagdag niya, ang *ice cream* ay kanila ring ibinebenta sa halagang Php60.00 kada *pint* 'sa GKEF.

"Ang karaniwang bumibili ng aming produkto ay 'yong mga nagiging bisita namin dito sa GKEF na mga estudyante at mga turistang *foreigner* at iba pa," masaya niyang sabi.

Aniya: "Sinabi ng mga bumibili sa amin na masarap, masustansiya at *creamier* daw ang aming produkto dahil sa gatas ng kalabaw base sa *sensory evaluation test* na aming isinagawa".

"Kahit nga mga *foreigners* ay nagugustuhan itong produkto namin," dagdag pa niya.

"Sa katunayan, meron nga kaming isang *Italian customer* ngayon dito na araw-araw ay bumabalik sa *booth* namin para bumili ng *ice cream* kaya natutuwa talaga kami," masayang sabi ni Wong.

Dagdag niya, napatunayan nilang may kita sa produktong *ice cream* dahil sa magandang takbo ngayon ng kanilang negosyo.

Banggit ni Wong: "Iyong pangalan ng produkto namin na "karabeau" ay mula sa salitang "kara" na ang ibig sabihin ay kalinga o "care"; at sa "beau" na ang ibig sabihin naman ay "maganda".

15 katao... (Mula sa p. 3)

pagtulong sa mga magsasaka na pumili ng magandang teknolohiya na angkop para sa kanila; (18) pagpapahintulot sa mga magsasaka na isagawa ang napiling teknolohiya sa loob ng walong linggo; (19) *participatory monitoring* at paggabay sa mga magsasaka; (20) pag-alam sa resulta at epekto ng *FLS*; at (21) pagsusuri sa ginawang *FLS.*

Idinagdag pa niya na ang mga paksang tinalakay ay ang siya ring ituturo ng mga nagsipagsanay na *facilitator* sa iba pang mga magsasakang-maggagatas na ginagabayan ng PCC.

"Ang proyekto ay patungkol sa pagsasagawa at pagtuturo ng *DBP modules* para sa mga magsasakang-maggagatas sa pamamagitan ng *FLS,*" paliwanag ni Dr. Palacpac, lider ng proyekto.

Aniya: "Ang FLS ay isang pamamaraan para maituro ang isang teknolohiya o pag-aaral sa pamamagitan ng mga *extension activities*. Isa itong "school-without-walls" na kung saan ang grupo ng mga magsasaka ay natuturuan mismo ng isang partikular na paksa o teknolohiya sa kanilang mga lugar".

"Inaasahan na sa pagsasagawa nito ay matutulungan natin ang mga magsasaka na mas lalo pang pag-igihin ang pag-aalaga sa kanilang gatasang kalabaw at mas lalo pa nilang tangkilikin at gamitin ang mga teknolohiya ng PCC," dagdag pa niya.

Samantala, idinagdag ni Palacpac na ang ginanap na pagsasanay kamakailan sa PCC ay isang pamamaraan para lubos na maisagawa pa ang proyekto. Aniya, bibigyan ng insentibo ang mga nagsipagsanay kapag nagsimula na itong magturo ng *DBP* sa bandang Marso 2016.

"Hinati namin sa tatlong grupo ang mga lumahok sa pagsasanay para magkaroon sila ng kani-kanilang lugar na pagtuturuan ng *DBP*," ani Palacpac.

"Ang unang grupo ay binubuo nina Correa, Mislang, Carlos, Tuquero at Sawit; sina Dayag, Magtalas, Nieva, De Vera at Valiente naman ang sa ikalawang grupo; at sina Corpuz, Suliva, Battad, Dabalos at Paraoan naman ang sa ikatlo. Sila ay nakatalagang magtuturo ng *DBP* sa San Jose City, Guimba at Talugtug sa Nueva Ecija, at sa Ilocos Norte, sa gayong pagkakasunud-sunod," paglalahad niya.

"Ang proyekto sa *FLS-DBP* ay kauna-unahan sa bansa na gumagamit ng mga pag-aaral at pamamaraan sa *FLS* sa *dairy buffalo production*," dagdag ni Palacpac.

Anya, iminodelo ito matapos ang matagumpay na pagsasagawa ng Philippine Council for Agriculture, Aquatic, and Natural Resources Research and Development (PCAARRD), sa pamamagitan ng Livestock Research Division (LRD) nito, sa proyekto nitong *FLS in Integrated Goat Management* (FLS-IGM) noong 2001.

Magsasaka-katiwala... (Mula sa p. 9)

estratehiya sa paggamit ng *milking machine* para masanay ang kanyang alagang kalabaw.

"Para masanay 'yong kalabaw ko sa *milking machine,* ang ginagawa ko ay pinapaandar ko lang 'yong *milking machine,* hinahayaan ko siyang masanay sa tunog habang manu-mano kong ginagatasan 'yong kalabaw. Pagkaraan ng isang linggo, nasanay na 'yong kalabaw sa tunog at naging madali na ang paggamit nito," wika ni Arnold Cunanan, miyembro ng Simula ng Panibagong Bukas MPC.

Nauna nang natuto sa tamang pangangasiwa at pagkukumpuni ng *milking machine* ang mga magsasaka-katiwala sa isinagawang pagsasanay noong Mayo 26 kasama si Engr. Benjamin De Guzman ng *National Dairy Authority* na nagsilbing tagapagsalita.

Ang pagpupulong ay dinaluhan ng 47 kalahok. Maliban sa mga magsasaka-katiwala, dumalo rin ang ilang mga kawani ng PCC at DTI.

Pagtutulungan... (Mula sa p. 12)

ibang LGUs at PVO na gagawin para makatulong sa PCC: (1) tutulong sa pagbibigay ng serbisyong pangkalusugan sa mga kalabaw ng magsasaka; (2) magbibigay ng *updated* na *report* ukol sa imbentaryo ng kalabaw; at (3) tutulong sa ahensiya sa pagmomonitor at pagbibigay pa ng mga datos na kinakailangan pa nito at iba pa.

Samantala, sa ginanap na pagpupulong ay dumalo rin sina Dr. Felomino V. Mamuad, PCC *deputy executive director* at Dr. Peregrino Duran, *head* ng DHIP unit ng ahensiya, para magbigay ng kani-kanilang mensahe.

Binigyang-diin ni Mamuad ang mga sumusunod: (1) kailangang maresolba ang isyu sa mga magagandang kalabaw na naibebenta sa ibang probinsiya at maipon lang ito sa Nueva Ecija; at (2) kinakailangang malaman ang imbentaryo ng kalabaw sa probinsya.

Pinasalamatan ni Duran ang mga lumahok sa pagpupulong. Sinabi rin niya na importante ang papel na dapat gampanan ng bawa't isa sa mga lumahok sa pagpupulong para mapataas ang produksiyon ng gatas sa probinsiya.

Kanya pang sinabi: "Inaasahan natin na sa pamamagitan ng isinagawa nating pagpupulong na ito ay mas lalo pa nating mapagtibay ang ugnayan sa isa't-isa tungo sa pagkamit ng ating mga nilalayon sa Nueva Ecija".

CONTACT DETAILS:

Papa Diddi's Ice Cream
Contact Person: Paul Perez
Address: 168 Maginhawa, Quezon City
Landline no.: 02 4343-784
E-mail add.: mr. sorbetero@yahoo.com
Facebook: PapaDiddis

Ginny's Homemade Ice Cream
Contact Person: Ginny Gonzales
Address: Makati City, Metro Manila
Cellphone No.: 0929 683 4350

Karabeau Ice Cream
Erika Wong
Address: Gawad Kalinga Enchanted Farm, Barangay Encanto, Angat, Bulacan
Cellphone No.: 0917-861-3405
E-mail add.: info@gkenchantedfarm.com

International training sa *reproductive biotechnologies* ginanap sa PCC

Ni Chrissalyn L. Marcelo

Mahalaga ang *reproductive technologies* sa pagpapaangat ng lahi at pagpaparami ng gatasang hayop.

Ito ang binigyan-diin ni Dr. Eufrocina Atabay, hepe ng *Reproductive Biotechnology and Physiology Unit* ng Philippine Carabao Center (PCC), kasabay ng pagkakakumpleto ng 17 kalahok mula sa 10 bansa sa pagsasanay sa "International Training Course on Dairy Herd Improvement by the Use of Reproductive Biotechnology"na ginanap sa PCC National Headquarters, Science City of Muñoz, Nueva Ecija nitong July 13-22.

Idinedemonstra nina Dr. Kei Imai and Dr. Satoko Matoba (parehong naka-salamin at kapwa mga teknikal na eksperto mula sa Japan) sa mga kalahok ang paggamit ng *ultrasound machine* sa *ovum pick-up technology* na kanilang isinagawa noong panahon ng pagsasanay. Isa ito sa pinakamahalagang aktibidad na itinuro sa "International Training Course on Dairy Herd Improvement by the Use of Reproductive Biotechnologies" na ginanap sa PCC National Headquarters and Gene Pool sa Science City of Muñoz, Nueva Ecija noong Hulyo 13-22.

Ang pagsasanay ay inorganisa ng PCC sa pakikipagtulungan nito sa Philippine Council for Agriculture, Aquatic and Natural Resources Research and Development (PCAARRD) ng Department of Science and Technology (DOST) at ng Food and Fertilizer Technology Center (FFTC) ng Taiwan.

Ang mga lumahok ay mula sa Cambodia, Ecuador, Indonesia, Malaysia, Laos, Pakistan, Taiwan, Thailand, Vietnam at sa Pilipinas.

Ang mga naging tagapagsalita ay kinabilangan nina: dating *PCC Executive Director* Dr. Libertado C. Cruz, Dr. Rangsun Parnpai mula sa Thailand; Dr. Ming-che Wu at Dr. Takashi Nagai mula sa Taiwan; Dr. Bui Xuan Nguyen mula sa Vietnam; Dr. Satoko Matoba at Dr. Kei Imai mula sa Japan; at ni Dr. Atabay.

Ipinaliwanag ni Dr. Cruz ang paksang: "The role of reproductive biotechnologies in addressing food sufficiency and climate change" sa unang araw ng pagsasanay.

Ang ibang mga eksperto naman, sa kabilang banda, ay ipinaliwanag ang limang mahahalagang teknolohiya sa *reproductive biotechnologies*. Ito ay ang mga sumusunod: *Ovum Pick-Up (OPU), In-vitro maturation at In-vitro fertilization (IVM at IVF); Vitrification, Multiple Ovulation and Embryo Transfer (MOET)* at *Pregnancy Diagnosis through Ultrasonography.*

Ang *OPU* ay isang pamamaraan kung saan ang *oocytes (egg cells)* ay kinokolekta *in vivo* (isang pamamaraan na isinasagawa sa *live animal*) gamit ang *ultrasound-guided needle*. Sa *technique* na ito, ang *oocyt*e ay nakokolekta mula sa mga *follicle* na nasa obaryo ng hayop sa pamamagitan ng *aspiration* o *sucking*. Karaniwan itong pinagugulang *(matured)* sa laboratoryo sa loob ng 24 oras, pinupunlaan *(fertilized)* ng semilya at inaalagaan *(cultured)* sa loob ng anim hanggang pitong araw bago ito ilipat sa tatanggap na hayop *(recipient female animal)* o kaya naman ay iprepreserba *(cryopreserve)* para gamitin sa ibang araw o panahon. Sa ginanap na pagsasanay, ang teknolohiyang ito ang nagsilbing pinaka-importanteng paksa at maaaring gamitin sa gatasang hayop.

Samantala, ang IVM naman ay isang proseso kung saan ang itlog na wala pa sa wastong gulang *(immature oocytes)* ay tinatanggal mula sa obaryo. Ganito rin ang prosesong ginagawa sa IVF maliban sa ang IVF ay kumukuha ng may gulang nang itlog *(mature oocytes)*. Pagkakolekta ng *oocytes,* karaniwan ay pinagugulang pa ulit ito sa laboratoryo bago punlaan ng semilya.

Ang *vitrification* naman ay isang *technique* sa *cryopreservation* kung saan ang *germplasm* ay pinalalamig sa *sub-zero temperature*. Ang *technique* na ito ay hindi hinahayaan na masira ang selula *(cells)* na dulot ng pagkakaroon ng *crystal formation* sa ipinepreserbang *germplasm*. Gumagamit ito ng *cryo-protectants* na nabubuo na kahalintulad ng salamin *(glass-like solution)* sa mababang temperatura kung saan hindi ito magyeyelo.

Ang MOET naman ay isang teknolohiya na isinasagawa sa isang *female donor buffalo* na pinili dahil sa kagandahan ng lahi at *genetic traits*. Ang napiling hayop ay karaniwan na isinu-*super-ovulate* o pinaglalandi gamit ang mga *hormones* na itinuturok dito para maglabas ito ng mga itlog *(oocytes)* na sinusundan naman ng teknolohiya sa artipisyal na pagsesemilya (AI). Ang pagkolekta ng *embryo* ay isinasagawa pagkatapos ng anim hanggang pitong araw matapos masemilyahan ang alagang hayop. Ang nakolektang *embryo* ay inililipat sa *surrogate dam* o sa babaeng hayop na nasa tamang oras na ng paglalandi at nasa magandang panahon para ito ay palahian.

Ang *Pregnancy Diagnosis via Ultrasonography* naman, mula sa pagkalahad sa isinagawang pagsasanay, ay isang pamamaraan na isinasagawa para malaman kung buntis ang alagang hayop. Isinasagawa ito gamit ang *ultrasound machine* at *rectal probe*. Sa prosesong ito, ang *ultrasound imaging,* na tinatawag din na *ultrasound scanning* o *sonography,* ay nagbibigay ng *high frequency sound waves* na naililipat sa *rectal probe* gamit ang *gel* sa katawan ng alagang hayop. Kinokolekta ng *transducer* (isang *device* na nagko-*convert* ng signal sa isang uri ng enerhiya patungo sa isa pang *signal*) ang tunog na siya namang bumabalik sa *computer* na siya namang ginagamit ang tunog para makalikha ng larawan. Sa isinagawang pagsasanay, ang pamamaraan na ito ay isinagawa sa mga kalabaw na nasa 30, 45 at 60 araw na mula ng palahian.

Sa kanilang mga presentasyon, ang mga tagapagsalita ay nagbigay ng mga hakbang at *technique* para sa pagsasagawa ng mga nabanggit na *reproductive biotechnologies*. Ginabayan din nila ang mga lumahok sa mga *practical exercises* na isinagawa.

"Ang *training* na ito ay nagsilbing lugar para sa palitan ng mga ideya, pamamaraan at kaalaman para sa pagdadagdag pa ng kakayahang teknikal sa *reproductive biotechniques* sa *water buffaloes,"* sabi ni Dr. Atabay na isa rin sa mga siyentista ng PCC.

Binigyang-diin niya na mahalaga ang pagsasanay dahil importante ang mga teknolohiya na ginagamit sa pagpapaangat ng lahi ng mga gatasang hayop.

Sa pambungad na pananalita ni Dr. Arnel N. Del Barrio, *acting executive director* ng PCC, binigyang-katiyakan niya para sa mga kalahok na ang PCC ay magpapatuloy na ibahagi ang nalalaman nito at kakayahan sa kanila.

Si Dr. Nagai, *deputy director* ng FFTC, ay nagsabi ring ang pagsasanay ay isang pagkakataon para sa kanila at sa mga lumahok na matutunan ang iba't-ibang teknolohiya na ginagamit sa reproduksiyon. Binigyang-diin din niya ang papel ng siyensiya sa pagreresolba ng ilang problema.

"Ang gatasang hayop ay hindi na ganoon kaproduktibo katulad sa dati. Maaaring ito ay dahil sa *heat stress* na dala ng *global warming*. Nakaapekto ito sa maraming ginagatasang hayop na nagbunga ng mababang produksiyon ng gatas," sinabi niya sa wikang Ingles.

"Ang *genomics, OPU* mula sa *live animals, IVF* at *embryo transfer* at ang iba pang kombinasyon ng mga teknolohiya ay napatunayan nang nakatutulong upang maiangat ang lahi ng hayop," dagdag niya.

Si Dr. Reynaldo Ebora, *acting executive director* ng PCAARRD-DOST, naman ay sinabing ang pagsasanay ay binigyang-lundo ang pangangailangan na maresolba agad ang ilang potensiyal na problema na kinakaharap ng pag-aalaga ng gatasang hayop. Sinabi niya na ang pagsasanay ay lugar para sa mga mananaliksik at siyentista na maibahagi ang kanilang kaalaman, istratehiya, at pamamaraan sa mga teknolohiyang ginagamit sa pagpapalahi.

Si Dr. Edwin Villar, hepe ng *livestock research division* ng PCAARRD ay sinabing ang pagsasanay ay ikatlong pagkakataon na para sa FFTC na lumahok sa pag-oorganisa ng nasabing pagsasanay. Idinagdag niyang ang PCC ay isang maaasahang *partner* para sa pagbabahagi nito ng mga *resources* nito para maisagawa ang pagsasanay.

Ang iba pang tumulong para maisagawa ang pagsasanay ay sina Dr. Edwin Atabay, Dr. Lerma C. Ocampo, Dr. Flocerfida Aquino, Dr. Marlon B. Ocampo, Excel Rio S. Maylem, Joselito Del Rosario, Rodante V. De Vera, Roseline Tadeo, Dr. Synan S. Baguio at Ronald Mangubat.

Ang isa sa mga lumahok na si Luis Santiago Reyes Pilamunga ng Ecuador ay nagbigay ng komento sa wikang Ingles na: "Ang pagsasanay ay tinuruan kami na gamitin ang *reproductive biotechnologies* sa mas maayos pang pamamaraan. Masasabi ko na marami akong natutunan dito na magagamit ko at maibabahagi sa aking bansa".

Magsasaka-katiwala tinalakay ang *shared service facility* ng DTI sa pangkalahatang pagpupulong

Ni Ma. Cecilia C. Irang

Ang mga magsasaka-katiwala ng 11 kooperatiba, na nakatanggap ng *shared service facility (SSF)* mula sa Department of Trade and Industry (DTI), ay nagkaroon kamakailan ng pangkalahatang pagpupulong sa Philippine Carabao Center (PCC) National Headquarters and Gene Pool sa Science City of Munoz, Nueva Ecija upang talakayin ang iba't-ibang mga bagay na kaugnay sa nasabing pasilidad.

Ang *SSF* ay mga *milking machines* na ipinagagamit sa mga kooperatibang inaasistihan ng PCC sa Nueva Ecija, na National Impact Zone (NIZ) ng ahensiya sa ilalim ng Carabao Development Program (CDP).

Ang mga *units* ay may dalawang *double-bucket type milking machines* at dalawang *milk cans* na may kapasidad na 40 litro bawa't isa. Dalawang klase ang *milking machine: electrical* at *gas engine-driven*.

Ang mga nakatanggap ng *SSF* ay ang mga sumusunod na kooperatiba: Nag-iisang Masikap Primary Multi-Purpose Cooperative (PMPC), Pulong Buli PMPC, Bagong Pag-asa sa Bagong Talavera PMPC, Casile Dairy PMPC, Simula ng Panibagong Bukas MPC, Ayos Lomboy Dairy Cooperative, Buklod Producers Cooperative, KAPAGENA, Kabulihan Producers Cooperative, Dimasalang Sur Credit Cooperative, at San Vicente Dairy Producers Cooperative.

Ayon kay Dr. Peregrino G. Duran, *team leader* ng PCC *dairy herd improvement-enterprise development program,* kailangang madalas gamitin ang *milking machine* para mapanatili ang maayos na kundisyon nito. Sinabi rin niya na ang lalawigan ng Nueva Ecija ang nakatanggap ng pinakamaraming *milking machines* mula sa *SSF scheme* ng DTI.

Ang ilan sa mga magsasakang-maggagatas na napagkalooban ng *milking machine* ng Department of Trade and Industry (DTI) mula sa proyekto nitong *shared service facility (SSF).* Kasama sa larawan sina (ika-walo hanggang ika-labing-isa mula sa kaliwa) Dr. Reynato Arimbuyutan, pangulo ng SMED *council;* Ms. Brigida T. Pili, *provincial director* ng DTI; Ludivico Guieb, *chairman* ng Ayos Lomboy cooperative; at Dr. Felomino V. Mamuad, *deputy executive director* ng PCC.

Sa pagtitipon na ginanap noong Hulyo 30, tinalakay din ang kalagayan ng mga ipinamahaging *milking machines,* ang iba'y hindi maayos ang kundisyon habang ang ilan nama'y hindi ginagamit.

Hinikayat ni Engr. Eladio N. Duran, *DTI small and medium enterprise development division chief,* ang mga magsasaka-katiwala na magtulungan para maresolba ang mga problema. Iminungkahi rin niya na kung sino man ang interesadong manghiram ng *milking machine* na hindi ginagamit ay kailangan lang magsumite ng *letter-request* sa DTI para makuha niya ang nasabing kasangkapan.

"Kailangan niyong gamitin ang *milking machine* dahil kung hindi ay kakalawangin 'yan at hindi na mapakikinabangan pa. Mahalaga rin na malaman ninyo ang importansiya ng regular na paggagatas sa mga kalabaw para maiwasan ang *mastitis* at mapataas ang produksyon ng gatas," paalala ni Dr. Felomino V. Mamuad, PCC *deputy executive director*, sa mga magsasaka-katiwala.

Isa sa mga benepisyaryo ang nagbahagi ng kanyang

(Sundan sa P. 9)

PCC, gumagamit na ng *enhanced eNGAS, eBudget system* para sa paggawa ng ulat sa pananalapi

Ni Chrissalyn L. Marcelo

Si Dr. Arnel N. Del Barrio *(nasa harapan), acting executive director* ng Philippine Carabao Center (PCC), habang binibigyang-diin sa mga lumahok ang kahalagahan ng tamang pamamahala sa salapi ng gobyerno sa ginanap na pagsasanay sa "Enhanced Electronic New Government Accounting System (eNGAS) and Electronic Budget System (eBudget) System Roll Out" sa PCC National Headquarters and Gene Pool sa Science City of Muñoz, Nueva Ecija noong Agosto 3-7. Ang pagsasanay ay ginanap alinsunod sa pagpapatupad ng pamahalaang nasyonal sa paggamit ng mas pinagbuting *IT software* sa paghahanda ng ulat pananalapi para sa mas lalo pang maayos na pagpapakita ng *transparency* ng gobyerno sa mga nagagastos at ginastos nitong pondo ng publiko.

"Sa isang *click* lang sa aming *computer,* kaya na namin ngayon makagawa at makita o ma-*track* agad ang ulat sa pananalapi *(financial reports)* ng aming ahensiya sa pamamagitan ng mas pinagbuting *eNGAS* at *eBudget system software* na dinevelop ng ating *national government*".

Ito ang masayang sabi ni Jean Gasmeña, OIC ng *Administrative and Finance Division (AFD)* ng Philippine Carabao Center (PCC) matapos mapagtanto ang magandang dulot ng pagsasanay na isinagawa sa punong tanggapan ng PCC sa Science City of Muñoz, Nueva Ecija nitong August 3-7.

Ang pagsasanay ay may pamagat na "Enhanced eNGAS and eBudget System Roll Out". Ito ay nilahukan ng 34 kawani ng PCC mula sa *national headquarters* at 13 *regional centers* nito sa buong Pilipinas. Kinabilangan ito ng *accountants, budget officers, bookkeepers, information technology (IT) personnel,* at *cashier personnel* ng ahensiya.

Isinagawa ang pagsasanay bilang parte ng tuluy-tuloy na gawain ng gobyerno na mapagbuti ang pamamahala nito sa pananalapi ng publiko na siyang nakaangkla naman sa konteksto ng *Public Financial Management Program (PFMP)* na sinusunod ng pamahalaang nasyonal.

"Ang PFMP ay isinasagawa alinsunod sa *PFM Reform Roadmap: Towards Improved Accountability and Transparency* sa 2011-2015 sa Pilipinas na may nakukuhang paggabay at tulong mula sa *Australian government* na naglagak ng A$30 *million* para sa programa. Ang PFM *reform agenda* ay naglalayon na mapagbuti at maisaayos ang proseso ng pamamahala sa pananalapi at sa *information systems* ng *Philippine civil service*," paliwanag ni Gasmeña.

Ayon pa sa kanya, nais ng programa na limang taon mula ngayon, ang lahat ng nagamit at nagastos na pera ng gobyerno ay maayos at madali lamang na nagagawa para ma-i-*upload* ito sa isang *website.*

Idinagdag niya na ang *software* sa *enhanced eNGAS (New Government Accounting System)* at *eBudget system* ay isang *IT software* na ginawa ng mga *IT experts* mula sa *Commission on Audit (COA)* para siyang magamit ng mga ahensiya ng gobyerno sa pagsusumite ng ulat sa pananalapi sa *Department of Budget Management (DBM),* sa *COA* at sa *Department of Finance-Bureau of Treasury (DOF-BTr).*

"Nakaayon ang bagong *software* sa *international standard for financial accounting, Philippine Public Sector Accounting Standards (PPSAS), Revised Chart of Accounts (RCA) at Unified Accounts Code Structure of the government,*" pagbibigay -diin niya.

Aniya, ginagamit na ito ngayon ng mga *bookkeepers, budget officers* at *accountants* ng gobyerno sa buong Pilipinas.

Sa parte ng PCC, sinabi ni Gasmeña na importante ang pagsasanay para makasunod ang ahensiya sa *mandatory rules* o sistema na ipinakikilala ngayon ng pamahalaan.

Sa paggamit ng *software,* aniya, magkakaroon ng pagkakapareho at pagkakaisa ng mga salita, *codes,* at *account titles* na ginagamit namin sa aming mga ulat pinansiyal. "Bukod dito, mas madali, mas mabilis at mas tumpak rin ang paggawa namin dito ng ulat sa pananalapi," masaya niyang sabi.

"Makatutulong din ito sa PCC na makagawa ng magagandang plano at desisyon na may kinalaman sa *budgetary requirement* nito," dagdag pa niyang sabi.

Samantala, ayon naman kay Dr. Arnel N. Del Barrio, *acting executive director* ng PCC: "Naniniwala ako na isa sa mga paraan kung paano makikita o malalaman na ang isang ahensiya ay maayos na nagtratrabaho at nagseserbisyo ay sa pamamagitan ng epektibo at maayos na paggamit nito ng pondo. Ang pagiging mas *transparent* pa sa ating mga pondong nagastos na ay napakaimportante para maipakita natin sa publiko kung gaano tayo kagandang magtrabaho at kung gaano natin maayos na napamamahalaan ang pondong inilaan sa atin," pagbibigay-diin ni Del Barrio.

Ang nagsilbing tagapagsalita sa ginanap na pagsasanay ay sina Marlon R. Marquina, Romeo C. Cruz, Jorgen C. Fulleros, Michelle M. Gargarra, Lara Jane M. dela Torre at Sarah Joy M. Labino. Sila ay mga IT at *financial accounting experts* mula sa COA.

Pagtutulungan ng PCC, lokal na pamahalaan, PVO isinasagawa para makamit ang *target* na aning 2M litro ng gatas sa N.E. sa 2016

Ni Chrissalyn L. Marcelo

Simula Oktubre, ang iba't -ibang mga lokal na pamahalaan (LGUs) sa Nueva Ecija, sa pakikipagtulungan ng *provincial veterinary office (PVO),* ay inaasahang malilikom at maisu-sumite sa PCC ang ulat ukol sa kabuuang dami ng *native* na kalabaw, *crossbreds,* at purong lahi ng gatasang kalabaw sa kani-kanilang mga bayan.

Isa sa mga hakbang na ginagawa ng PCC upang matamo ang 2M *target* na litrong ani ng gatas sa ilalim ng *CBED Program* nito ay ang tuluy-tuloy na pagsasagawa ng mga pagsasanay katulad ng *milk quality improvement* ukol sa wastong pagpoproseso ng gatas.

Ang konkretong hakbang na ito ay resulta ng ginanap na "integration meeting" sa PCC nitong Setyembre 3 sa punong tanggapan nito sa Sciene City of Muñoz, Nueva Ecija.

Ang pagpupulong ay ukol sa pagtatamo ng *target* na makaani ng dalawang milyong litro ng gatas sa Nueva Ecija batay sa layunin ng "Carabao-based Enterprise Development (CBED) Program".

Dinaluhan ang pulong ng mga kinatawan ng iba't-ibang lokal na pamahalaan, PVO, at mga *village-based artificial insemination technician (VBAIT's)* sa Nueva Ecija.

Inorganisa ito ng *Dairy Herd Improvement Program and Enterprise Development unit* at *CBED unit* ng PCC.

Isinagawa ang pagpupulong na humantong sa pagkakasundong magtulungan upang mas lalo pang mapalakas ng PCC ang ugnayan nito sa mga LGUs at PVO at makamit ang layunin na matamo ang target na dalawang milyong litro ng gatas sa 2016 sa lalawigan.

Pinag-usapan sa pagpupulong ang ukol sa programa ng PCC sa CBED, pagpapalahi at artipisyal na pagsesemilya, mga serbisyo ng ahensiya, at ang mga kinakaharap na suliranin ng ahensiya para makamit ang nais na dami ng produksiyon ng gatas na maaani sa Nueva Ecija.

Tatlong empleyado ng PCC ang tumalakay sa hangarin ukol sa ganap na pagtutulungan ng mga inanyayahang kalahok sa pagpupulong at iba pang kaugnay na paksa.

Si Estella P. Valiente, *community development officer* ng PCC, ang nagpaliwanag ng tungkol sa programang CBED. Si Dr. Fe Venturina, *AI coordinator* ng PCC sa Central Luzon State University (PCC-CLSU) ang tumalakay naman ng programa tungkol sa pagpapalahi ng kalabaw samantalang si Mario Delizo, *field technician* ng PCC, ang nagpresinta tungkol sa mga serbisyo ng PCC at sa mga hamon na kinakaharap para mapaangat ang produksiyon ng gatas sa probinsiya.

Ayon kay Valiente, ang programang CBED ng PCC ay ukol sa: (1) pagbibigay sa mga magsasaka ng karagdagang kabuhayan mula sa pag-aalaga at paggagatas ng kalabaw o kabuhayang salig sa kalabaw; (2) pagbibigay sa mga komunidad ng wasto at tamang nutrisyon; at (3) pagsasaayos ng mas higit pang kabuuang pamumuhay ng pamilya ng mga magsasaka gamit ang pagpaparami ng mga kalabaw.

Tinalakay naman ni Venturina ang mga kailangang hakbang o gawain para mapataas ang produksiyon ng gatas.

Ani Venturina: "Kinakailangan na makapagserbisyo ang mga *AI technicians* ng PCC-CLSU at mga VBAIT's sa Nueva Ecija ng AI sa 8,000 kalabaw sa ating probinsiya. Kinakailangan din na magkaroon tayo ng 2,400 na ginagatasang kalabaw kada taon para makamit natin ang ating hangad na makaani ng dalawang milyong litro ng gatas. Kung hindi ay malabo nating magawa ang layunin natin".

Idinugtong niya na nasa 5,000 lamang na bilang ng kalabaw sa kasalukuyan ang naseserbisyuhan ng AI sa probinsiya. Sa bilang na ito, aniya pa, ay umabot lamang sa 30% ang *calf drop* kung kaya't ito'y nararapat na maitaas pa.

"Mahalaga na malaman natin lahat ng imbentaryo ng ating mga kalabaw sa probinsiya para malaman natin kung saan tayo pupunta para magsagawa ng AI," dagdag pa niyang sabi.

Samantala, ayon naman kay Delizo, ang ilan sa mga serbisyong naibibigay ng PCC ay ang mga sumusunod: (1) *monitoring;* (2) pakikipag-ugnayan sa publiko at pribadong sektor; (3) paghahanap ng *market* para sa gatas; (4) *training;* (5) pagbibigay ng mga pananim na damo para sa *forage* area ng mga magsasaka; (6) serbisyo sa pagpapalahi (*AI* at *Bull Loan*); at (7) iba pang serbisyong teknikal.

Kaniyang inilahad na malaking hamon din sa PCC ang mga sumusunod na bagay na dapat isagawa sa Nueva Ecija: (1) pagbibigay ng serbisyong pangkalusugan sa hayop (partikular sa pagbabakuna at pagpupurga); (2) pagbibigay ng agarang gamot sa kalabaw dahil sa limitadong dami ng empleyado ng PCC na gumagawa nito; (3) pangangalap ng *report* mula sa mga kooperatiba ng magsasakang-maggagatas; at (4) *updated* na imbentaryo ng mga *breedable* na *native* at *crossbred* na kalabaw sa probinsiya.

Dahil sa mga nailahad na usapin, ang mga sumusunod naman ang ipinangako ng iba't-

(Sundan sa P. 9)

Alamin ang pinakamalapit na tanggapan ng PCC sa inyong lugar:

LUZON

PCC sa Cagayan State University
Tuguegarao City, Cagayan
Tel. Blg.: (078) 844-6395
Sakop ng serbisyo: Region II at CAR (Ifugao, Kalinga, Apayao)

PCC sa Mariano Marcos State University
Batac, Ilocos Norte
Tel. Blg.: (077) 792-3187
Sakop ng serbisyo: Region I (Ilocos Norte, Ilocos Sur) at CAR (Abra)

PCC sa Don Mariano Marcos Memorial State University
Rosario, La Union
Tel. Blg.: (072) 712-0118
Sakop ng serbisyo: Region I (La Union, Pangasinan) at CAR (Benguet)

PCC sa Central Luzon State University
CLSU, Science City of Muñoz, Nueva Ecija
Tel. Blg.: (044) 456-5238
Sakop ng serbisyo: Region III at CAR (Abra, Ifugao, Benguet)

PCC sa University of the Philippines-Los Baños
B.M. Gonzales, Animal Science Complex
U.P. Los Baños, College, Laguna
Tel. Blg.: (049) 536-2729
Sakop ng serbisyo: Region IV-A, IV-B, at V

VISAYAS

PCC sa La Carlota Stock Farm
La Granja, La Carlota City
Tel/Fax. Blg.: (034) 735-0121
Sakop ng serbisyo: Region VI (Negros Occidental)

PCC sa Visayas State University
VISCA, Baybay City, Leyte
Tel. Blg.: (053) 335-2648
Sakop ng serbisyo: Region VIII

PCC sa West Visayas State University
WVSU Calinog Campus, Calinog, Iloilo
Tel. Blg.: (033) 320-2445
Tanggapang Tagapag-ugnay: WVSU, La Paz, Iloilo City
Sakop ng serbisyo: Region VI (Iloilo, Guimaras, Capiz)

PCC sa Ubay Stock Farm
Ubay, Bohol
Tel. Blg.: (038)-518-5598
Sakop ng serbisyo: Region VII (Bohol, Cebu, Negros Oriental)

MINDANAO

PCC sa Central Mindanao University
Maramag, Bukidnon
Tel. Blg.: (064) 248- 2250
Sakop ng serbisyo: Region X at Region XIII (CARAGA)

PCC sa University of Southern Mindanao,
Kabacan, North Cotabato
Tel. Blg.: (064) 248-2250
Sakop ng serbisyo: Region XI, ARMM (Maguindanao) at Region XII (North Cotabato)

PCC sa Mindanao State University
Marawi City, Lanao del Norte
Tel. Blg.: 0918-518-3854; 0908-883-8897
Sakop ng serbisyo: Region XII (Lanao del Norte) at ARMM (Lanao del Sur)

PCC sa Mindanao Livestock Production Center
Kalawit, Zamboanga del Norte
Tel. Blg.: (062) 311-4762; (0918) 919-4473
WESMIARC, Ipil, Zamboanga
Sakop ng serbisyo: Region IX at ARMM (Sulu, Tawi-tawi)

Ang PCC ay may punong tanggapan
(National Headquarters and Gene Pool)
sa Science City of Muñoz, Nueva Ecija.
Ito ay may telepono bilang (044) 4560-731 hanggang 34;
fax no.: (044) 4560-730; at e-mail: pcc-oed@mozcom.com

PCC Balita

Inilalathala ng Philippine Carabao Center,
isang ahensiyang nasa ilalim ng Kagawaran ng Agrikultura

PATNUGUTAN

Eric P. Palacpac
Patnugot

Ma. Cecilia C. Irang
Tagapamahalang Patnugot

Khrizie Evert M. Padre
Katulong na Patnugot

Khrizie Evert M. Padre
Ma. Cecilia C. Irang
Chrissalyn L. Marcelo
Mga Manunulat

Chrissalyn L. Marcelo
Tagapamahala sa Sirkulasyon/ Layout

Anselmo S. Roque
Rowena Galang-Bumanlag
Mga Kasangguni

Eric P. Palacpac
Hepe, Knowledge Management Division

Arnel N. Del Barrio
Pinunong Tagapagpaganap

Department of Agriculture
PHILIPPINE CARABAO CENTER
CERTIFIED: ISO 9001 | ISO 14001 | OHSAS 18001

www.pcc.gov.ph