# Training-cum-demonstration programmes under Scheduled Tribe Component (STC) programme conducted in the tribal area of Shimiliguda, Visakhapatanam, Andhra Pradesh

Visakhapatnam Research Centre of ICAR-Central Institute of Fisheries Technology (ICAR-CIFT) organized three training-cum-demonstration programmes under the Scheduled Tribe Component (STC) from 2<sup>nd</sup> to 4<sup>th</sup> March, 2020 in the tribal area of Shimiliguda (Village), Araku valley (M), Visakhapatnam district, Andhra Pradesh.

Twenty five tribal fishermen participated in the three day training-cum-demonstration programme 'Fabrication of improved gear materials for sustainable fishery'. Dr R. Raghu Prakash, Scientist-in-Charge and Principal Scientist, Sri G. Kamei, Scientist, Sri Trilok Banchor, SSS were the resource persons for the programme. Dr R. Raghu Prakash delivered a talk on present status of gear and craft used in inland fisheries with special reference to the reservoir harvesting practices and sustainable fishing practices. The operation of foldable traps for catching fish and shellfish was demonstrated to the tribal fishers. Hands-on training was imparted to the tribal fishers on fabrication and fixing of foldable traps, fabrication of gill net and fabrication of cast net and preparation of different baits for attracting fish. The fabricated gears were introduced in the Shimiliguda mini-reservoir.

The 'Value addition of fish and fishery products' component of the STC training programme was conducted at Shimiliguda and twenty five tribal women belonging to various Self Help Groups (SHG) participated in the skill development programme. Dr B. Madhusudana Rao, Principal Scientist, Dr. Viji P., Scientist, Dr.Jesmi Debbarma, Scientist, Sri G. Bhushanam, Senior Technician and Sri Kedar Meher, SSS were the resource persons for the programme. Dr B. Madhusudana Rao delivered a talk on 'Value added fish ad fishery products'. He explained the health benefits of eating fish, and urged the participants to enhance their livelihood opportunities through valued addition of fish. Dr Viji, P. and Dr Jesmi Debbarma imparted hands on training on the preparation of different value added fish products from freshwater fish namely fish fingers, fish samosa, fish cutlet, fish burger, fish fry and fish pickle. Training was also imparted on fish filleting, fish mince preparation and salting and drying of fish. Twenty five tribal women participated in the training programme on 'Hygienic handling and maintenance of fish'. Sri. K. Ahamed Basha explained the hygienic measures to be practiced while processing the fish for reducing fish spoilage, contamination and microbial growth. Training was imparted on packaging of fish products in stand-up pouches and trays and demonstration was given on the use of insulated fish bags.

The veledicatory session was conducted on the last day of the training. Dr Raghu Prakash, Scientist-in-Charge distributed improved cast net, gill nets, foldable traps, hooks of different sizes and artificial lures to the trainees. Inputs such as CIFT insulated fish bags, ice boxes, weighing machine, sealing machines, plastic crates, stainless steel utensils, gas stoves, frying pans, cutting boards, egg beaters, stainless steel trays, knives, scissors, ladels, plastic trays, aprons, gloves, mouth caps, hair nets and packaging material were distributed to the women trainees. The participants gave their feedback wherein they thanked ICAR-CIFT for choosing their village, expressed their happiness and said that this was the first skill development training on fishing methods and fish products preparation conducted in Shimiliguda tribal village. The trainees opined that the training programme helped them in acquiring new skills in fishing which they would implement to increase their catch. The tribal women said that the training gave them the confidence to prepare value added fish products on their own and would try to market them to increase their income. Training manuals and pamphlets on harvest and post-harvest technologies (in Telugu language) were distributed to the trainees.



Dr R. Raghu Prakash, Scientist-in-Charge explaining 'Harvest technologies' to the trainees



Skill development training on Foldable Trap Fabrication



Training on fabrication of cast net



DR Jesmi Debbarma imparting hands-on training on dressing of fish and shellfish to the tribal women







Tribal fisherman giving feedback on the training programme



### Coverage of the STC programme in local Newspapers (Telugu)





ಿ ಸಿಮಿಲಿಗುದಲ್ ಕಿಕ್ಷಣ ಪಾಂದುತುನ್ನ ಮಹಿಳಲು

అరకులోయ పట్టణం, న్యూస్ట్ మేడే: చేపలతో విలువ ఆధారిత ఉత్పత్తులు తయారు చేయడం ద్వారా అదనంగా ఆదాయం సమకూరుతుందని కేంద్రీయ మత్స్య పరిశోధన కేంద్రం ద్రీన్సిపల్ రఘుద్రకాష్ అన్నారు. విశాఖపట్నంలోని ఐసీఏఆర్, కేంద్రీయ మత్స్యపరిశో

ధనా కేంద్రం ఆధ్వర్యంలో చేపలు పట్టడంలో నైపుణ్యాలు, చేపలతో విలువ ఆధారిత ఉత్పత్తుల తయా రీపై సిమిలిగుడ మినీ రిజర్వా యరు సమీపంలోని మహిళలకు మంగళవారం శిక్షణ కార్యక్రమం జరిగింది. షెడ్యూల్డ్ టైబ్ కాంపో నెంట్ [పోగ్రాంలో భాగంగా ఐసీఏ

ఆర్, సీఐఎఫ్టో పరిశోధకులు, సిబ్బంది చేపలతో 25 రకాల ఆహార ఉత్పత్తుల తయారీపై శిక్షణ ఇచ్చారు. చేపలతో కట్ లెట్, పప్పళ్ళ, బర్గర్, సమోసా తయారీపై ఆవగాహన కర్పించారు. ఆహార ఉత్పత్తుల తయారీ 25 మంది మహిళ

లకు, చేపల పట్టడంపై 25 మంది రైతులకు మూడు రోజులపాటు శిక్షణ ఇవ్వను న్నట్లు పీఐఎఫ్ట్ అధికా దులు చెప్పారు. శాస్త్రవే త్తలు మధుసూదనరావు, వీజీ, జెస్మీ, అహ్మద్బాషా, కమెయి, సిబ్బంది పాల్గొన్నారు.

Date: 04/03/2020 EditionName: ANDHRA PRADESH( VISAKHAPATNAM, ARAKULOYA ) PageNo: Page 01

### పరిశుభ్రమైన మత్స్య నిర్వహణపై గిలిజనులకు శిక్షణ

**පර්ජාණියා :** ධ්‍යතණ්ඩ అంకులోయ : విశాఖలోని కేంద్రియ మత్స్య పరిశోధన కేంద్రానికి చెందిన శాస్త్రవేత్త లు,స్థానిక సిమిలిగుడలోని లు. ఇం గిరిజన మత్బ్యకారులకు ఎం శుభ్రమైన మత్బ్య నిర్వహ ఐపై మంగశవారం శిక్షణ శార్యక్రమాన్ని నిర్వహిం జార్య(కమాన్ని నిర్వహం రారు. షెడ్యూర్డ్ ట్రిబ్ కాం పోనెంట్ బ్రోగ్రామ్ కింద యేమలు కోయడంపై గిలజన మహికలకు శిక్షణ మామ్మార్య ఇస్సున్మ శాస్త్రవేత్తలు



పోనెంట్ స్టోగ్రామ్ కింద చేవలు కొయడంపై గేరిజన మహిళలకు శీక్షణ అమలు జేసిన శ్రడ్డు కార్యట్ర ఇస్తున్న శాస్త్రవేశ్తలు మాన్ని ఇక్కడి గిరిజనులు సర్వీయోగం చేసుకున్నారు. సిమిరిగుడ గ్రామ సమీపం లోని మిసీ రిజర్వాయర్లో గిరిజనులు చేపల పెంపకం, వేటలో పూర్వం నుంచి స్వయం ఉపాధి పొందుకున్నారు. ఈ గ్రామంలోని 25ముంది గిరిజనులకు చేపల విశ్ర నాలు వేయడం, వాటి పెలుగుడలకు చేపట్టే చర్యాపై సమగ్ర శ్రడ్డు ఇచ్చారు. రిజర్వా యర్లో చేపల సంరక్షణతో పాటు, వేటకు ఉపయోగించే చల రకాల వలల వినియోగంపైనా అవగాహన కల్పించారు. చేపల చేప నమయంలో తీసుకోవాల్సిన ముయుగుర్వనిన అమగానని అల్పింటారు. సబిలి ఇది చెపుయులలో అమిక వాల్సిన జాగ్రత్తును వివరించారు. గింజికు మహిళలకు వేసిగా చేపంను కోరుయరం, వాటి చెప టకాల పై శిక్షణ ఇబ్బారు. ఇటీవల పలు రకాల చేపల వంటకాలకు పెరిగిన ఆదరణను మహిళలకు సమగ్రంగా వివరించారు. ఈ శిక్షణలో డ్రిన్సిపల్ సైంటిస్టులు డాక్టర్ రఘుస్రకాష్, డాక్టర్ మరుమాధనరావు, శాస్త్రవేత్తలు డాక్టర్ విజ్ఞ, డాక్టర్ జిస్మీ, డాక్టర్ అహ్మద్భాష, డాక్టర్ కెమాయ్లు పాల్గొన్నారు.

March 2020 /epaper.sakshi.com/c/49622421

## మత్న్యకారులకు శిక్షణ

అరకులోయ, మార్చి1 : కొత్తభల్లుగుడ పంచాయతీలోని శిమిలిగుడ గ్రామంలో గిరిజనులకు మత్య సంపద వృద్ధి, స్వయం ఉపాధిపై మంగళవారం శిక్షణ ఇచ్చారు. ఈ కార్యక్రమాన్ని విశాఖకు చెందిన కేంద్రియ మత్య్మ సాంకేతిక సంస్థ పరిశోధన కేంద్రం శాగ్ర్షవేత్తలు నిర్వహించారు. ఈ సందర్భంగా మత్భ సాంకేతిక, పరిశోధన సంస్థ ట్రిన్సిపల్ సైంటిస్టు డాక్టర్ రఘుబ్రసాద్ మాట్లాడుతూ శిమిలిగుడలో మినీ రిజర్వాయర్ ఉండడంతో చేపల పెంపకానికి అను కూలమన్నారు. ఆలాగే తక్కువ వ్యయంతో నాణ్యమైన వలలు తయారీ, వాటిని ఉపయోగించే విధానాన్ని వివరించారు. పట్టుకున్న చేపలు పాడైపోకుండా ఉండేందుకు తీసుకోవల్సిన జాగ్రత్తలను తెలిపారు. చేపలను పలు రకాలుగా వంటకాలు



శిక్షణలో మాట్లాడుతున్న రఘు ప్రసాద్

చేసి, ఉపాధి పొందడంపై కూడా వివరించారు. శిక్షణ మూడు రోజుల పాటు ఉంటుందని, గిరిజనులు సద్వినియోగం చేసుకోవాలని కోరారు. ఈ కార్మక్రమంలో డాక్టర్ విజ్జీ, డాక్టర్ అహ్మద్ భాషా, డాక్టర్ మధుసూదన్, జి. కమాయ్, , తదితరులు పాల్గొన్నారు.

ടോറ്റ് Wed, 04 March 2020 https://epaper.andhrajyothy.com/c/49800446



# సుస్థిరమైన పద్ధతిలో చేపలు పట్టే విధానంపై అవగావాన

### శిమిలిగుడ గ్రామంలో మూడు రోజుల పాటు ఐసిఏఆర్-సిఐఎఫ్టేటి శిక్షణ

తేము వేటల్ చేకును మధ్ర 3, భంతంత్ర మూడు రోజులు పాటు ఐసెపీఆర్-సేవలఎఫ్ఎటీ శిక్షణ మరు వేటల్ మరు మండి తల్లు సందర్భన్న ప్రభాత మెర్లు మరులు మండి అన్ని మండు మరి అన్ని సందర్భన్న అంటార్లి మరుకూరం మరులు మధ్రమైన ప్రభుత్వ మధ్రమ్ మధ్ర మరు మరులు మరిలు మధ్రమైన మధ్రమైన మధ్రమ్ మధ్రమ్ మర్లు మరులు మరులు మరులు మరులు మధ్రమైన మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మధ్రమైన మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మధ్రమైన మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మర్లు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మర్లు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మర్లు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మర్లు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మర్లు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మర్లు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మరులు మర్లు మరులు మర





### గిరిజన మత్స్యకారులకు శిక్షణ



#### చేపలతో తయారైన వంటకం

కింద 28 మంది గిరిజన మర్వకారులయు కెక్షణ తరగనకుల గత రెందు రోజులుగా గిర్వించి అంటే మర్మక్షణ మరిగేదన కేంద్రం. కేంద్రీయ మత్క్ష పరికోదన కేంద్రం. కేంద్రీయ మత్క్ష పరికోదన కేంద్రం. కేంద్రీయ మత్క్ష పరికోదన కేంద్రం కేంద్రీయ మత్క్ష పరికోదన కేంద్రం మరకు అధ్యక్షంలో గుప్తిరుమైన చేశల కేం. వీటి మరుగా తయార్ తనే తర కంటే వీటి మరుగా తయార్ తనే తర కూడు అమారం అయార్ తన్న కథ తరగనుంలో మరిస్స్మూర్లు, ఈ నెల ఓక తేవన ప్రారంభ మైన కథ్వం తరగనుంటే మరుగ్రహించి అయికి మరుగ్రహించి అయికి మరుగ్రహించి మరుగునుక్కాయి. గిరిజన్ మత్స్మకారులకు ప్రిక్సాహిలో గాస్ట్రవేత్తలు మరుగుకాన్ని మరుగునారండు, శాగ్రహేత్తలు విడ్డ జిక్కి అక్కర్ వార్గి, కామీ కథ్లణ తరగనుంట నిర్వహించారు.

#### Andhra Bhoomi