

Projekts «No tradicionālām amata prasmēm līdz mūsdienu lauku tūrisma produktiem»

## Seminārs, 2019. gada 9.oktobrī

Pļaviņu kultūras centrs, Daugavas iela 49, Pļaviņas

9:30	Semināra atklāšana <ul style="list-style-type: none"><li>Aizkraukles rajona partnerības darbība</li><li>Inkubācija uzņēmējiem, digitāla karte, daudzveidīgu tematiku semināri, aktivitāšu kalendārs līdz 2020.gada vasarai : projekts «No tradicionālām amata prasmēm līdz mūsdienu lauku tūrisma produktiem»</li></ul>
9:45 – 12:15	Pirmā semināra daļa :  <b>Bioloģiskā pārstrāde un eko sertifikāti</b> Teorētiskā informācija, prasības un procedūras, lai iegūtu sertifikātus, praktiski piemēri un atbildes uz dalībnieku jautājumiem  <i>Lektore : Modrīte Zieda-Ziediņa, Biedrība “ Vides kvalitāte”</i>
12:15 – 12:45	Praktisks pieredzes stāsts – no idejas līdz sertifikāta iegūšanai <i>Z/S Janavas</i>
13:00 -14:00	Pusdienas
14:00 – 14:30	LLF Aktivitāte : problēmjautājumu apzināšana, kritēriju izveidošana, interešu jomu identificēšana un dalībnieku tīklošanās
14:30 – 17:00	Otrā semināra daļa:  <b>Prasības pārtikas produkta laišanai tirgū</b> <i>Augu izcelsmes produkcija</i> Reglamentējošā likumdošana, prasības pārtikas aprītē, labas higiēnas prakses vadlīnijas pārtikas ražošanai mājas apstākļos, produktu realizācija, pārtikas uzraudzība un kontrole.  <i>Lektore: Dace Lazdāne, Pārtikas un veterinārais dienests</i>

Paralēli norisināsies arī seminārs Aizkraukles pilsētas kultūras namā. Šajā seminārā īpaša uzmanība tiks pievērsta augu izcelsmes produktu audzēšanai un pārstrādei, savukārt Pļaviņās – dzīvnieku izcelsmes produkcijas ražošanai un pārstrādei. Šie ir pirmie semināri no projekta «No tradicionālām amata prasmēm līdz mūsdienu lauku tūrisma produktiem» (Nr. 18-00-A019.333-000017) ietvaros rīkotā desmit semināru cikla mājazotājiem, lauksaimniecības produkcijas ražotājiem, amatniekiem un tūrisma pakalpojumu sniedzējiem par aktuālajām tēmām esošās uzņēmējdarbības pilnveidošanai un jaunas uzņēmējdarbības uzsākšanai.