



Relatório de Assessoria de Imprensa

Período: Setembro/2019



Releases

Data	Título	Editorias	Clippings
16/09/19	Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"	Gastronomia	19
23/09/19	Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30	Geral	13
30/09/19	Acibalc promove Happy Business nesta terça-feira em Balneário Camboriú	Negócios	10

Clippings

Data	Veículo	Tipo Mídia	Cidade	UF	Título
19/09/19	Diário DC	Jornal	Itajaí	SC	Núcleo de Gastronomia da Acibalç promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"
19/09/19	Folha do Litoral	Jornal	Balneário Camboriú	SC	Núcleo de Gastronomia da Acibalç promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"
25/09/19	Jornal O Povo	Jornal	Camboriú	SC	Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalç encerram neste dia 30
25/09/19	A Hora de Itapema	Jornal	Itapema	SC	Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalç encerram neste dia 30
27/09/19	Diarinho	Jornal	Itajaí	SC	Happy Business
30/09/19	Jornal O Tempo	Jornal	ITAJAI	SC	Acibalç promove Happy Business nesta terça-feira em Balneário Camboriú
17/09/19	Manchete do Vale	Site	Balneário Camboriú	SC	Núcleo de Gastronomia da Acibalç promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"
17/09/19	Visor Notícias	Site	Itapema	SC	Núcleo de Gastronomia da Acibalç promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"
17/09/19	Clic SC	Site	Itapema	SC	Núcleo de Gastronomia da Acibalç promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"
17/09/19	Destaques Fernando Fisher	Site	Itajaí	SC	Núcleo de Gastronomia da Acibalç promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"
17/09/19	Meu Balneário	Site	Balneário Camboriú	SC	Núcleo de Gastronomia da Acibalç promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"
18/09/19	Santa Catarina News	Site	Vale do Itajaí	SC	Núcleo de Gastronomia da Acibalç promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"
18/09/19	Revista Livre	Site	Penha	SC	Núcleo de Gastronomia da Acibalç promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"
18/09/19	Jornal dos Bairros	Site	Itajaí	SC	Núcleo de Gastronomia da Acibalç promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"
18/09/19	Página 3	Site	Balneário Camboriú	SC	Núcleo de Gastronomia da Acibalç promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"
18/09/19	Ego Notícias	Site	Balneário Camboriú	SC	Núcleo de Gastronomia da Acibalç promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"
18/09/19	Life Style	Site	Balneário	SC	Núcleo de Gastronomia da Acibalç promove palestra com a

Data	Veículo	Tipo Mídia	Cidade	UF	Título
			Camboriú		temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"
18/09/19	Cidade no Ar	Site	Porto Belo	SC	Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"
19/09/19	Revista Business	Site	Joinville	SC	Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"
20/09/19	Lithoral News	Site	Balneário Camboriú	SC	Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"
20/09/19	Revista News	Site	São Leopoldo	RS	Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"
20/09/19	Acontecendo Aqui	Site	Florianópolis	SC	Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"
24/09/19	Destaques Fernando Fisher	Site	Itajaí	SC	Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30
24/09/19	Jornal dos Bairros	Site	Itajaí	SC	Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30
24/09/19	Meu Balneário	Site	Balneário Camboriú	SC	Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30
24/09/19	Click Camboriú	Site	Balneário Camboriú	SC	Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30
24/09/19	Página 3	Site	Balneário Camboriú	SC	Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30
24/09/19	Manchete do Vale	Site	Balneário Camboriú	SC	Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30
25/09/19	Santa Catarina News	Site	Vale do Itajaí	SC	Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30
25/09/19	Revista Business	Site	Joinville	SC	Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30
25/09/19	Sala de Notícias	Site	Blumenau	SC	Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30
25/09/19	Camboriú News	Site	Camboriú		Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30
27/09/19	Página 3	Site	Balneário Camboriú	SC	Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30

Data	Veículo	Tipo Mídia	Cidade	UF	Título
30/09/19	Meu Balneário	Site	Balneário Camboriú	SC	Acibalc promove Happy Business nesta terça-feira em Balneário Camboriú
30/09/19	Destaques Fernando Fisher	Site	Itajaí	SC	Acibalc promove Happy Business nesta terça-feira em Balneário Camboriú
01/10/19	Jornal dos Bairros	Site	Itajaí	SC	Acibalc promove Happy Business nesta terça-feira em Balneário Camboriú
01/10/19	Revista Business	Site	Joinville	SC	Acibalc promove Happy Business nesta terça-feira em Balneário Camboriú
01/10/19	Página 3	Site	Balneário Camboriú	SC	Acibalc promove Happy Business nesta terça-feira em Balneário Camboriú
01/10/19	Lithoral News	Site	Balneário Camboriú	SC	Acibalc promove Happy Business nesta terça-feira em Balneário Camboriú
01/10/19	Santa Catarina News	Site	Vale do Itajaí	SC	Acibalc promove Happy Business nesta terça-feira em Balneário Camboriú
18/09/19	Revista Bem Estar	Blog	Balneário Camboriú	SC	Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"
30/09/19	Agito Social	Blog	Balneário Camboriú	SC	Acibalc promove Happy Business nesta terça-feira em Balneário Camboriú
					Qtde.: 42
					Valor aproximado: 32.500,00

Releases - Textos



Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"

O Núcleo de Gastronomia, da Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc), promove na próxima terça, dia 24, a palestra "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia" com Leila Aparecida da Costa. A inscrição tem o valor de R\$20 e parte da renda será revertida para a associação Amor Para Down. O evento acontece na sede da Acibalc, a partir das 19h.

A palestra é destinada especialmente a profissionais da área, estudantes e empresários e abordará temas como o crescimento do delivery, alimentos saudáveis, restrição alimentares, além de conceitos do veganismo. O atendimento de experiências gastronômicas, clubes de assinatura e o uso de embalagens sustentáveis também estão entre os assuntos que serão discutidos.

A palestrante Leila Aparecida da Costa possui graduação em Engenharia Química pela Universidade do Sul de Santa Catarina, graduação em Química Industrial pela Universidade do Sul de Santa Catarina, mestrado em Ciências dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina e doutorado em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí. Atualmente é instrutora da Universidade de Caxias do Sul e membro do colegiado do curso de gastronomia da Universidade do Vale do Itajaí. Tem experiência na área de Turismo, com ênfase em Análise Sensorial, atuando principalmente nos seguintes temas: gastronomia, cardápio, implantação, elaboração e layout.

Os interessados podem se inscrever pelo link: <https://bit.ly/2IIYmYg>. A Acibalc fica localizada na R. 1822, 145 - sala 05, no Centro de Balneário Camboriú.



divulgação

Flyer

Releases - Textos



Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30

Com o intuito de incentivar e reconhecer os esforços bem sucedidos de inovação das empresas e órgãos públicos que atuam na região da Amfri, a Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc), em parceria com o Núcleo de Inovação, Amfri e Univali, realiza o 1º Prêmio de Inovação da Acibalc. As inscrições foram prorrogadas até dia 30 de setembro e são gratuitas. A premiação contará com quatro categorias

O prêmio pretende propagar o conceito de inovação como estratégia competitiva para as empresas, conhecendo os níveis de gestão da inovação dos diversos setores e perfis de organizações da região. A premiação contará com quatro categorias: Gestão e Processo, para reconhecer as ações inovadoras relacionadas a práticas de gestão adotadas e que trouxeram resultados significativos à empresa, Produtos ou Serviços, para premiar os produtos e serviços inovadores lançados nos últimos 3 anos, além das categorias Modelo de Negócio, que contempla as empresas que encontraram novas formas de oferecer um serviço ou produto já existente e também a Gestão Pública, com práticas instituídas nos últimos três anos que visam melhorar os serviços de atendimento ao cidadão.

Os candidatos serão avaliados em quatro etapas, sendo a inscrição da empresa candidata online, um vídeo de apresentação do case de até no máximo 3 minutos, visitas presenciais do comitê avaliador e definição dos vencedores por meio de pontuação em oito critérios de avaliação. Os vencedores reconhecidos nas categorias receberão troféu, um ano de isenção na mensalidade da Acibalc, 36 horas de capacitação em cursos de curta duração, divulgação do case durante o período de 12 meses nos canais de comunicação da entidade e 20 horas de consultoria do Núcleo de Consultores da Acibalc. A cerimônia de premiação será realizada no mês de novembro, dentro do evento “Prêmio Camboriú”.

As inscrições podem ser realizadas diretamente no site www.acibalc.com.br. Mais informações: (47) 3363-0700.



Releases - Textos



Acibalc promove Happy Business nesta terça-feira em Balneário Camboriú

Nesta terça-feira, 1º de outubro, a Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc) realizará mais uma edição do Happy Business, desta vez com a palestra “Como Vender uma Ideia de Forma Simples e Assertiva”, ministrada pelo Consultor Diego Martins. O evento será gratuito para os associados da entidade e tem o valor de R\$40 para não associados. O encontro acontecerá no Didge Steakhouse Pub, a partir das 19h.

O evento tem o objetivo de reunir empresários da região em uma noite com chopp, conteúdo e muito networking. A palestra irá abordar as tendências na área de vendas e o perfil dos novos consumidores com dicas de como fazer um pitch de forma objetiva e assertiva.

A palestra será ministrada por Diego Martins, Consultor de Empresas especializado na área comercial, Administrador com especialização em Gestão de Pessoas e também Analista Comportamental com certificado em Customer Experience e Customer Success. O Happy Business é uma realização da Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc) com a parceria do Didge Steakhouse Pub e tem o patrocínio da Conjel Contabilidade, Credifoz Cooperativa de Crédito, Grupo Preze, Hotel Sibara Flat & Convenções, Sicoob MaxiCrédito e Univali.

Os interessados podem se inscrever através do link: <https://bit.ly/2nadjn1>. Mais informações pelo telefone: (47) 3363-0700 ou pelo email: acibalc@acibalc.com.br.



Diego Martins

Imagens dos Clippings (a seguir)

Veículo: Diário DC - **Tipo de Mídia:** Jornal - **Data:** 19/09/19 - **Cidade/UF:** Itajaí / SC

Título: Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"

Núcleo da Acibalc promove palestra: "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"



O Núcleo de Gastronomia, da Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc), promove na próxima terça, dia 24, a palestra "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia" com Leila Aparecida da Costa. A inscrição tem o valor de R\$20 e parte da renda será revertida para a associação Amor Para Down. O evento acontece na sede da Acibalc, a partir das 19h.

A palestra é destinada especialmente a profissionais da área, estudantes e empresários e abordará temas como o crescimento do delivery, alimentos saudáveis, restrição alimentares, além de conceitos do veganismo. O atendimento de experiências gastronômicas, clubes de assinatura e o uso de embalagens sustentáveis também estão entre os assuntos que serão discutidos. A palestrante Leila Aparecida da

Costa possui graduação em Engenharia Química pela Universidade do Sul de Santa Catarina, graduação em Química Industrial pela Universidade do Sul de Santa Catarina, mestrado em Ciências dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina e doutorado em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí.

Atualmente é instrutora da Universidade de Caxias do Sul e membro do colegiado do curso de gastronomia da Universidade do Vale do Itajaí. Tem experiência na área de Turismo, com ênfase em Análise Sensorial, atuando principalmente nos seguintes temas: gastronomia, cardápio, implantação, elaboração e layout.

Os interessados podem se inscrever pelo link: <https://bit.ly/2HfYmYg>. A Acibalc fica na R. 1822, 145 - sala 05, no Centro de Balneário Camboriú.

Veículo: Folha do Litoral - **Tipo de Mídia:** Jornal - **Data:** 19/09/19 - **Cidade/UF:** Balneário Camboriú / SC

Título: Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"

"Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia" Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra.

O Núcleo de Gastronomia, da Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc), promove na próxima terça, dia 24, a palestra "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia" com Leila Aparecida da Costa. A inscrição tem o valor de R\$20 e parte da renda será revertida para a associação Amor Para Down. O evento acontece na sede da Acibalc, a partir das 19h.

A palestra é destinada especialmente a profissionais da área, estudantes e empresários

e abordará temas como o crescimento do delivery, alimentos saudáveis, restrição alimentares, além de conceitos do veganismo. O atendimento de experiências gastronômicas, clubes de assinatura e o uso de embalagens sustentáveis também estão entre os assuntos que serão discutidos.

A palestrante Leila Aparecida da Costa possui graduação em Engenharia Química pela Universidade do Sul de Santa Catarina, graduação em Química Industrial pela Universidade do



Sul de Santa Catarina, mestrado em Ciências dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina e doutorado em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí. Atualmente é instrutora da Universidade

de Caxias do Sul e membro do colegiado do curso de gastronomia da Universidade do Vale do Itajaí. Tem experiência na área de Turismo, com ênfase em Análise Sensorial, atuando principalmente nos seguintes temas:

gastronomia, cardápio, implantação, elaboração e layout.

Os interessados podem se inscrever pelo link: <https://bit.ly/2lYmYg>. A Acibalc fica localizada na R. 1822, 145 - sala 05, no Centro de Balneário Camboriú.

Veículo: A Hora de Itapema - **Tipo de Mídia:** Jornal - **Data:** 25/09/19 - **Cidade/UF:** Itapema / SC
Título: Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30

08 **Jornal A Hora**
Quarta-feira - 25 de Setembro de 2019

Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30



Com o intuito de incentivar e reconhecer os esforços bem sucedidos de inovação das empresas e órgãos públicos que atuam na região da Amfri, a Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc), em parceria com o Núcleo de Inovação, Amfri e Univali, realiza o 1º Prêmio de Inovação da Acibalc. As inscrições foram prorrogadas até dia 30 de setembro e são gratuitas. A premiação contará com quatro categorias

O prêmio pretende propagar o conceito de inovação como estratégia competitiva para as empresas, conhecendo os níveis de gestão da inovação dos diversos setores e perfis de organizações da região. A premiação contará com quatro categorias: Gestão e Processo, para reconhecer as ações inovadoras relacionadas a práticas de gestão adotadas e que trouxeram resultados significativos à empresa, Produtos ou Serviços, para premiar os produtos e serviços inovadores lançados nos últimos 3 anos, além das categorias Modelo de Negócio, que contempla as empresas que encontraram novas formas de oferecer um serviço

ou produto já existente e também a Gestão Pública, com práticas instituídas nos últimos três anos que visam melhorar os serviços de atendimento ao cidadão.

Os candidatos serão avaliados em quatro etapas, sendo a inscrição da empresa candidata online, um vídeo de apresentação do case de até no máximo 3 minutos, visitas presenciais do comitê avaliador e definição dos vencedores por meio de pontuação em oito critérios de avaliação. Os vencedores reconhecidos nas categorias receberão troféu, um ano de isenção na mensalidade da Acibalc, 36 horas de capacitação em cursos de curta duração, divulgação do case durante o período de 12 meses nos canais de comunicação da entidade e 20 horas de consultoria do Núcleo de Consultores da Acibalc. A cerimônia de premiação será realizada no mês de novembro, dentro do evento “Prêmio Camboriú”.

As inscrições podem ser realizadas diretamente no site www.acibalc.com.br.

Mais informações: (47) 3363-0700.

Veículo: Diarinho - **Tipo de Mídia:** Jornal - **Data:** 27/09/19 - **Cidade/UF:** Itajaí / SC

Título: Happy Business

t12 VARIEDADES

O Lado de Cá...

Happy Business

Na próxima terça-feira, 1, a Acibalc promove mais uma edição do Happy Business, dessa vez com a palestra "Como vender uma ideia de forma simples e assertiva". O evento será no Didge Steakhouse, às 19h, que estará com várias promoções para quem participar da ação!

Veículo: Jornal O Tempo - **Tipo de Mídia:** Jornal - **Data:** 30/09/19 - **Cidade/UF:** ITAJAI / SC**Título:** Acibalc promove Happy Business nesta terça-feira em Balneário Camboriú

Na próxima terça-feira, 1º de outubro, a Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Cambo-riú (Acibalc) realizará mais uma edição do Happy Business, desta vez com a palestra “Como Ven-der uma Ideia de Forma Simples e Assertiva”, ministrada pelo Consultor Diego Martins. O evento será gratuito para os associados da entidade e tem o valor de R\$40 para não associados. O encontro acontecerá no Didge Steakhouse Pub, a partir das 19h. O evento tem o objetivo de reunir empresários da região em uma noite com chopp, conteúdo e muito networking. A palestra irá abordar as tendências na área de vendas e o perfil dos novos consumidores com dicas de como fazer um pitch de forma objetiva e assertiva. A palestra será ministrada por Diego Martins, Consultor de Empresas especializado na área comercial, Administrador com especialização em Gestão de Pessoas e também Analista Comportamental com certificado em Customer Experience e Customer Success. O Happy Business é uma realização da Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc) com a parceria do Didge Steakhouse Pub e tem o patrocínio da Conjel Contabilidade, Credifoz Cooperativa de Crédito, Grupo Preze, Hotel Sibara Flat & Convenções, Sicoob MaxiCrédito e Univali. Os interessados podem se inscrever através do link: <https://bit.ly/2nadjn1>. Mais informações pelo telefone: (47) 3363-0700 ou pelo email: aci-balc@acibalc.com.br.



Veículo: Manchete do Vale - **Tipo de Mídia:** Site - **Data:** 17/09/19 - **Cidade/UF:** Balneário Camboriú / SC
Título: Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"
Link: <https://manchetedovale.com.br/noticias/cidade/nucleo-de-gastronomia-da-acibalc-promove-palestra-com-a-tematica-tendencia-e-sustentabilidade-na-gastronomia>



NOTÍCIAS > CIDADE

Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia

O Núcleo de Gastronomia, da Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc), promove na próxima terça, dia 24, a palestra Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia com Leila Aparecida da Costa.

Portal
MANCHETE DO VALE

Matéria
17/09/2019

COMPARTILHE

FACEBOOK

TWITTER

PLUS

E-MAIL



A inscrição tem o valor de R\$20 e parte da renda será revertida para a associação Amor Para Down. O evento acontece na sede da Acibalc, a partir das 19h.

A palestra é destinada especialmente a profissionais da área, estudantes e empresários e abordará temas como o crescimento do delivery, alimentos saudáveis, restrição alimentares, além de conceitos do veganismo. O atendimento de experiências gastronômicas, clubes de assinatura e o uso de embalagens sustentáveis também estão entre os assuntos que serão discutidos.

A palestrante Leila Aparecida da Costa possui graduação em Engenharia Química pela Universidade do Sul de Santa Catarina, graduação em Química Industrial pela Universidade do Sul de Santa Catarina, mestrado em Ciências dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina e doutorado em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí. Atualmente é instrutora da Universidade de Caxias do Sul e membro do colegiado do curso de gastronomia da Universidade do Vale do Itajaí. Tem experiência na área de Turismo, com ênfase em Análise Sensorial, atuando principalmente nos seguintes temas: gastronomia, cardápio, implantação, elaboração e layout.

Os interessados podem se inscrever pelo link: <https://bit.ly/2llymYg>. A Acibalc fica localizada na R. 1822, 145 - sala 05, no Centro de Balneário Camboriú.



UM EXCELENTE
WEBSITE
PROPORCIONA
BONS NEGÓCIOS

QUAX
SITES & SISTEMAS

www.quax.com.br

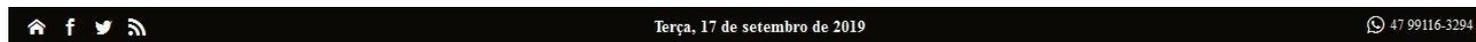
47 3349.6639

SAIBA MAIS

MAIS NOTÍCIAS >

Cidade
BC: Comitê Municipal de Compliance e Boas Práticas é lançado

BC: Municipio

Veículo: Clic SC - **Tipo de Mídia:** Site - **Data:** 17/09/19 - **Cidade/UF:** Itapema / SC**Título:** Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"**Link:** <https://clicsc.com.br/noticia/305/tendencia-e-sustentabilidade-na-gastronomia-tem-a-da-palestra-da-acibalc>

Política Esportes Cultura e Lazer Cidades Brasil Geral Segurança Turismo Galerias Vídeos



Brasil

17/09/2019 às 17h23

Redação Itajaí / SC



Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia é tema da palestra da Acibalc

Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc) promove o evento dia 24



Evento acontece dia 24 de setembro

O Núcleo de Gastronomia, da Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc), promove na próxima terça, dia 24, a palestra "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia" com Leila Aparecida da Costa. A inscrição tem o valor de R\$20 e parte da renda será revertida para a associação Amor Para Down. O evento acontece na sede da Acibalc, a partir das 19h.

A palestra é destinada especialmente a profissionais da área, estudantes e empresários e abordará temas como o crescimento do delivery, alimentos saudáveis, restrição alimentares, além de conceitos do veganismo. O atendimento de experiências

gastronômicas, clubes de assinatura e o uso de embalagens sustentáveis também estão entre os assuntos que serão discutidos.

A palestrante Leila Aparecida da Costa possui graduação em Engenharia Química pela Universidade do Sul de Santa Catarina, graduação em Química Industrial pela Universidade do Sul de Santa Catarina, mestrado em Ciências dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina e doutorado em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí. Atualmente é instrutora da Universidade de Caxias do Sul e membro do colegiado do curso de gastronomia da Universidade do Vale do Itajaí. Tem experiência na área de Turismo, com ênfase em Análise Sensorial, atuando principalmente nos seguintes temas: gastronomia, cardápio, implantação, elaboração e layout.

Os interessados podem se inscrever pelo link: <https://bit.ly/2IIYmYg>. A Acibalc fica localizada na R. 1822, 145 - sala 05, no Centro de Balneário Camboriú.

O conteúdo de cada comentário é de responsabilidade de quem realizá-lo. Nos reservamos o direito de reprovar ou eliminar comentários em desacordo com o propósito do site ou com palavras ofensivas. A qualquer tempo, poderemos cancelar o sistema de comentários sem necessidade de nenhum aviso prévio aos usuários e/ou a terceiros.

Facebook



Últimas

Há 43 minutos atrás

Trabalhadores da Celesc têm dia de greve e protesto

Há 43 minutos atrás

Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia é tema da palestra da Acibalc

Há 60 minutos atrás

Anvisa determina recolhimento de lenços umedecidos contaminados por bactéria

Há 1 hora atrás

Freio no aumento do ICMS

Há 1 hora atrás

Divulgação da 34ª Fenarrecos inova em comercial

Veículo: Destaques Fernando Fisher - **Tipo de Mídia:** Site - **Data:** 17/09/19 - **Cidade/UF:** Itajaí / SC

Título: Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"

Link: <http://destaquesfernandofischer.com/nucleo-de-gastronomia-da-acibalc-promove-palestra-com-a-tematica-tendencia-e-sustentabilidade-na-gastronomia>

The screenshot shows a website page with a header for 'Destaques Fernando Fischer'. The main headline reads: 'Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática “Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia”'. Below the headline, there is a date '17 de setembro de 2019' and social media sharing buttons for Facebook, Twitter, Email, and WhatsApp. A small image shows a plate of food. Below that is a larger promotional poster for the event, titled 'TENDÊNCIA E SUSTENTABILIDADE na gastronomia', dated '24 DE SETEMBRO 2019', with a time of '19h20min'. The poster lists the speaker as 'PALESTRANTE: LÍLIA APARECIDA DA COSTA' and provides details about the event's location and registration. The main text of the article describes the event, its focus on sustainable gastronomy, and the credentials of the speaker, Lília Aparecida da Costa. It also includes a registration link and the event's location at Acibalc.

Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática “Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia”

17 de setembro de 2019

TENDÊNCIA E SUSTENTABILIDADE na gastronomia

24 DE SETEMBRO 2019 19h20min

PALESTRANTE: LÍLIA APARECIDA DA COSTA

O Núcleo de Gastronomia, da Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc), promove na próxima terça, dia 24, a palestra “Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia” com Lília Aparecida da Costa. A inscrição tem o valor de R\$20 e parte da renda será revertida para a associação Amor Para Down. O evento acontece na sede da Acibalc, a partir das 19h.

A palestra é destinada especialmente a profissionais da área, estudantes e empresários e abordará temas como o crescimento do delivery, alimentos saudáveis, restrição alimentares, além de conceitos do veganismo. O atendimento de experiências gastronômicas, clubes de assinatura e o uso de embalagens sustentáveis também estão entre os assuntos que serão discutidos.

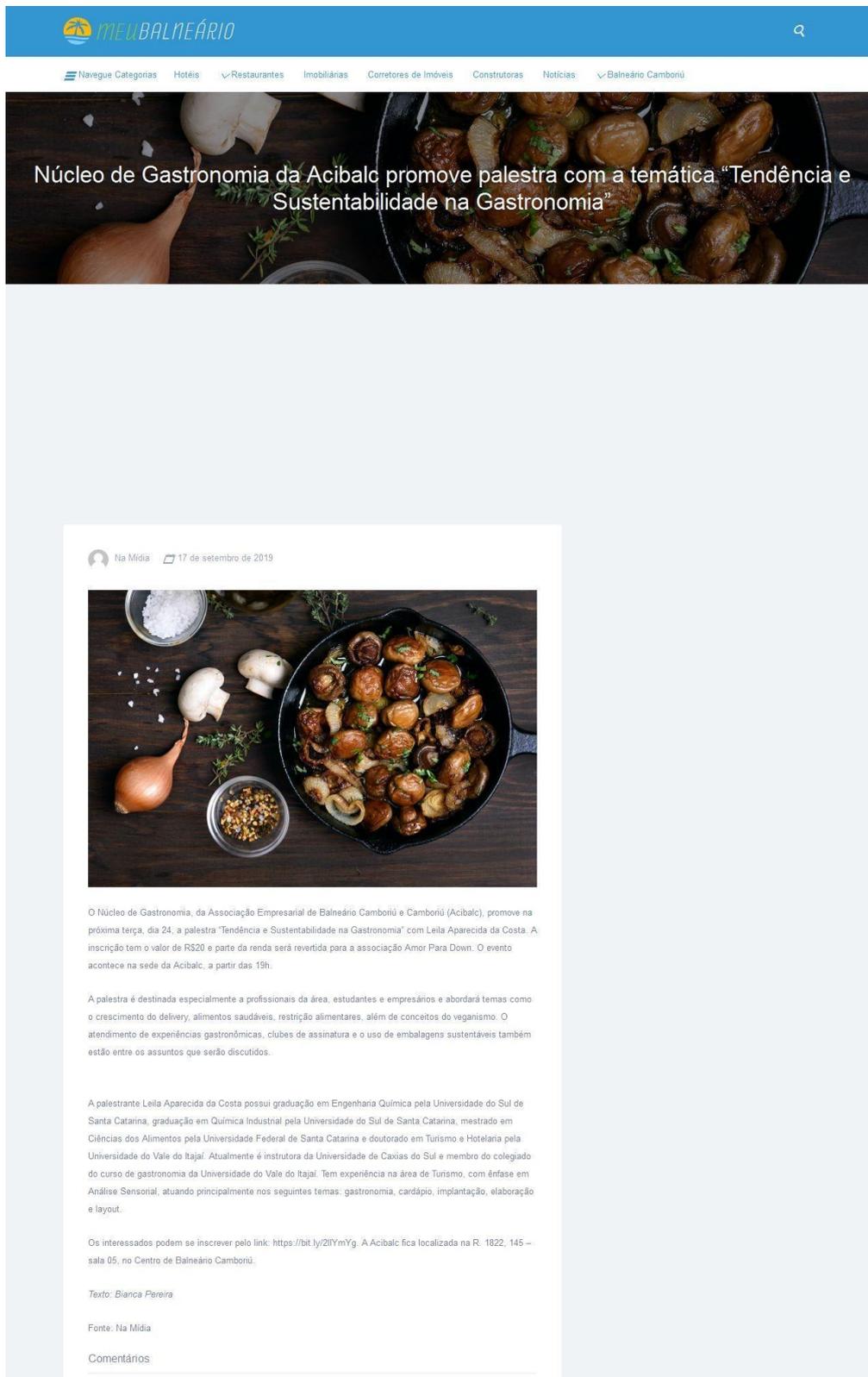
A palestrante Lília Aparecida da Costa possui graduação em Engenharia Química pela Universidade do Sul de Santa Catarina, graduação em Química Industrial pela Universidade do Sul de Santa Catarina, mestrado em Ciências dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina e doutorado em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí. Atualmente é instrutora da Universidade de Caxias do Sul e membro do colegiado do curso de gastronomia da Universidade do Vale do Itajaí. Tem experiência na área de Turismo, com ênfase em Análise Sensorial, atuando principalmente nos seguintes temas: gastronomia, cardápio, implantação, elaboração e layout.

Os interessados podem se inscrever pelo link <https://bit.ly/2WVmYg>. A Acibalc fica localizada na R. 1822, 145 – sala 05, no Centro de Balneário Camboriú.

Veículo: Meu Balneário - **Tipo de Mídia:** Site - **Data:** 17/09/19 - **Cidade/UF:** Balneário Camboriú / SC

Título: Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"

Link: <https://www.meubalneariocamboriu.com.br/nucleo-de-gastronomia-da-acibalc-promove-palestra-com-a-tematica-tendencia-e-sustentabilidade-na-gastronomia>



MEUBALNEÁRIO

Navegue Categorias Hotéis Restaurantes Imobiliárias Corretores de Imóveis Construtoras Notícias Balneário Camboriú

Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática “Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia”

Na Mídia 17 de setembro de 2019



O Núcleo de Gastronomia, da Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc), promove na próxima terça, dia 24, a palestra “Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia” com Leila Aparecida da Costa. A inscrição tem o valor de R\$20 e parte da renda será revertida para a associação Amor Para Down. O evento acontece na sede da Acibalc, a partir das 19h.

A palestra é destinada especialmente a profissionais da área, estudantes e empresários e abordará temas como o crescimento do delivery, alimentos saudáveis, restrição alimentares, além de conceitos do veganismo. O atendimento de experiências gastronômicas, clubes de assinatura e o uso de embalagens sustentáveis também estão entre os assuntos que serão discutidos.

A palestrante Leila Aparecida da Costa possui graduação em Engenharia Química pela Universidade do Sul de Santa Catarina, graduação em Química Industrial pela Universidade do Sul de Santa Catarina, mestrado em Ciências dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina e doutorado em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí. Atualmente é instrutora da Universidade de Caxias do Sul e membro do colegiado do curso de gastronomia da Universidade do Vale do Itajaí. Tem experiência na área de Turismo, com ênfase em Análise Sensorial, atuando principalmente nos seguintes temas: gastronomia, cardápio, implantação, elaboração e layout.

Os interessados podem se inscrever pelo link: <https://bit.ly/2lYmYg>. A Acibalc fica localizada na R. 1822, 145 – sala 05, no Centro de Balneário Camboriú.

Texto: Bianca Pereira

Fonte: Na Mídia

Comentários

Veículo: Santa Catarina News - **Tipo de Mídia:** Site - **Data:** 18/09/19 - **Cidade/UF:** SC

Título: Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"

Link: <https://santacatarinanews.com/noticias/gastronomia/acibalc-promove-palestra-com-a-tematica-tendencia-e-sustentabilidade-na-gastronomia-2941>



Capa | Últimas Notícias | Categorias ▾ | Classificados | Galerias ▾ | Contato ▾ | Outros ▾ | ANUNCIANTE

Últimas Notícias | Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia" | Quarta, 18 de setembro de 2019 | Buscar

Joinville | Blumenau | Itajaí | BC | Florianópolis | Itapema | Tijucas | Brusque

Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"

18.09.2019



Foto: Divulgação



O Núcleo de Gastronomia, da Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc), promove na próxima terça, dia 24, a palestra "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia" com Leila Aparecida da Costa. A inscrição tem o valor de R\$20 e parte da renda será revertida para a associação Amor Para Down. O evento acontece na sede da Acibalc, a partir das 19h.

A palestra é destinada especialmente a profissionais da área, estudantes e empresários e abordará temas como o crescimento do delivery, alimentos saudáveis, restrição alimentares, além de conceitos do veganismo. O atendimento

de experiências gastronômicas, clubes de assinatura e o uso de embalagens sustentáveis também estão entre os assuntos que serão discutidos.

A palestrante Leila Aparecida da Costa possui graduação em Engenharia Química pela Universidade do Sul de Santa Catarina, graduação em Química Industrial pela Universidade do Sul de Santa Catarina, mestrado em Ciências dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina e doutorado em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí. Atualmente é instrutora da Universidade de Caxias do Sul e membro do colegiado do curso de gastronomia da Universidade do Vale do Itajaí. Tem experiência na área de Turismo, com ênfase em Análise Sensorial, atuando principalmente nos seguintes temas: gastronomia, cardápio, implantação, elaboração e layout.

Os interessados podem se inscrever pelo [link](#). A Acibalc fica localizada na R. 1822, 145 - sala 05, no Centro de Balneário Camboriú.

Fonte: Na Mídia



VOLTAR AO TOPO

Veículo: Revista Livre - **Tipo de Mídia:** Site - **Data:** 18/09/19 - **Cidade/UF:** Penha / SC

Título: Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"

Link: <https://www.revistalivresc.com.br/2019/09/nucleo-de-gastronomia-da-acibalc.html>



CAPA | EDITORIAS | COLUNAS | SOBRE | EXPEDIENTE

BALNEÁRIO CAMBORIÚ

Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"



Divulgação

O Núcleo de Gastronomia, da Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc), promove no dia 24 de setembro, a palestra "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia" com Leila Aparecida da Costa.

A inscrição tem o valor de R\$ 20 e parte da renda será revertida para a associação Amor Para Down. O evento acontece na sede da Acibalc, a partir das 19h.

A palestra é destinada especialmente a profissionais da área, estudantes e empresários e abordará temas como o crescimento do delivery, alimentos saudáveis, restrição alimentares, além de conceitos do veganismo.

O atendimento de experiências gastronômicas, clubes de assinatura e o uso de embalagens sustentáveis também estão entre os assuntos que serão discutidos.

A palestrante Leila Aparecida da Costa possui graduação em Engenharia Química pela Universidade do Sul de Santa Catarina, graduação em Química Industrial pela Universidade do Sul de Santa Catarina, mestrado em Ciências dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina e doutorado em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí.

Atualmente é instrutora da Universidade de Caxias do Sul e membro do colegiado do curso de gastronomia da Universidade do Vale do Itajaí. Tem experiência na área de Turismo, com ênfase em Análise Sensorial, atuando principalmente nos seguintes temas: gastronomia, cardápio, implantação, elaboração e layout.

Os interessados podem se inscrever pelo link: <https://bit.ly/2lIYmYg>. A Acibalc fica localizada na R. 1822, 145 - sala 05, no Centro de Balneário Camboriú.

TAGS: BALNEÁRIO CAMBORIÚ, COMPARTILHE, TWEETAR, PIN, COMPARTILHE CIDADES, EVENTOS



EDIÇÃO IMPRESSA



MAIS NOTÍCIAS

GP Extreme de Penha atrai grande público e corredores de todo o Brasil

Médicos, enfermeiros e técnicos se capacitam sobre urgência e emergência em Penha

Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"

PM de Penha cria a Rede de Prevenção Hotelaria

Mais uma edição da Castração Social em Balneário Pijarras

20 de julho: a Revista Livre completa 10 anos!

Marketing Mix ADVE: O futuro já está acontecendo

Evento: Roda de Conversa, Life Design e Café Colonial em Balneário Pijarras

REVISTA LIVRE

Revista Turismo Livre
Paraty e Ilha Grande: os novos Patrimônios Mundiais



Veículo: Jornal dos Bairros - **Tipo de Mídia:** Site - **Data:** 18/09/19 - **Cidade/UF:** Itajaí / SC

Título: Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"

Link: <http://jornaldosbairros.tv/noticia/50002>



PARTICIPE DO JORNAL DOS BAIRROS

Envie suas **reclamações, fotos e sugestões** de reportagens para o nosso WhatsApp

[WhatsApp \(47\) 98405-8777](https://api.whatsapp.com/send?phone=5547984058777)



f

quarta, 18 de setembro de 2019

INÍCIO
NOTÍCIAS
COLUMNAS
ASSINE
CONTATO

18/09/2019 - 10:50



Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática

O Núcleo de Gastronomia, da Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc), promove na próxima terça, dia 24, a palestra "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia" com Leila Aparecida da Costa. A inscrição tem o valor de R\$20 e parte da renda será revertida para a associação Amor Para Down. O evento acontece na sede da Acibalc, a partir das 19h.

A palestra é destinada especialmente a profissionais da área, estudantes e empresários e abordará temas como o crescimento do delivery, alimentos saudáveis, restrição alimentares, além de conceitos do veganismo. O atendimento de experiências gastronômicas, clubes de assinatura e o uso de embalagens sustentáveis também estão entre os assuntos que serão discutidos.

A palestrante Leila Aparecida da Costa possui graduação em Engenharia Química pela Universidade do Sul de Santa Catarina, graduação em Química Industrial pela Universidade do Sul de Santa Catarina, mestrado em Ciências dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina e doutorado em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí. Atualmente é instrutora da Universidade de Caxias do Sul e membro do colegiado do curso de gastronomia da Universidade do Vale do Itajaí. Tem experiência na área de Turismo, com ênfase em Análise Sensorial, atuando principalmente nos seguintes temas: gastronomia, cardápio, implantação, elaboração e layout.

Os interessados podem se inscrever pelo link: <https://bit.ly/2lYmYg>. A Acibalc fica localizada na R. 1822, 145 - sala 05, no Centro de Balneário Camboriú.

[f Compartilhar no Facebook](#)



Like 55 people like this. Sign Up to see what your friends like.

JORNAL DOS BAIRROS



Acessos ao Complexo Portuário de Itajaí ganham profundidade

liberta e credenciamento de comerciantes artesanais para 33ª Mercadão



ESTAMOS DE VOLTA!

Voltamos: recuperamos nossa página no Facebook depois de serem hackeadas por uma empresa de Paranaguá!





Veículo: Ego Notícias - **Tipo de Mídia:** Site - **Data:** 18/09/19 - **Cidade/UF:** Balneário Camboriú / SC
Título: Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"
Link: <https://www.egonoticias.com/nucleo-de-gastronomia-da-acibalc-promove-palestra-com-a-tematica>

18 de setembro de 2019 Tendência Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática

EGO Notícias

O SUCESSO TEM ESSE SABOR! +80 DE FRANQUIAS RESULTADOS REAIS BAIXO ÍNDICE DE RISCO SEJA UM FRANQUEADO

HOME ECONOMIA E NEGÓCIOS ESPORTES ENTRETENIMENTO ESTILO DE VIDA CELEBRIDADES VARIEDADES

Início / Entertentimento / Gastronomia / Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática

Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática
Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia

Rodolfo Bracali 18 de setembro de 2019 12.340 1 minuto de leitura



O Núcleo de Gastronomia, da Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc), promove na próxima terça, dia 24. A palestra "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia" com Leila Aparecida da Costa.

A inscrição tem o valor de R\$20 e parte da renda será revertida para a associação Amor Para Down. O evento acontece na sede da Acibalc, a partir das 19h.

A palestra é destinada especialmente a profissionais da área, estudantes e empresários e abordará temas como o crescimento do delivery, alimentos saudáveis, restrição alimentares, além de conceitos do veganismo. O atendimento de experiências gastronômicas, clubes de assinatura e o uso de embalagens sustentáveis também estão entre os assuntos que serão discutidos.

A palestrante Leila Aparecida da Costa possui graduação em Engenharia Química pela Universidade do Sul de Santa Catarina. Graduação em Química Industrial pela Universidade do Sul de Santa Catarina. Mestrado em Ciências dos Alimentos. Pela Universidade Federal de Santa Catarina e doutorado em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí.

Núcleo de Gastronomia da Acibalc

Núcleo de Gastronomia da Acibalc:
Atualmente é instrutora da Universidade de Caxias do Sul e membro do colegiado do curso de gastronomia da Universidade do Vale do Itajaí.

Tem experiência na área de Turismo, com ênfase em Análise Sensorial, atuando principalmente nos seguintes temas: gastronomia, cardápio, implantação, elaboração e layout.

Os interessados podem se inscrever pelo link: <https://bit.ly/2fYm1Yg>. A Acibalc fica localizada na R. 1822, 145 – sala 05, no Centro de Balneário Camboriú.

Veja+ Angeloni distribuirá mais de 3.500 mudas nativas no próximo sábado 21

Siga o Egonoticias no Instagram: @egonoticias

Siga o meu instagram: @rodolfobracalijornalista

Siga-nos

1.759 Curtidas 3.875 Seguidores 149 Inscrições 4.329 Seguidores

Por Rodolfo Bracali

Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática 18 de setembro de 2019

Dia da Arvore: mudas nativas serão distribuídas no Angeloni 18 de setembro de 2019

Hábito alimentar pode prevenir ou, até mesmo, reverter doenças 3 de setembro de 2019

Boca de cereja a nova mania que estão dominando o mundo da beleza 3 de setembro de 2019

Hairstylist Sonia Nesi explica o por quê sobre Mitos e verdades 3 de setembro de 2019

Tudo (800)

100% natural

Veículo: Life Style - **Tipo de Mídia:** Site - **Data:** 18/09/19 - **Cidade/UF:** Balneário Camboriú / SC
Título: Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"
Link: <https://lifestylenews.com.br/nucleo-de-gastronomia-da-acibalc-promove-palestra-sobre-tendencia-e-sustentabilidade-na-gastronomia>

HOME SOBRE NIM CONTATO

life style

Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra sobre "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"

GASTRONOMIA SETEMBRO 2019 SHARE 0/0

(Palestra)

TENDÊNCIA E SUSTENTABILIDADE na gastronomia

24 DE SETEMBRO
19 HORAS NA ACIBALC

RS20,00
Inscrição via Sympla

PALESTRANTE:
• **Leila Aparecida da Costa**

Possui graduação em Engenharia Química pela Universidade do Sul de Santa Catarina (1987), graduação em Química Industrial pela Universidade do Sul de Santa Catarina (1988) e mestrado em Ciências dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina (2004) e doutorado em Turismo e Alimentação pela Universidade do Vale do Itajaí (2019). Atualmente é professora na Universidade do Oeste de Santa Catarina e membro do colegiado do curso de gastronomia da Universidade do Vale do Itajaí. Tem experiência na área de Turismo, com ênfase em Análise Sensorial, atuando principalmente nos seguintes temas: gastronomia, sensorial, implantação, sustentabilidade e food cost.

TRENDING POSTS

Flora apoa a 1ª edição do Mar Salsado! Talk Show em SC
AGOSTO 18, 2019

St. Bruce International Imobiliária #premiada por...
AGOSTO 11, 2019

Flora Conceição apresenta Mais Salsado! Talk Show
AGOSTO 19, 2019

Clube de Somos 2019 Camila Klein
AGOSTO 11, 2019

Facebook | Twitter | Google+ | Pinterest | LinkedIn

O Núcleo de Gastronomia da Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc) promove na próxima terça, dia 24, a palestra "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia" com Leila Aparecida da Costa. A inscrição tem o valor de R\$20 e parte da renda será revertida para a associação Amor Para Deus. O evento acontece na sede da Acibalc, a partir das 19h.

A palestra é destinada especialmente a profissionais da área estudantes e empresários e abordará temas como o crescimento do delivery, alimentos saudáveis, restrição alimentar, além de conceitos do regime zero O atendimento de empresas gastronômicas, diáries de assinatura e o uso de embalagens sustentáveis também estão entre os assuntos que serão discutidos.

(Palestra)

TENDÊNCIA E SUSTENTABILIDADE na gastronomia

24 DE SETEMBRO
19 HORAS NA ACIBALC

RS20,00
Inscrição via Sympla

PALESTRANTE:
• **Leila Aparecida da Costa**

Possui graduação em Engenharia Química pela Universidade do Sul de Santa Catarina (1987), graduação em Química Industrial pela Universidade do Sul de Santa Catarina (1988) e mestrado em Ciências dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina (2004) e doutorado em Turismo e Alimentação pela Universidade do Vale do Itajaí (2019). Atualmente é professora na Universidade do Oeste de Santa Catarina e membro do colegiado do curso de gastronomia da Universidade do Vale do Itajaí. Tem experiência na área de Turismo, com ênfase em Análise Sensorial, atuando principalmente nos seguintes temas: gastronomia, sensorial, implantação, sustentabilidade e food cost.

Facebook | Twitter | WhatsApp | Telegram | Share

Os interessados podem se inscrever pelo link: <https://bit.ly/2WwUj>. A Acibalc fica localizada na R. 1822, 145 - sala 05 no Centro de Balneário Camboriú.

VEÍCULO: J. TARDY, 3.000 (75%)

Facebook | Twitter | WhatsApp | Telegram | Share

WCONNECT
Assessoria de Imprensa
Marketing Digital
Media Training
Áudio Release
Gerenciamento de Crise
[Conheça todos os Serviços](#)

POSTS RECENTES

Com mais de 1,5 mil de inscritos no YouTube, Madus Aires se apresenta ao Chacaleiro SC na próxima terça

Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra sobre "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"

CASACOR SC realiza edição Florianópolis: 5 anos que são alcançados resultados na Finanças Médicas

Michelle Freitas participa do XV Congresso Internacional de Inovação Funcional

COMENTÁRIOS

ARQUIVOS

setembro 2019
agosto 2019
julho 2019
junho 2019

CATEGORIAS

Arquitetura e Decoração
Blog
Eventos
Free Hooling
Gastronomia
Marketing Digital
Meal Order Review
Meal Order Review

Veículo: Cidade no Ar - **Tipo de Mídia:** Site - **Data:** 18/09/19 - **Cidade/UF:** Porto Belo / SC

Título: Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"

Link: <https://cidadenoar.com/noticia/1849/nucleo-de-gastronomia-da-acibalc-promove-palestra-com-a-tematica-tendencia-e-sustentabilidade-na-gastronomia>

The screenshot shows the top navigation bar of the website. It includes links for Home, Nossa Loja, Shopping, Guia Comercial, Anuncie, Serviços, Beleza, Cursos, and Aplicativo. There are also buttons for Login and Cadastre-se. Below the navigation bar is a large yellow banner with the text 'CIDADE NO AR .COM'. Underneath the banner is a secondary navigation menu with categories like Home, Cidades, Promoções, Notícias, Entretenimento, Tecnologia, Multimídia, Serviços, and Câmeras AO VIVO. At the bottom of the header, there are social media icons for Instagram, WhatsApp, Facebook, Twitter, YouTube, LinkedIn, and RSS. A digital clock shows 18:28:17, and a search bar is present on the right.

Destaques | ações, moradores e Prefeitura discutem revitalização da Praça Oswaldo Cruz, na Av. Paulista

Início » Editoria » Cidades

BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC

A banner for 'Contrate Estagiário' featuring the PROE Estágios logo and the text 'É vantagem!' in a pink brushstroke style.

18/09/2019 às 18h25min - Atualizada em 18/09/2019 às 18h25min

Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"

Comentar

WhatsApp, Facebook, Twitter, LinkedIn

Roberta Watzko | NA MIDIA Assessoria de Imprensa



O Núcleo de Gastronomia, da Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc), promove na próxima terça, dia 24, a palestra "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia" com Leila Aparecida da Costa. A inscrição tem o valor de R\$20 e parte da renda será revertida para a associação Amor Para Down. O evento acontece na sede da Acibalc, a partir das 19h.

A palestra é destinada especialmente a profissionais da área, estudantes e empresários e abordará temas como o crescimento do delivery, alimentos saudáveis, restrição alimentares, além de conceitos do veganismo. O atendimento de experiências gastronômicas, clubes de assinatura e o uso de embalagens sustentáveis também estão entre os assuntos que serão discutidos.

A palestrante Leila Aparecida da Costa possui graduação em Engenharia Química pela Universidade do Sul de Santa Catarina, graduação em Química Industrial pela Universidade do Sul de Santa Catarina, mestrado em Ciências dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina e doutorado em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí. Atualmente é instrutora da Universidade de Caxias do Sul e membro do colegiado do curso de gastronomia da Universidade do Vale do Itajaí. Tem experiência na área de Turismo, com ênfase em Análise Sensorial, atuando principalmente nos seguintes temas: gastronomia, cardápio, implantação, elaboração e layout.

Os interessados podem se inscrever pelo link: <https://bit.ly/2lYmYg>. A Acibalc fica localizada na R. 1822, 145 - sala 05, no Centro de Balneário Camboriú.

Link <https://cidadenoar.com/noti>



Plantão »

últimas notícias



BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC
Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática "Tend...
AGORA



BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC
Com mais de 1,5 mi de inscritos no Youtube, Marlon Alves se apresenta
HÁ 1 HORA



POLÍTICA
Associações, moradores e Prefeitura discutem revitalização da Praça Os...
HÁ 3 HORAS

A banner for 'Contrate Estagiário' featuring the PROE Estágios logo and the text 'É vantagem!' in a pink brushstroke style.

Colunistas »



GUILHERME ÂNGELO
Política

Veículo: Revista Business - **Tipo de Mídia:** Site - **Data:** 19/09/19 - **Cidade/UF:** JOINVILLE / SC

Título: Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"

Link: <https://revistabusiness.com.br/gastronomia/nucleo-de-gastronomia-da-acibalc-promove-palestra-com-a-tematica-tendencia-e-sustentabilidade-na-gastronomia>

ove-palestra-com-a-tematica-tendencia-e-sustentabilidade-na-gastronomia



Início > Gastronomia > Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e...

Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"

19 de setembro de 2019



O Núcleo de Gastronomia, da Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc), promove na próxima terça, dia 24, a palestra "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia" com Leila Aparecida da Costa. A inscrição tem o valor de R\$20 e parte da renda será revertida para a associação Amor Para Down. O evento acontece na sede da Acibalc, a partir das 19h.

A palestra é destinada especialmente a profissionais da área, estudantes e empresários e abordará temas como o crescimento do delivery, alimentos saudáveis, restrição alimentares, além de conceitos do veganismo. O atendimento de experiências gastronômicas, clubes de assinatura e o uso de embalagens sustentáveis também estão entre os assuntos que serão discutidos.

A palestrante Leila Aparecida da Costa possui graduação em Engenharia Química pela Universidade do Sul de Santa Catarina, graduação em Química Industrial pela Universidade do Sul de Santa Catarina, mestrado em Ciências dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina e doutorado em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí. Atualmente é instrutora da Universidade de Caxias do Sul e membro do colegiado do curso de gastronomia da Universidade do Vale do Itajaí. Tem experiência na área de Turismo, com ênfase em Análise Sensorial, atuando principalmente nos seguintes temas: gastronomia, cardápio, implantação, elaboração e layout.

Os interessados podem se inscrever pelo link: <https://bit.ly/2llymYg>. A Acibalc fica localizada na R. 1822, 145 – sala 05, no Centro de Balneário Camboriú.

Like 1



Notícias por E-mail

Receba gratuitamente no seu e-mail notícias e novidades sobre empreendedorismo e negócios em Santa Catarina. Faça aqui o seu cadastro.

Seu endereço de e-mail

Enviar

CURSOS DE APERFEIÇOAMENTO:

CLÍNICA MÉDICA

PRÁTICAS HOSPITALARES
(internação/UTI)

Destinado a profissionais e alunos da graduação do **4º e 5º ano**.

6 módulos.

SAIBA MAIS

SANTA INÊS
Hospital Veterinário

Veículo: Lithoral News - **Tipo de Mídia:** Site - **Data:** 20/09/19 - **Cidade/UF:** Balneário Camboriú / SC
Título: Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"
Link: <http://lithoralnews.com.br/variedades/nucleo-de-gastronomia-da-acibalc-promove-palestra-com-a-tematica-tendencia-e-sustentabilidade-na-gastronomia>

O que está procurando?

HOME
BALADAS & EVENTOS
NOTÍCIAS
EVENTOS SOCIAIS
COLUNISTAS
BLOGS
REVISTA ONLINE
A LITHORAL NEWS

Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"

19/09/2019

Compartilhe este artigo:



O Núcleo de Gastronomia, da Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc), promove na próxima terça, dia 24, a palestra "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia" com Leila Aparecida da Costa. A inscrição tem o valor de R\$20 e parte da renda será revertida para a associação Amor Para Down. O evento acontece na sede da Acibalc, a partir das 19h.

A palestra é destinada especialmente a profissionais da área, estudantes e empresários e abordará temas como o crescimento do delivery, alimentos saudáveis, restrição alimentares, além de conceitos do veganismo. O atendimento de experiências gastronômicas, clubes de assinatura e o uso de embalagens sustentáveis também estão entre os assuntos que serão discutidos.

Mais Acessadas



Emporium da Beleza lança em Balneário Camboriú o revolucionário VANQUISH
20/04/2018

O aparelho é considerado o melhor exterminador de gordura localizada do mundo.



GranHouse Mármore & Granitos se torna referência em qualidade e produtos exclusivos
14/12/2017

Com fábrica em Porto Belo e showroom em Balneário Camboriú, empresa conquista cada vez mais o mercado



Conquer oferece semana de liderança gratuita com grandes nomes do mercado brasileiro
27/07/2019

Liderança week contará com webinars gratuitos com quatro dos maiores líderes nacionais de grandes players como Mondelez, Deloitte e Contabilizei



Ghanem Laboratório inaugura unidade em Balneário Camboriú
06/11/2017

Palestra

TENDÊNCIA E SUSTENTABILIDADE

na gastronomia

24 DE SETEMBRO

19 HORAS NA ACIBALC

R\$20,00

inscrição via Symplya

PALESTRANTE:

- **Leila Aparecida da Costa**

Possui graduação em Engenharia Química pela Universidade do Sul de Santa Catarina (1987), graduação em Química Industrial pela Universidade do Sul de Santa Catarina (1986) e mestrado em Ciências dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina (2004) e doutorado em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí (2019). Atualmente é instrutora da Universidade de Caxias do Sul e membro do colegiado do curso de gastronomia da Universidade do Vale do Itajaí. Tem experiência na área de Turismo, com ênfase em Análise Sensorial, atuando principalmente nos seguintes temas: gastronomia, cardápio, implantação, elaboração e lay out.

ASSOCIAÇÃO EMPRESARIAL DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ E CAMBORIÚ

NÚCLEO DE GASTRONOMIA

PARTI DA RENDA REVERTIDA PARA A ENTIDADE AMOR PRA DOWN

A palestrante Leila Aparecida da Costa possui graduação em Engenharia Química pela Universidade do Sul de Santa Catarina, graduação em Química Industrial pela Universidade do Sul de Santa Catarina, mestrado em Ciências dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina e doutorado em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí. Atualmente é instrutora da Universidade de Caxias do Sul e membro do colegiado do curso de gastronomia da Universidade do Vale do Itajaí. Tem experiência na área de Turismo, com ênfase em Análise Sensorial, atuando principalmente nos seguintes temas: gastronomia, cardápio, implantação, elaboração e layout.

Os interessados podem se inscrever pelo link: <https://bit.ly/2lYmYg>. A Acibalc fica localizada na R. 1822, 145 - sala 05, no Centro de Balneário Camboriú.

Compartilhe:

Veículo: Revista News - **Tipo de Mídia:** Site - **Data:** 20/09/19 - **Cidade/UF:** São Leopoldo / RS

Título: Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"

Link: <https://revistanews.com.br/2019/09/20/balneario-camboriu-nucleo-de-gastronomia-d-a-acibalc-promove-palestra>

REVISTA NEWS ASSESSORIA DE IMPRENSA

Destaque | Notícias | CASANEWS | Geral | REGIONAL | CIDADES

© 20 de setembro de 2019 | Porto Alegre, RS - 15 | Procurar por

Início | Destaques | Balneário Camboriú: Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra | Publicidade

Destaques | Gastronomia

Balneário Camboriú: Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra

"Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia" é o tema em destaque

Revista News - 2019-09-20 | 12

Facebook | Twitter | Google+ | LinkedIn | Compartilhar via e-mail

O Núcleo de Gastronomia, da Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc), promove na próxima terça, dia 24, a palestra "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia" com Leila Aparecida da Costa. A inscrição tem o valor de R\$20 e parte da renda será revertida para a associação Amor Para Down. O evento acontece na sede da Acibalc, a partir das 19h.

A palestra é destinada especialmente a profissionais da área, estudantes e empresários e abordará temas como o crescimento do delivery, alimentos saudáveis, restrição alimentares, além de conceitos do veganismo. O atendimento de experiências gastronômicas, clubes de assinatura e o uso de embalagens sustentáveis também estão entre os assuntos que serão discutidos.

Publicidade

A palestrante Leila Aparecida da Costa possui graduação em Engenharia Química pela Universidade do Sul de Santa Catarina, graduação em Química Industrial pela Universidade do Sul de Santa Catarina, mestrado em Ciências dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina e doutorado em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí. Atualmente é instrutora da Universidade de Caxias do Sul e membro do colegiado do curso de gastronomia da Universidade do Vale do Itajaí. Tem experiência na área de Turismo, com ênfase em Análise Sensorial, atuando principalmente nos seguintes temas: gastronomia, cardápio, implantação, elaboração e layout.

Os interessados podem se inscrever pelo link: <https://bit.ly/2llymYg>. A Acibalc fica localizada na R. 1822, 145 – sala 05, no Centro de Balneário Camboriú.

Publicidade

Veículo: Acontecendo Aqui - **Tipo de Mídia:** Site - **Data:** 20/09/19 - **Cidade/UF:** Florianópolis / SC
Título: Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"
Link: <https://acontecedoaqui.com.br/colunas/coluna-ana-lavratti-gourmandises-os-eventos-que-antecipam-o-clima-da-primavera>



COMUNICAÇÃO	MARKETING	TECH	INOVAÇÃO	PROPAGANDA	EVENTOS	EMPREENDEDORISMO	ENTREVISTAS	COLUNAS	DOWNLOADS
-------------	-----------	------	----------	------------	---------	------------------	-------------	---------	-----------

COLUNAS

Coluna Ana Lavratti: Gourmandises | Os eventos que antecipam o clima da Primavera

20 de Setembro de 2019

[Twitter](#) [Compartilhar](#)

Aliás... Vem aí o próximo evento envolvendo o Núcleo de Gastronomia da Acibalc. No dia 24, a Engenheira Química com Doutorado em Turismo e Hotelaria, Leila Aparecida da Costa, comanda a palestra **Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia**, com parte da renda revertida para a associação Amor Para Down.

BUSCA

Pesquise no portal

+ BUSCAR

TV ACONTECENDO AQUI

Cannes 2013

PUBLICIDADE

Veículo: Destaques Fernando Fisher - **Tipo de Mídia:** Site - **Data:** 24/09/19 - **Cidade/UF:** Itajaí / SC
Título: Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30
Link: <http://destaquesfernandofischer.com/inscricoes-para-o-premio-de-inovacao-da-acibalc-encerram-neste-dia-30/?fbclid=IwAR26KrF7yon8i6wQXQTgDIJa3ZW8UzUGXMBpL4u0mCSIiS3osWAuBS3PM3s>



HOME SOCIEDADE MODA GASTRONOMIA ACONTECEU PUBLICAÇÕES

Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30



24 de setembro de 2019



Com o intuito de incentivar e reconhecer os esforços bem sucedidos de inovação das empresas e órgãos públicos que atuam na região da Amfri, a Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc), em parceria com o Núcleo de Inovação, Amfri e Univali, realiza o 1º Prêmio de Inovação da Acibalc. As inscrições foram prorrogadas até dia 30 de setembro e são gratuitas. A premiação contará com quatro categorias

O prêmio pretende propagar o conceito de inovação como estratégia competitiva para as empresas, conhecendo os níveis de gestão da inovação dos diversos setores e perfis de organizações da região. A premiação contará com quatro categorias: Gestão e Processo, para reconhecer as ações inovadoras relacionadas a práticas de gestão adotadas e que trouxeram resultados significativos à empresa, Produtos ou Serviços, para premiar os produtos e serviços inovadores lançados nos últimos 3 anos, além das categorias Modelo de Negócio, que contempla as empresas que encontraram novas formas de oferecer um serviço ou produto já existente e também a Gestão Pública, com práticas instituídas nos últimos três anos que visam melhorar os serviços de atendimento ao cidadão.

Os candidatos serão avaliados em quatro etapas, sendo a inscrição da empresa candidata online, um vídeo de apresentação do case de até no máximo 3 minutos, visitas presenciais do comitê avaliador e definição dos vencedores por meio de pontuação em oito critérios de avaliação. Os vencedores reconhecidos nas categorias receberão troféu, um ano de isenção na mensalidade da Acibalc, 36 horas de capacitação em cursos de curta duração, divulgação do case durante o período de 12 meses nos canais de comunicação da entidade e 20 horas de consultoria do Núcleo de Consultores da Acibalc. A cerimônia de premiação será realizada no mês de novembro, dentro do evento "Prêmio Camboriú".

As inscrições podem ser realizadas diretamente no site www.acibalc.com.br. Mais informações: (47) 3363-0700.



Veículo: Jornal dos Bairros - **Tipo de Mídia:** Site - **Data:** 24/09/19 - **Cidade/UF:** Itajaí / SC

Título: Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30

Link: <http://jornaldosbairros.tv/noticia/50140/inscricoes-para-o-premio-de-inovacao-da-acibalc-encerram-neste-dia-30>



PARTICIPE DO JORNAL DOS BAIRROS

Envie suas **reclamações, fotos e sugestões** de reportagens para o nosso WhatsApp

[WhatsApp \(47\) 98405-8777](https://api.whatsapp.com/send?phone=5547984058777)



f

terça, 24 de setembro de 2019

INÍCIO
NOTÍCIAS
COLUNAS
ASSINE
CONTATO

24/09/2019 - 11:38



Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30

Com o intuito de incentivar e reconhecer os esforços bem sucedidos de inovação das empresas e órgãos públicos que atuam na região da Amfri, a Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc), em parceria com o Núcleo de Inovação, Amfri e Univali, realiza o 1º Prêmio de Inovação da Acibalc. As inscrições foram prorrogadas até dia 30 de setembro e são gratuitas. A premiação contará com quatro categorias:

O prêmio pretende propagar o conceito de inovação como estratégia competitiva para as empresas, conhecendo os níveis de gestão da inovação dos diversos setores e perfis de organizações da região. A premiação contará com quatro categorias: Gestão e Processo, para reconhecer as ações inovadoras relacionadas a práticas de gestão adotadas e que trouxeram resultados significativos à empresa, Produtos ou Serviços, para premiar os produtos e serviços inovadores lançados nos últimos 3 anos, além das categorias Modelo de Negócio, que contempla as empresas que encontraram novas formas de oferecer um serviço ou produto já existente e também a Gestão Pública, com práticas instituídas nos últimos três anos que visam melhorar os serviços de atendimento ao cidadão.

Os candidatos serão avaliados em quatro etapas, sendo a inscrição da empresa candidata online, um vídeo de apresentação do case de até no máximo 3 minutos, visitas presenciais do comitê avaliador e definição dos vencedores por meio de pontuação em oito critérios de avaliação. Os vencedores reconhecidos nas categorias receberão troféu, um ano de isenção na mensalidade da Acibalc, 36 horas de capacitação em cursos de curta duração, divulgação do case durante o período de 12 meses nos canais de comunicação da entidade e 20 horas de consultoria do Núcleo de Consultores da Acibalc. A cerimônia de premiação será realizada no mês de novembro, dentro do evento ?Prêmio Camboriú?.

As inscrições podem ser realizadas diretamente no site www.acibalc.com.br. Mais informações: (47) 3363-0700.



55 people like this. Sign Up to see what your friends like.

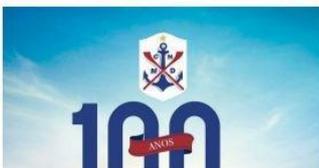
JORNAL DOS BAIRROS

Programa Cidade Empreendedora em Itajaí será lançado no Arena Sebrae



Inscrição de Itajaí no mês de Julho Ocean Race 2021-22 ocorre ainda em setembro

Lançamento da 3ª Maratona acentico no próximo semana



f Compartilhar no Facebook

Veículo: Meu Balneário - **Tipo de Mídia:** Site - **Data:** 24/09/19 - **Cidade/UF:** Balneário Camboriú / SC

Título: Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30

Link: <https://www.meubalneariocamboriu.com.br/inscicoes-para-o-premio-de-inovacao-da-acibalc-encerram-neste-dia-30>

Q

[Navegue Categorias](#) [Hotéis](#) [Restaurantes](#) [Imobiliárias](#) [Corretores de Imóveis](#) [Construtoras](#) [Notícias](#) [Balneário Camboriú](#)

Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30

Na Mídia 24 de setembro de 2019



Com o intuito de incentivar e reconhecer os esforços bem sucedidos de inovação das empresas e órgãos públicos que atuam na região da Amfri, a Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc), em parceria com o Núcleo de Inovação, Amfri e Univali, realiza o 1º Prêmio de Inovação da Acibalc. As inscrições foram prorrogadas até dia 30 de setembro e são gratuitas. A premiação contará com quatro categorias

O prêmio pretende propagar o conceito de inovação como estratégia competitiva para as empresas, conhecendo os níveis de gestão da inovação dos diversos setores e perfis de organizações da região. A premiação contará com quatro categorias: Gestão e Processo, para reconhecer as ações inovadoras relacionadas a práticas de gestão adotadas e que trouxeram resultados significativos à empresa, Produtos ou Serviços, para premiar os produtos e serviços inovadores lançados nos últimos 3 anos, além das categorias Modelo de Negócio, que contempla as empresas que encontraram novas formas de oferecer um serviço ou produto já existente e também a Gestão Pública, com práticas instituídas nos últimos três anos que visam melhorar os serviços de atendimento ao cidadão.

Os candidatos serão avaliados em quatro etapas, sendo a inscrição da empresa candidata online, um vídeo de apresentação do case de até no máximo 3 minutos, visitas presenciais do comitê avaliador e definição dos vencedores por meio de pontuação em oito critérios de avaliação. Os vencedores reconhecidos nas categorias receberão troféu, um ano de isenção na mensalidade da Acibalc, 36 horas de capacitação em cursos de curta duração, divulgação do case durante o período de 12 meses nos canais de comunicação da entidade e 20 horas de consultoria do Núcleo de Consultores da Acibalc. A cerimônia de premiação será realizada no mês de novembro, dentro do evento "Prêmio Camboriú".

As inscrições podem ser realizadas diretamente no site www.acibalc.com.br. Mais informações: (47) 3363-0700.

Texto: Bianca Pereira

Fonte: Na Mídia

Comentários

Veículo: Click Camboriú - **Tipo de Mídia:** Site - **Data:** 24/09/19 - **Cidade/UF:** Balneário Camboriú / SC
Título: Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30
Link: <https://www.clickcamboriu.com.br/geral/economia/2019/09/inscricoes-para-o-premio-de-inovacao-da-acibalc-encerram-neste-dia-30-221708.html>



NOTÍCIAS ECONOMIA & NEGÓCIOS

Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30

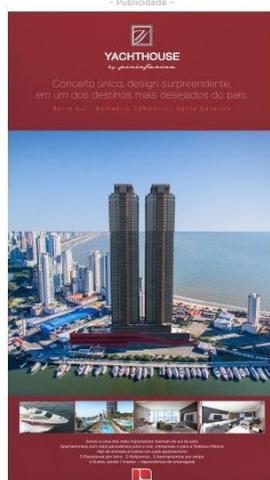
O prêmio pretende propagar o conceito de inovação como estratégia competitiva para as empresas



Divulgação

Publicado em
24 de setembro de 2019

via Assessoria de Imprensa



VEJA TAMBÉM

Balneário Trends traz grandes nomes para debater comportamento, moda e propósito



VEJA TAMBÉM

Balneário Trends traz grandes nomes para

Com o intuito de incentivar e reconhecer os esforços bem sucedidos de inovação das empresas e órgãos públicos que atuam na região da Amfri, a Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc), em parceria com o Núcleo de Inovação, Amfri e Univali, realiza o 1º Prêmio de Inovação da Acibalc. As inscrições foram prorrogadas até dia 30 de setembro e são gratuitas. A premiação contará com quatro categorias

O prêmio pretende propagar o conceito de inovação como estratégia competitiva para as empresas, conhecendo os níveis de gestão da inovação dos diversos setores e perfis de organizações da região. A premiação contará com quatro categorias: Gestão e Processo, para reconhecer as ações inovadoras relacionadas a práticas de gestão adotadas e que trouxeram resultados significativos à empresa, Produtos ou Serviços, para premiar os produtos e serviços inovadores lançados nos últimos 3 anos, além das categorias Modelo de Negócio, que contempla as empresas que encontraram novas formas de oferecer um serviço ou produto já existente e também a Gestão Pública, com práticas instituídas nos últimos três anos que visam melhorar os serviços de atendimento ao cidadão.

Os candidatos serão avaliados em quatro etapas, sendo a inscrição da empresa candidata online, um vídeo de apresentação do case de até no máximo 3 minutos, visitas presenciais do comitê avaliador e definição dos vencedores por meio de pontuação em oito critérios de avaliação. Os vencedores reconhecidos nas categorias receberão troféu, um ano de isenção na mensalidade da Acibalc, 36 horas de capacitação em cursos de curta duração, divulgação do case durante o período de 12 meses nos canais de comunicação da entidade e 20 horas de consultoria do Núcleo de Consultores da Acibalc. A cerimônia de premiação será realizada no mês de novembro, dentro do evento "Prêmio Camboriú".

As inscrições podem ser realizadas diretamente no site www.acibalc.com.br. Mais informações: (47) 3363-0700.



VEJA TAMBÉM

Evento estadual sobre Ensino da Arte acontecerá no UNIAPAN



Veículo: Página 3 - **Tipo de Mídia:** Site - **Data:** 24/09/19 - **Cidade/UF:** Balneário Camboriú / SC
Título: Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30
Link: <https://www.pagina3.com.br/geral/2019/set/24/2/ltimos-dias-para-inscricao-no-premio-de-inovacao-da-acibalc>

desde 1991
jornal página 3
balneário camboriú



CONHEÇA OS DIFERENCIAIS QUE
CONQUISTARAM O CAMPEÃO.

→ PÁGINA 3 / GERAL

Últimos dias para inscrição no Prêmio de Inovação da Acibalc

Terça, 24/09/2019 14:06



A Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc), em parceria com o Núcleo de Inovação, Amfri e Univali, realiza o 1º Prêmio de Inovação da Acibalc. O objetivo é incentivar e reconhecer os esforços bem sucedidos de inovação das empresas e órgãos públicos que atuam na região da Amfri. As inscrições são gratuitas e foram prorrogadas até dia 30.

O prêmio pretende propagar o conceito de inovação como estratégia competitiva para as empresas, conhecendo os níveis de gestão da inovação dos diversos setores e perfis de organizações da região.

A premiação terá quatro categorias: Gestão e Processo, para reconhecer as ações inovadoras relacionadas a práticas de gestão adotadas e que trouxeram resultados significativos à empresa, Produtos ou Serviços, para premiar os produtos e serviços inovadores lançados nos últimos três anos, além das categorias Modelo de Negócio, que contempla as empresas que encontraram novas formas de oferecer um serviço ou produto já existente e também a Gestão Pública, com práticas instituídas nos últimos três anos que visam melhorar os serviços de atendimento ao cidadão.

Os candidatos serão avaliados em quatro etapas, sendo a inscrição da empresa candidata online, um vídeo de apresentação do case de até no máximo 3 minutos, visitas presenciais do comitê avaliador e definição dos vencedores por meio de pontuação em oito critérios de avaliação.

Os vencedores reconhecidos nas categorias receberão troféu, um ano de isenção na mensalidade da Acibalc, 36 horas de capacitação em cursos de curta duração, divulgação do case durante o período de 12 meses nos canais de comunicação da entidade e 20 horas de consultoria do Núcleo de Consultores da Acibalc.

A cerimônia de premiação será realizada no mês de novembro, dentro do evento "Prêmio Camboriú".

Inscrições no site www.acibalc.com.br.

Informações: (47) 3363-0700.



Veículo: Manchete do Vale - **Tipo de Mídia:** Site - **Data:** 24/09/19 - **Cidade/UF:** Balneário Camboriú / SC
Título: Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30
Link: <https://manchetedovale.com.br/noticias/geral/inscricoes-para-o-premio-de-inovacao-da-acibalc-encerram-neste-dia-30>



NOTÍCIAS > GERAL

Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30

As inscrições foram prorrogadas até dia 30 de setembro e são gratuitas. A premiação contará com quatro categorias

Portal **MANCHETE DO VALE**

Matéria
24/09/2019

COMPARTILHE

FACEBOOK

TWITTER

PLUS

E-MAIL

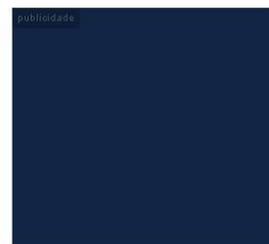
Com o intuito de incentivar e reconhecer os esforços bem sucedidos de inovação das empresas e órgãos públicos que atuam na região da Amfri, a Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc), em parceria com o Núcleo de Inovação, Amfri e Univali, realiza o 1º Prêmio de Inovação da Acibalc.

O prêmio pretende propagar o conceito de inovação como estratégia competitiva para as empresas, conhecendo os níveis de gestão da inovação dos diversos setores e perfis de organizações da região. A premiação contará com quatro categorias: Gestão e Processo, para reconhecer as ações inovadoras relacionadas a práticas de gestão adotadas e que trouxeram resultados significativos à empresa, Produtos ou Serviços, para premiar os produtos e serviços inovadores lançados nos últimos 3 anos, além das categorias Modelo de Negócio, que contempla as empresas que encontraram novas formas de oferecer um serviço ou produto já existente e também a Gestão Pública, com práticas instituídas nos últimos três anos que visam melhorar os serviços de atendimento ao cidadão.

Os candidatos serão avaliados em quatro etapas, sendo a inscrição da empresa candidata online, um vídeo de apresentação do case de até no máximo 3 minutos, visitas presenciais do comitê avaliador e definição dos vencedores por meio de pontuação em oito critérios de avaliação. Os vencedores reconhecidos nas categorias receberão troféu, um ano de isenção na mensalidade da Acibalc, 36 horas de capacitação em cursos de curta duração, divulgação do case durante o período de 12 meses nos canais de comunicação da entidade e 20 horas de consultoria do Núcleo de Consultores da Acibalc. A cerimônia de premiação será realizada no mês de novembro, dentro do evento "Prêmio Camboriú".

As inscrições podem ser realizadas diretamente no site www.acibalc.com.br. Mais informações: (47) 3363-0700.

TÓPICOS [PRÊMIO DE INOVAÇÃO DA ACIBALC](#) • [AMFRI](#) • [UNIVALI](#) • [NÚCLEO DE CONSULTORES DA ACIBALC](#)



publicidade

UM EXCELENTE
WEBSITE
PROPORCIONA
BONS NEGÓCIOS

QUAX
SITES & SISTEMAS

www.quax.com.br

47 3349.6639

SAIBA MAIS

MAIS NOTÍCIAS >



Veículo: Santa Catarina News - **Tipo de Mídia:** Site - **Data:** 25/09/19 - **Cidade/UF:** SC

Título: Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30

Link: <https://santacatarinanews.com/noticias/geral/inscicoes-para-o-premio-de-inovaca-o-da-acibalc-encerram-neste-dia-30-3026>



Capa | Últimas Notícias | Categorias ▾ | Classificados | Galerias ▾ | Contato ▾ | Outros ▾ | ANUNCIANTE

Últimas Notícias | UniAvan oferece atendimento gratuito a idosos em Balneário Camboriú | Quarta, 25 de setembro de 2019 | Buscar

Joinville | Blumenau | Itajaí | BC | Florianópolis | Itapema | Tijucas | Brusque

Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30

25.09.2019



Foto: Divulgação



Imagem ilustrativa

Com o intuito de incentivar e reconhecer os esforços bem sucedidos de inovação das empresas e órgãos públicos que atuam na região da Amfri, a Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc), em parceria com o Núcleo de Inovação, Amfri e Univali, realiza o 1º Prêmio de Inovação da Acibalc. As inscrições foram prorrogadas até dia 30 de setembro e são gratuitas. A premiação contará com quatro categorias

O prêmio pretende propagar o conceito de inovação como estratégia competitiva para as empresas, conhecendo os níveis de gestão da inovação dos diversos setores e perfis de organizações da região. A premiação contará com quatro categorias: Gestão e Processo, para reconhecer as ações inovadoras relacionadas a práticas de gestão adotadas e que trouxeram resultados significativos à empresa, Produtos ou Serviços, para premiar os produtos e serviços inovadores lançados nos últimos 3 anos, além das categorias Modelo de Negócio, que contempla as empresas que encontraram novas formas de oferecer um serviço ou produto já existente e também a Gestão Pública, com práticas instituídas nos últimos três anos que visam melhorar os serviços de atendimento ao cidadão.

Os candidatos serão avaliados em quatro etapas, sendo a inscrição da empresa candidata online, um vídeo de apresentação do case de até no máximo 3 minutos, visitas presenciais do comitê avaliador e definição dos vencedores por meio de pontuação em oito critérios de avaliação. Os vencedores reconhecidos nas categorias receberão troféu, um ano de isenção na mensalidade da Acibalc, 36 horas de capacitação em cursos de curta duração, divulgação do case durante o período de 12 meses nos canais de comunicação da entidade e 20 horas de consultoria do Núcleo de Consultores da Acibalc. A cerimônia de premiação será realizada no mês de novembro, dentro do evento "Prêmio Camboriú".

As inscrições podem ser realizadas diretamente no site www.acibalc.com.br. Mais informações: (47) 3363-0700.

Fonte: Assessoria



VOLTAR AO TOPO

Veículo: Revista Business - **Tipo de Mídia:** Site - **Data:** 25/09/19 - **Cidade/UF:** JOINVILLE / SC

Título: Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30

Link: <https://revistabusiness.com.br/mercado/inscricoes-para-o-premio-de-inovacao-da-acibalc-encerram-neste-dia-30>



Início > Mercado > Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30

Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30

25 de setembro de 2019



Com o intuito de incentivar e reconhecer os esforços bem sucedidos de inovação das empresas e órgãos públicos que atuam na região da Amfri, a Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc), em parceria com o Núcleo de Inovação, Amfri e Univali, realiza o 1º Prêmio de Inovação da Acibalc. As inscrições foram prorrogadas até dia 30 de setembro e

são gratuitas. A premiação contará com quatro categorias

O prêmio pretende propagar o conceito de inovação como estratégia competitiva para as empresas, conhecendo os níveis de gestão da inovação dos diversos setores e perfis de organizações da região. A premiação contará com quatro categorias: Gestão e Processo, para reconhecer as ações inovadoras relacionadas a práticas de gestão adotadas e que trouxeram resultados significativos à empresa, Produtos ou Serviços, para premiar os produtos e serviços inovadores lançados nos últimos 3 anos, além das categorias Modelo de Negócio, que contempla as empresas que encontraram novas formas de oferecer um serviço ou produto já existente e também a Gestão Pública, com práticas instituídas nos últimos três anos que visam melhorar os serviços de atendimento ao cidadão.

-> Para mais notícias sobre tecnologia de santa catarina CLIQUE AQUI

Os candidatos serão avaliados em quatro etapas, sendo a inscrição da empresa candidata online, um vídeo de apresentação do case de até no máximo 3 minutos, visitas presenciais do comitê avaliador e definição dos vencedores por meio de pontuação em oito critérios de avaliação. Os vencedores reconhecidos nas categorias receberão troféu, um ano de isenção na mensalidade da Acibalc, 36 horas de capacitação em cursos de curta duração, divulgação do case durante o período de 12 meses nos canais de comunicação da entidade e 20 horas de consultoria do Núcleo de Consultores da Acibalc. A cerimônia de premiação será realizada no mês de novembro, dentro do evento "Prêmio Camboriú".

As inscrições podem ser realizadas diretamente no site www.acibalc.com.br. Mais informações: (47) 3363-0700.

-> Para mais notícias sobre tecnologia de santa catarina CLIQUE AQUI

Like 1



Notícias por E-mail

Receba gratuitamente no seu e-mail notícias e novidades sobre empreendedorismo e negócios em Santa Catarina. Faça aqui o seu cadastro.

Seu endereço de e-mail

Enviar

Veículo: Jornal O Povo - **Tipo de Mídia:** Jornal - **Data:** 25/09/19 - **Cidade/UF:** Camboriú / SC
Título: Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30
Link: <https://jornalopovosc.com.br/inscicoes-para-o-premio-de-inovacao-da-acibalc>

quarta-feira, 25 setembro 2019 Contato Missão Historia da RCC Anuncie já f @ t v





[NOTÍCIAS](#) [POLÍTICA](#) [ESPORTES](#) [ECONOMIA](#) [PELO ESTADO](#) [ENTRETENIMENTO](#) [MAIS](#)

[Início](#) > [Agenda](#) > [inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc](#)

[Agenda](#) [Economia](#) [Mais](#) [Negócios](#)

Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc

Por admin - 23 de setembro de 2019







Com o intuito de incentivar e reconhecer os esforços bem sucedidos de inovação das empresas e órgãos públicos que atuam na região da Amfri, a Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc), em parceria com o Núcleo de Inovação, Amfri e Univali, realiza o 1º Prêmio de Inovação da Acibalc. As inscrições foram prorrogadas até dia 30 de setembro e são gratuitas. A premiação contará com quatro categorias

O prêmio pretende propagar o conceito de inovação como estratégia competitiva para as empresas, conhecendo os níveis de gestão da inovação dos diversos setores e perfis de organizações da região. A premiação contará com quatro categorias: Gestão e Processo, para reconhecer as ações inovadoras relacionadas a práticas de gestão adotadas e que trouxeram resultados significativos à empresa, Produtos ou Serviços, para premiar os produtos e serviços inovadores lançados nos últimos 3 anos, além das categorias Modelo de Negócio, que contempla as empresas que encontraram novas formas de oferecer um serviço ou produto já existente e também a Gestão Pública, com práticas instituídas nos últimos três anos que visam melhorar os serviços de atendimento ao cidadão.

Os candidatos serão avaliados em quatro etapas, sendo a inscrição da empresa candidata online, um vídeo de apresentação do case de até no máximo 3 minutos, visitas presenciais do comitê avaliador e definição dos vencedores por meio de pontuação em oito critérios de avaliação. Os vencedores reconhecidos nas categorias receberão troféu, um ano de isenção na mensalidade da Acibalc, 36 horas de capacitação em cursos de curta duração, divulgação do case durante o período de 12 meses nos canais de comunicação da entidade e 20 horas de consultoria do Núcleo de Consultores da Acibalc. A cerimônia de premiação será realizada no mês de novembro, dentro do evento "Prêmio Camboriú".

As inscrições podem ser realizadas diretamente no site www.acibalc.com.br











1,836 Fãs 7 Seguidores 1 Seguidores 0 Inscrições

—PUBLICIDADE—



Mais Vistas


BOLSONARO PERDE A OPORTUNIDADE
Brasil 24 de setembro de 2019


Campanha faz alerta para câncer de pulmão
Saúde 1 de agosto de 2019


Plano de Gestão Integrada da Orta será apresentada em Balneário Camboriú
Balneário Camboriú 27 de agosto de 2019


Clínica Virtuosa
Ricardo Zanoni 20 de setembro de 2019


Petrobras anuncia aumentos nos preços dos combustíveis
Brasil 8 de setembro de 2019

Veículo: Sala de Notícias - **Tipo de Mídia:** Site - **Data:** 25/09/19 - **Cidade/UF:** Blumenau / SC
Título: Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30
Link: <https://saladenoticiasnew.com.br/inscicoes-para-o-premio-de-inovacao-da-acibalc-encerram-neste-dia-30>



Início / Santa Catarina / Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30

SANTA CATARINA

Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30

HAMILTON 7 HORAS ATRÁS

Com o intuito de incentivar e reconhecer os esforços bem sucedidos de inovação das empresas e órgãos públicos que atuam na região da Amfif, a Associação Empresarial de Balneário Camborí e Camborí (Acibalc), em parceria com o Núcleo de Inovação, Amfif e Univali, realiza o 1º Prêmio de Inovação da Acibalc. As inscrições foram prorrogadas até dia 30 de setembro e são gratuitas. A premiação contará com quatro categorias

O prêmio pretende propagar o conceito de inovação como estratégia competitiva para as empresas, conhecendo os níveis de gestão da inovação dos diversos setores e perfis de organizações da região. A premiação contará com quatro categorias: Gestão e Processo, para reconhecer as ações inovadoras relacionadas a práticas de gestão adotadas e que trouxeram resultados significativos à empresa, Produtos ou Serviços, para premiar os produtos e serviços inovadores lançados nos últimos 3 anos, além das categorias Modelo de Negócio, que contempla as empresas que encontraram novas formas de oferecer um serviço ou produto já existente e também a Gestão Pública, com práticas instituídas nos últimos três anos que visam melhorar os serviços de atendimento ao cidadão.

Os candidatos serão avaliados em quatro etapas, sendo a inscrição da empresa candidata online, um vídeo de apresentação do case de até no máximo 3 minutos, visitas presenciais do comitê avaliador e definição dos vencedores por meio de pontuação em oito critérios de avaliação. Os vencedores reconhecidos nas categorias receberão título, um ano de isenção na mensalidade da Acibalc, 36 horas de capacitação em cursos de curta duração, divulgação do case durante o período de 12 meses nos canais de comunicação da entidade e 20 horas de consultoria do Núcleo de Consultores da Acibalc. A cerimônia de premiação será realizada no mês de novembro, dentro do evento "Prêmio Camborí".

As inscrições podem ser realizadas diretamente no site www.acibalc.com.br. Mais informações: (47) 3363-0700.

Imagens relacionadas



Na Mídia Comunicação

Roberta Watzko
roberta.namidia@gmail.com
(47) 99918-7956



ÚLTIMAS NOTÍCIAS



O desafio de ser a melhor empresa para todas as gerações...

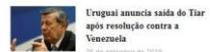
Hamilton 25 de setembro de 2019

É comum hoje, no ambiente de trabalho, diversas gerações juntas. E não podemos negar que existem diferenças notáveis no modo com que...



Último lote de vagas para desfilir na Oktoberfest Blumenau abre nesta...

25 de setembro de 2019



Uruguai anuncia saída do Tiar após resolução contra a Venezuela

25 de setembro de 2019



35ª Meia Maratona do Bela Vista Country Club altera trânsito em...

25 de setembro de 2019



Veículo: Camboriú News - **Tipo de Mídia:** Site - **Data:** 25/09/19 - **Cidade/UF:** Camboriu
Título: Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibal encerram neste dia 30
Link: <https://camboriu.news/inscicoes-premio-inovacao-acibal-encerram-dia-30>

BOÊMIA CIDADE COLUNAS ESPORTE GIROFLEX MIX PODER AVANCE CONTRO

19.7°
Bálsamo Camboriú

CAMBORIÚ

BUSCAR

E-book Gartner: 5 soluções para um projeto de sucesso de IA
Baixe agora

Gartner IT SYMPOSIUM Xpo
28 - 31 de Outubro
São Paulo, Brasil

Cidade | Economia Atualizado: 25 de setembro de 2019

Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibal encerram neste dia 30

Os vencedores receberão troféu, um ano de isenção na mensalidade da Acibal, cursos, consultoria e divulgação nos canais de comunicação da entidade

25 de setembro de 2019

Portal do Empreendedor MEI
Abrir CNPJ MEI Online Agora
Abra seu MEI agora mesmo com segurança e agilidade e reciba o CNPJ em seu e-mail.
portaldoempreendedor.org

Veja só

Turismo | 27 de agosto de 2019
★ **Dicas para curtir a natureza e aventuras em Balneário Camboriú**

Metal

Leia mais

Economia
BC lançará Programa de Competitividade e Lei de Inovação
24 de setembro de 2019

Economia
Balneário Camboriú está entre as cidades catarinenses que mais abrigam empresas
18 de setembro de 2019

BEBIDA E CERVEJA EM CASADINE
BRC VALORIZA SUA VIDA

Com o intuito de incentivar e reconhecer os esforços bem sucedidos de inovação das empresas e órgãos públicos que atuam na região da Amfri, a Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibal), em parceria com o Núcleo de Inovação, Amfri e Univali, realiza o 1º Prêmio de Inovação da Acibal. As inscrições foram prorrogadas até dia 30 de setembro e são gratuitas. A premiação contará com quatro categorias

O prêmio pretende propagar o conceito de inovação como estratégia competitiva para as empresas, conhecendo os níveis de gestão da inovação dos diversos setores e perfis de organizações da região. A premiação contará com quatro categorias: Gestão e Processo, para reconhecer as ações inovadoras relacionadas a práticas de gestão adotadas e que trouxeram resultados significativos à empresa, Produtos ou Serviços, para premiar os produtos e serviços inovadores lançados nos últimos 3 anos, além das categorias Modelo de Negócio, que contempla as empresas que encontraram novas formas de oferecer um serviço ou produto já existente e também a Gestão Pública, com práticas instituídas nos últimos três anos que visam melhorar os serviços de atendimento ao cidadão.

Os candidatos serão avaliados em quatro etapas, sendo a inscrição da empresa candidata online, um vídeo de apresentação do case de até no máximo 3 minutos, visitas presenciais do comitê avaliador e definição dos vencedores por meio de pontuação em oito critérios de avaliação. Os vencedores reconhecidos nas categorias receberão troféu, um ano de isenção na mensalidade da Acibal, 36 horas de capacitação em cursos de curta duração, divulgação do case durante o período de 12 meses nos canais de comunicação da entidade e 20 horas de consultoria do Núcleo de Consultores da Acibal. A cerimônia de premiação será realizada no mês de novembro, dentro do evento "Prêmio Camboriú".

As inscrições podem ser realizadas diretamente no site www.acibal.com.br. Mais informações: (47) 3363-0700.

TEMAS Balneário Camboriú

Veículo: Página 3 - **Tipo de Mídia:** Site - **Data:** 27/09/19 - **Cidade/UF:** Balneário Camboriú / SC

Título: Inscrições para o Prêmio de Inovação da Acibalc encerram neste dia 30

Link: <https://www.pagina3.com.br/coluna/soniatetto/8061-social-da-semana>



Coluna

Sonia Tetto

Por Sonia Tetto



Social da Semana

PRÊMIO DE INOVAÇÃO DA ACIBALC



Foto: P. Botelho

Com o intuito de incentivar e reconhecer os esforços bem sucedidos de inovação das empresas e órgãos públicos que atuam na região da Amfri, a Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc), em parceria com o Núcleo de Inovação, Amfri e Univali, realiza o 1º Prêmio de Inovação da Acibalc. As inscrições foram prorrogadas até dia 30 de setembro e são gratuitas. A premiação contará com quatro categorias. O prêmio pretende propagar o conceito de inovação como estratégia competitiva para as empresas, conhecendo os níveis de gestão da inovação dos diversos setores e perfis de organizações da região.

- As inscrições podem ser realizadas diretamente no site www.acibalc.com.br
- Mais informações: (47) 3363-0700.

Veículo: Meu Balneário - **Tipo de Mídia:** Site - **Data:** 30/09/19 - **Cidade/UF:** Balneário Camboriú / SC
Título: Acibalc promove Happy Business nesta terça-feira em Balneário Camboriú
Link: <https://www.meubalneariocamboriu.com.br/acibalc-promove-happy-business-nesta-terca-feira-em-balneario-camboriu>

 🔍

[Navegue Categorias](#) [Hotéis](#) [Restaurantes](#) [Imobiliárias](#) [Corretores de Imóveis](#) [Construtoras](#) [Notícias](#) [Balneário Camboriú](#)

Acibalc promove Happy Business nesta terça-feira em Balneário Camboriú

Janelas Antirruído SOS Ruído
Sua família merece ter um sono calmo e tranquilo.

SOS Ruído [ABRIR](#)

 Na Mídia  30 de setembro de 2019



Nesta terça-feira, 11 de outubro, a Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc) realizará mais uma edição do Happy Business, desta vez com a palestra "Como Vender uma Ideia de Forma Simples e Assertiva", ministrada pelo Consultor Diego Martins. O evento será gratuito para os associados da entidade e tem o valor de R\$40 para não associados. O encontro acontecerá no Didge Steakhouse Pub, a partir das 19h.

O evento tem o objetivo de reunir empresários da região em uma noite com chopp, conteúdo e muito networking. A palestra irá abordar as tendências na área de vendas e o perfil dos novos consumidores com dicas de como fazer um pitch de forma objetiva e assertiva.

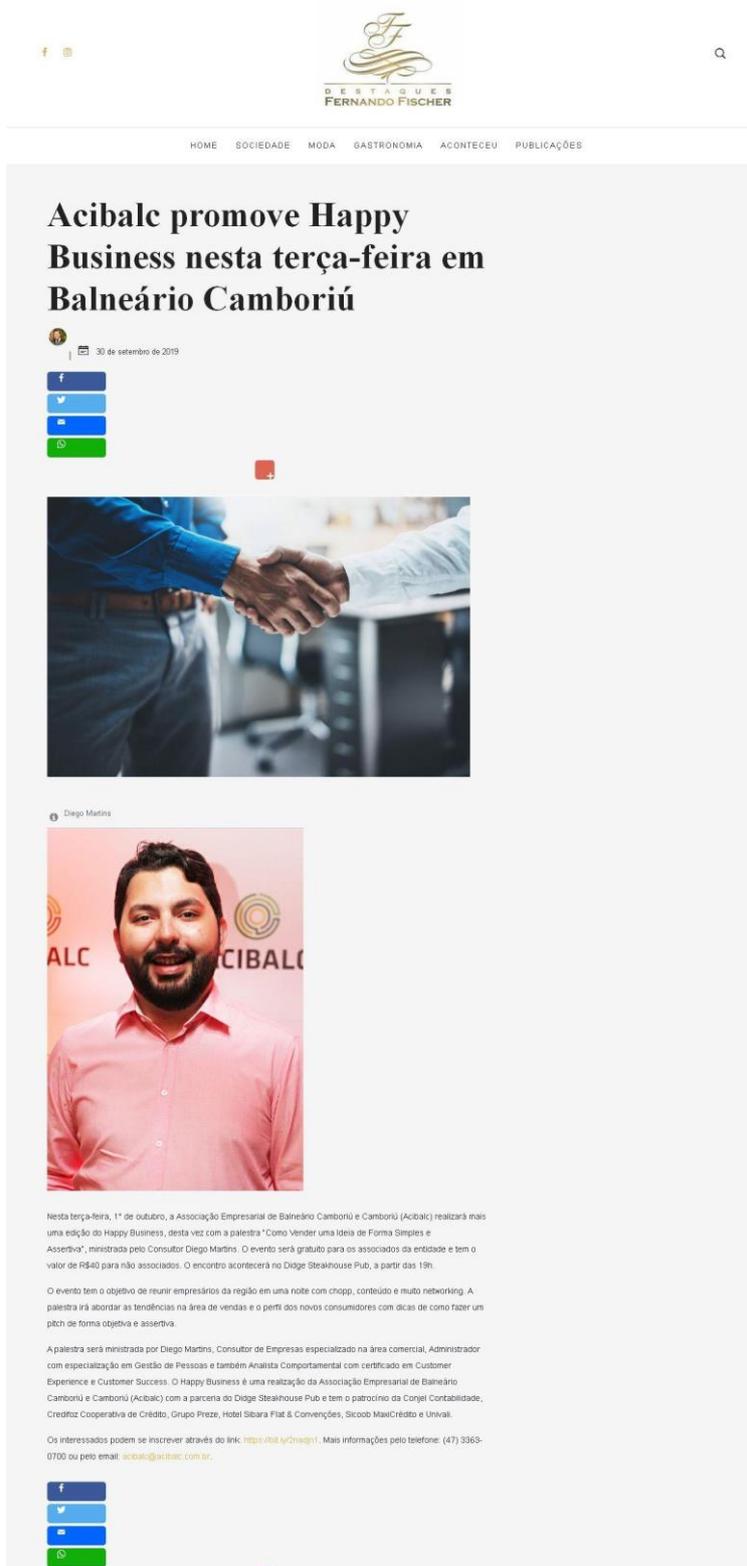


A palestra será ministrada por Diego Martins, Consultor de Empresas especializado na área comercial, Administrador com especialização em Gestão de Pessoas e também Analista Comportamental com certificado em Customer Experience e Customer Success. O Happy Business é uma realização da Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc) com a parceria do Didge Steakhouse Pub e tem o patrocínio da Conjel Contabilidade, CréditoCoop Cooperativa de Crédito, Grupo Preze, Hotel Sibara Flat & Convenções, Sicoob MaxiCrédito e Univali.

Os interessados podem se inscrever através do link: <https://bit.ly/2nadjn1>. Mais informações pelo telefone: (47) 3363-0700 ou pelo email: acibalc@acibalc.com.br.

Texto: Bianca Pereira
Fonte: Na Mídia
Comentários

Veículo: Destaques Fernando Fisher - **Tipo de Mídia:** Site - **Data:** 30/09/19 - **Cidade/UF:** Itajaí / SC
Título: Acibalc promove Happy Business nesta terça-feira em Balneário Camboriú
Link: <http://destaquesfernandofischer.com/acibalc-promove-happy-business-nesta-terca-feira-em-balneario-camboriu>



The screenshot shows a news article on the website 'Destaques Fernando Fischer'. The article title is 'Acibalc promove Happy Business nesta terça-feira em Balneário Camboriú'. The article is dated '30 de setembro de 2019'. Below the title, there are social media sharing buttons for Facebook, Twitter, Email, and Print. The main image shows two men shaking hands. Below the image, there is a photo of Diego Martins, the author of the article. The article text describes the event 'Happy Business' organized by Acibalc in Balneário Camboriú on Wednesday, October 1st. It mentions a workshop 'Como Vender uma Ideia de Forma Simples e Asseriva' by consultant Diego Martins. The event is free for members and costs R\$40 for non-members. The event aims to bring together entrepreneurs for networking and to discuss sales trends and new consumer profiles. The workshop is led by Diego Martins, a commercial consultant and behavioral analyst. The event is organized by Acibalc in partnership with Didge Steakhouse Pub, with sponsorship from Conjel Contabilidade, CreditCoop, Grupo Preze, Hotel Sibara Flat & Convenções, Sicob MaxiCrédito, and Unival.

Acibalc promove Happy Business nesta terça-feira em Balneário Camboriú

30 de setembro de 2019

Diego Martins

Nesta terça-feira, 1º de outubro, a Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc) realizará mais uma edição do Happy Business, desta vez com a palestra "Como Vender uma Ideia de Forma Simples e Asseriva", ministrada pelo Consultor Diego Martins. O evento será gratuito para os associados da entidade e tem o valor de R\$40 para não associados. O encontro acontecerá no Didge Steakhouse Pub, a partir das 19h.

O evento tem o objetivo de reunir empresários da região em uma noite com chopp, conteúdo e muito networking. A palestra irá abordar as tendências na área de vendas e o perfil dos novos consumidores com dicas de como fazer um pitch de forma objetiva e asseriva.

A palestra será ministrada por Diego Martins, Consultor de Empresas especializado na área comercial, Administrador com especialização em Gestão de Pessoas e também Analista Comportamental com certificado em Customer Experience e Customer Success. O Happy Business é uma realização da Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc) com a parceria do Didge Steakhouse Pub e tem o patrocínio da Conjel Contabilidade, CreditCoop Cooperativa de Crédito, Grupo Preze, Hotel Sibara Flat & Convenções, Sicob MaxiCrédito e Unival.

Os interessados podem se inscrever através do link: <https://bit.ly/2naqj11>. Mais informações pelo telefone: (47) 3369-0700 ou pelo email: acibalc@acibalc.com.br.

Veículo: Jornal dos Bairros - **Tipo de Mídia:** Site - **Data:** 01/10/19 - **Cidade/UF:** Itajaí / SC

Título: Acibalc promove Happy Business nesta terça-feira em Balneário Camboriú

Link: <http://jornaldosbairros.tv/noticia/50250/acibalc-promove-happy-business-nesta-terca-feira-em-balneario-camboriu>



PARTICIPE DO JORNAL DOS BAIRROS
Envie suas **reclamações, fotos e sugestões** de reportagens para o nosso WhatsApp
[+55 \(47\) 98405-8777](https://api.whatsapp.com/send?phone=5547984058777)

terça, 01 de outubro de 2019

INÍCIO NOTÍCIAS COLUNAS ASSINE CONTATO

01/10/2019 - 08:59



Acibalc promove Happy Business nesta terça-feira em Balneário Camboriú

Nesta terça-feira, 1º de outubro, a Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc) realizará mais uma edição do Happy Business, desta vez com a palestra "Como Vender uma Ideia de Forma Simples e Assertiva?", ministrada pelo Consultor Diego Martins. O evento será gratuito para os associados da entidade e tem o valor de R\$40 para não associados. O encontro acontecerá no Didge Steakhouse Pub, a partir das 19h.

O evento tem o objetivo de reunir empresários da região em uma noite com chopp, conteúdo e muito networking. A palestra irá abordar as tendências na área de vendas e o perfil dos novos consumidores com dicas de como fazer um pitch de forma objetiva e assertiva.

A palestra será ministrada por Diego Martins, Consultor de Empresas especializado na área comercial, Administrador com especialização em Gestão de Pessoas e também Analista Comportamental com certificado em Customer Experience e Customer Success. O Happy Business é uma realização da Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc) com a parceria do Didge Steakhouse Pub e tem o patrocínio da Conjel Contabilidade, Credifoz Cooperativa de Crédito, Grupo Preze, Hotel Sibara Flat & Convenções, Sicoob MaxiCrédito e Univali.

Os interessados podem se inscrever através do link: <https://bit.ly/2nadjn1>. Mais informações pelo telefone: (47) 3363-0700 ou pelo email: acibalc@acibalc.com.br.

[Compartilhar no Facebook](#)



nos acompanhe também no **facebook**

Like 56 people like this. Sign Up to see what your friends like.



JORNAL DOS BAIRROS
33ª edição da Marejada inicia dia 8 de outubro

Jornal investiu mais de R\$ 200 mil no conteúdo público de janeiro a agosto

Estalheiros de Itajaí são premiados com os melhores barcos de Brasil



Veículo: Revista Business - **Tipo de Mídia:** Site - **Data:** 01/10/19 - **Cidade/UF:** JOINVILLE / SC

Título: Acibalc promove Happy Business nesta terça-feira em Balneário Camboriú

Link: <https://revistabusiness.com.br/evento-empresarial/acibalc-promove-happy-business-nesta-terca-feira-em-balneario-camboriu>



Início > Evento Empresarial > Acibalc promove Happy Business nesta terça-feira em Balneário Camboriú

Acibalc promove Happy Business nesta terça-feira em Balneário Camboriú

1 de outubro de 2019



Nesta terça-feira, 1º de outubro, a Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc) realizará mais uma edição do Happy Business, desta vez com a palestra "Como Vender uma Ideia de Forma Simples e Assertiva", ministrada pelo Consultor Diego Martins. O evento será gratuito para os associados da entidade e tem o valor de R\$40 para não associados. O encontro acontecerá no Didge Steakhouse Pub, a partir das 19h.

O evento tem o objetivo de reunir empresários da região em uma noite com chopp, conteúdo e muito networking. A palestra irá abordar as tendências na área de vendas e o perfil dos novos consumidores com dicas de como fazer um pitch de forma objetiva e assertiva.

A palestra será ministrada por Diego Martins, Consultor de Empresas especializado na área comercial, Administrador com especialização em Gestão de Pessoas e também Analista Comportamental com certificado em Customer Experience e Customer Success.

O Happy Business é uma realização da Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc) com a parceria do Didge Steakhouse Pub e tem o patrocínio da Conjel Contabilidade, Credifoz Cooperativa de Crédito, Grupo Preze, Hotel Sibara Flat & Convenções, Sicoob MaxiCrédito e Univali.

Os interessados podem se inscrever através do link: <https://bit.ly/2nadjn1>. Mais informações pelo telefone: (47) 3363-0700 ou pelo email: acibalc@acibalc.com.br.

Notícias por E-mail

Receba gratuitamente no seu e-mail notícias e novidades sobre empreendedorismo e negócios em Santa Catarina. Faça aqui o seu cadastro.

Seu endereço de e-mail

Enviar



Descubra um novo mundo

ensar nas próximas
gerações nos inspira a
construir um mundo
melhor hoje.



MRV

Veículo: Página 3 - **Tipo de Mídia:** Site - **Data:** 01/10/19 - **Cidade/UF:** Balneário Camboriú / SC

Título: Acibalc promove Happy Business nesta terça-feira em Balneário Camboriú

Link: <https://pagina3.com.br/economia/2019/out/1/2/acibalc-promove-happy-business-nest-a-terca-em-balneario-camboriu>

desde 1991

jornal página 3

balneário camboriú



CONHEÇA OS DIFERENCIAIS QUE
CONQUISTARAM O CAMPEÃO.

→ PÁGINA 3 / ECONOMIA

Acibalc promove Happy Business nesta terça em Balneário Camboriú

Terça, 1/10/2019 10:08



A Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc) realizará nesta terça-feira (1) mais uma edição do Happy Business, desta vez com a palestra “Como Vender uma Ideia de Forma Simples e Assertiva”, ministrada pelo Consultor Diego Martins. O evento será gratuito para os associados da entidade e tem o valor de R\$40 para não associados. O encontro acontecerá no Didge Steakhouse Pub, a partir das 19h.

A palestra irá abordar as tendências na área de vendas e o perfil dos novos consumidores com dicas de como fazer um pitch de forma objetiva e assertiva.

Diego Martins é consultor de empresas especializado na área comercial, administrador com especialização em Gestão de Pessoas e também analista comportamental com certificado em Customer Experience e Customer Success.

O Happy Business é uma realização da Acibalc com a parceria do Didge Steakhouse Pub e tem o patrocínio da Conjel Contabilidade, Credifoz Cooperativa de Crédito, Grupo Preze, Hotel Sibara Flat & Convenções, Sicoob MaxiCrédito e Univali.

Os interessados podem se inscrever através do link: <https://bit.ly/2nadjn1>. Mais informações pelo telefone: (47) 3363-0700 ou pelo email: acibalc@acibalc.com.br.



Veículo: Lithoral News - **Tipo de Mídia:** Site - **Data:** 01/10/19 - **Cidade/UF:** Balneário Camboriú / SC
Título: Acibalc promove Happy Business nesta terça-feira em Balneário Camboriú
Link: <http://lithoralnews.com.br/turismo-negocios/acibalc-promove-happy-business-nesta-terca-feira-em-balneario-camboriu>

Acibalc promove Happy Business nesta terça-feira em Balneário Camboriú

01/10/2019

Compartilhe este artigo.



Nesta terça-feira, 1º de outubro, a Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc) realizará mais uma edição do Happy Business, desta vez com a palestra "Como Vender uma ideia de Forma Simples e Assertiva", ministrada pelo Consultor Diego Martins. O evento será gratuito para os associados da entidade e tem o valor de R\$40 para não associados. O encontro acontecerá no Didge Steakhouse Pub, a partir das 19h.

O evento tem o objetivo de reunir empresários da região em uma noite com chopp, conteúdo e muito networking. A palestra irá abordar as tendências na área de vendas e o perfil dos novos consumidores com dicas de como fazer um pitch de forma objetiva e assertiva.

A palestra será ministrada por Diego Martins, Consultor de Empresas especializado na área comercial, Administrador com especialização em Gestão de Pessoas e também Analista Comportamental com certificado em Customer Experience e Customer Success. O Happy Business é uma realização da Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc) com a parceria do Didge Steakhouse Pub e tem o patrocínio da Conjeil Contabilidade, Credifoz Cooperativa de Crédito, Grupo Preze, Hotel Steara Flat & Convenções, Scoob MaxiCrédito e Univali.

Os interessados podem se inscrever através do link: <https://bit.ly/2nadj11>. Mais informações pelo telefone: (47) 3363-0700 ou pelo email: acibalc@acibalc.com.br.

Mais Acessadas

Emporium da Beleza lança em Balneário Camboriú o revolucionário VANQUISH
20/04/2018
O aparelho é considerado o melhor exterminador de gordura localizada do mundo.

Cervejaria Ambev terá em Santa Catarina time de 1 mil pessoas focadas em inovação
09/08/2019

GranHouse Mármore & Granitos se torna referência em qualidade e produtos exclusivos
14/12/2017
Com fábrica em Porto Belo e showroom em Balneário Camboriú, empresa conquista cada vez mais o mercado.

Balneário e Itapema concentram o maior crescimento populacional e IDH de SC
13/06/2019

Veículo: Santa Catarina News - **Tipo de Mídia:** Site - **Data:** 01/10/19 - **Cidade/UF:** SC

Título: Acibalc promove Happy Business nesta terça-feira em Balneário Camboriú

Link: <https://santacatarinanews.com/noticias/eventos/acibalc-promove-happy-business-nesta-terca-feira-em-balneario-camboriu-3101>



Capa | Últimas Notícias | Categorias ▾ | Classificados | Galerias ▾ | Contato ▾ | Outros ▾ | ANUNCIANTE

Últimas Notícias | Estão abertas inscrições para ambulantes na semana de Finados em | Segunda, 07 de outubro de 2019 | Buscar

Joinville | Blumenau | Itajaí | BC | Florianópolis | Itapema | Tijucas | Brusque

Acibalc promove Happy Business nesta terça-feira em Balneário Camboriú

01.10.2019



Foto: Divulgação



Nesta terça-feira, 1º de outubro, a Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc) realizará mais uma edição do Happy Business, desta vez com a palestra "Como Vender uma Ideia de Forma Simples e Assertiva", ministrada pelo Consultor Diego Martins. O evento será gratuito para os associados da entidade e tem o valor de R\$40 para não associados. O encontro acontecerá no Didge Steakhouse Pub, a partir das 19h.

O evento tem o objetivo de reunir empresários da região em uma noite com chopp, conteúdo e muito networking. A palestra irá abordar as tendências na área de vendas e o perfil dos

novos consumidores com dicas de como fazer um pitch de forma objetiva e assertiva.

A palestra será ministrada por Diego Martins, Consultor de Empresas especializado na área comercial, Administrador com especialização em Gestão de Pessoas e também Analista Comportamental com certificado em Customer Experience e Customer Success. O Happy Business é uma realização da Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc) com a parceria do Didge Steakhouse Pub e tem o patrocínio da Conjel Contabilidade, Credifoz Cooperativa de Crédito, Grupo Preze, Hotel Sibara Flat & Convenções, Sicoob MaxiCrédito e Univali.

Os interessados podem se inscrever através do [link](#). Mais informações pelo telefone: (47) 3363-0700 ou pelo email: acibalc@acibalc.com.br.

Fonte: Assessoria



VOLTAR AO TOPO

Veículo: Revista Bem Estar - **Tipo de Mídia:** Blog - **Data:** 18/09/19 - **Cidade/UF:** Balneário Camboriú / SC
Título: Núcleo de Gastronomia da Acibalc promove palestra com a temática "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia"
Link: <https://revistabemestar.com/2019/09/18/nucleo-de-gastronomia-da-acibalc-promove-palestra-com-a-tematica-tendencia-e-sustentabilidade-na-gastronomia>

BEM-ESTAR

INICIAL ONDE ENCONTRAR QUEM SOMOS ASSINATURA CONTATO WORKSHOP NOIVAS WORKSHOP BABIES & KIDS

VIDEOS

NÚCLEO DE GASTRONOMIA DA ACIBALC PROMOVE PALESTRA COM A TEMÁTICA "TENDÊNCIA E SUSTENTABILIDADE NA GASTRONOMIA"

setembro 18, 2019



O Núcleo de Gastronomia, da Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc), promove na próxima terça, dia 24, a palestra "Tendência e Sustentabilidade na Gastronomia" com Leila Aparecida da Costa. A inscrição tem o valor de R\$20 e parte da renda será revertida para a associação Amor Para Down. O evento acontece na sede da Acibalc, a partir das 19h.

A palestra é destinada especialmente a profissionais da área, estudantes e empresários e abordará temas como o crescimento do delivery, alimentos saudáveis, restrição alimentares, além de conceitos do veganismo. O atendimento de experiências gastronômicas, clubes de assinatura e o uso de embalagens sustentáveis também estão entre os assuntos que serão discutidos.

A palestrante Leila Aparecida da Costa possui graduação em Engenharia Química pela Universidade do Sul de Santa Catarina, graduação em Química Industrial pela Universidade do Sul de Santa Catarina, mestrado em Ciências dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina e doutorado em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí. Atualmente é instrutora da Universidade de Caxias do Sul e membro do colegiado do curso de gastronomia da Universidade do Vale do Itajaí. Tem experiência na área de Turismo, com ênfase em Análise Sensorial, atuando principalmente nos seguintes temas: gastronomia, cardápio, implantação, elaboração e layout.

Os interessados podem se inscrever pelo link: <https://bit.ly/2IYmYg>. A Acibalc fica localizada na R. 1822, 145 – sala 05, no Centro de Balneário Camboriú.

SHARE THIS:

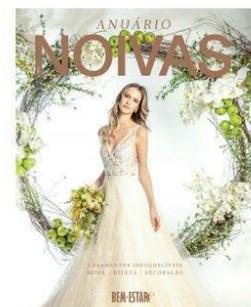


Pesquisar ...

- EDIÇÃO 134 -



- ANUÁRIO NOIVAS -



- ANUÁRIO BELA SANTA CATARINA -



Clique e leia

- CURTA NOSSA FANPAGE!



Veículo: Agito Social - **Tipo de Mídia:** Blog - **Data:** 30/09/19 - **Cidade/UF:** Balneário Camboriú / SC
Título: Acibalc promove Happy Business nesta terça-feira em Balneário Camboriú
Link: <http://francolunista.blogspot.com/2019/09/acibalc-promove-happy-business-nesta-h>
tml

mais ▾

[Criar um blog](#) [Login](#)

Agito Social by Franciele Rodrigues

francolunista@gmail.com



30 de setembro de 2019

Acibalc promove Happy Business nesta terça-feira em Balneário Camboriú



Nesta terça-feira, 1º de outubro, a Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc) realizará mais uma edição do Happy Business, desta vez com a palestra "Como Vender uma Ideia de Forma Simples e Assertiva", ministrada pelo Consultor Diego Martins. O evento será gratuito para os associados da entidade e tem o valor de R\$40 para não associados. O encontro acontecerá no Didge Steakhouse Pub, a partir das 19h.

O evento tem o objetivo de reunir empresários da região em uma noite com chopp, conteúdo e muito networking. A palestra irá abordar as tendências na área de vendas e o perfil dos novos consumidores com dicas de como fazer um pitch de forma objetiva e assertiva.

A palestra será ministrada por Diego Martins, Consultor de Empresas especializado na área comercial, Administrador com especialização em Gestão de Pessoas e também Analista Comportamental com certificado em Customer Experience e Customer Success. O Happy Business é uma realização da Associação Empresarial de Balneário Camboriú e Camboriú (Acibalc) com a parceria do Didge Steakhouse Pub e tem o patrocínio da Conjel Contabilidade, Credifoz Cooperativa de Crédito, Grupo Preze, Hotel Sibara Flat & Convenções, Sicoob MaxiCrédito e Univali.

Os interessados podem se inscrever através do link: <https://bit.ly/2nadjn1>. Mais informações pelo telefone: (47) 3383-0700 ou pelo email: acibalc@acibalc.com.br.



Links para esta postagem

[Criar um link](#)

Cabos de aço SC



Saionara Cabeleiros

