**Mercado aquecido de hábitos saudáveis traz evento pioneiro a Curitiba**

*Expo Saudável vai reunir em um só espaço produtos, práticas e serviços com foco na saúde*

O mercado que envolve saúde e bem-estar está cada vez ganhando mais espaço. E os números mostram isso. Uma pesquisa realizada pela agência Euromonitor Internacional, em 2017, mostra que o Brasil está entre os cinco países que mais consomem alimentos e bebidas saudáveis. Somente em 2016, esse mercado alcançou R$ 93,6 bilhões em vendas, e o crescimento no Brasil avançou uma média de 12,3% ao ano, enquanto o percentual no resto do mundo ficou em torno de 8%.

Todos esses dados mostram o quanto os hábitos saudáveis estão cada vez mais presentes no dia a dia dos brasileiros. O mercado de orgânicos, por exemplo, teve um avanço de quase 20% nos últimos cinco anos. Ou seja, as pessoas estão cada vez mais se preocupando com a saúde. Pensando nisso, duas empresárias com mais de 30 anos de experiência no mercado de feiras e eventos resolveram reunir em um só evento produtos, práticas e serviços que envolvam o mundo saudável. “O que nós buscamos é reunir empresas que ofereçam produtos, serviços e práticas para tornar as pessoas mais saudáveis. Assim, na exposição será possível encontrar produtos sem lactose, sem glúten, sem açúcar, funcionais, orgânicos, veganos, como também serviços como nutrição, estética, e outros. Curitiba e região é um verdadeiro celeiro de empresas com foco na sustentabilidade e no saudável. Precisamos mostrar esta vocação para o mercado.” explica Soraya Faouakhiri, uma das idealizadoras do evento.

O evento, que será realizado nos dias 8 e 9 de novembro no Expo Unimed Curitiba, localizado na Universidade Positivo, tem como objetivo principal mostrar o quanto este mercado hoje é vasto, com grande diversidade de produtos e serviços.

**Rodadas de negócios, aulas show e palestras também estão previstos**

Mas a Expo Saudável vai além de apenas uma feira. Durante o evento estão previstas rodadas de negócios, aulas show, e palestras com temas que abordam temas como sustentabilidade, hábitos saudáveis e muito mais. “Com uma vasta programação, queremos reunir essas ações para mostrarmos a força desse novo mercado. Afinal, existem vários caminhos para uma pessoa que está em busca de uma vida mais saudável, e na EXPO SAUDAVEL cada um poderá encontrar o seu”, conta Tricia Sander, também organizadora do evento

Hoje, o evento já conta com grandes apoiadores, como Sebrae- PR, Universidade Positivo, Sociedade Vegetariana Brasileira, Associação de Celíacos do Paraná, Slow Bakery Institute, e diversos outros. Para os expositores, uma excelente maneira de alavancar as vendas e fidelizar clientes, que cada vez mais buscam marcas que estejam preocupadas não só em vender saúde, mas também em propagar conceitos sustentáveis e saudáveis.

**Programação**

As aulas shows oferecidas pelos professores dos cursos de Gastronomia da Universidade Positivo serão um diferencial do evento. Dentro de um espaço chamado de Cozinha Saudável – Gastronomia UP, os participantes poderão aprender várias receitas das 14h às 20h.

As palestras também vão agradar àqueles que estão em busca de conteúdo. Estão programadas conversas voltadas ao mundo vegetariano e vegano, dos celíacos, sustentabilidade, empreendedorismo e novos negócios na área.

A feira terá entrada gratuita e as inscrições para visitar o evento e participar das aulas show e palestras podem ser feitas através do site <https://exposaudavel.com.br/>.

**Dia 8 de novembro**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Horário | Atividade | Palestrante | Local |
| 13h30 | *Rodadas de negócios* |  | Exposaudável |
| 14h | *Palestra*  **Comer é um ato revolucionário** | Prof. Solange Demeterco | Sala 19 |
| 14h | *Aula Show*  **Ayurveda: a ciência e nutrição da vida** | Raquel Calloni  (Nutricionista) | Cozinha saudável – Gastronomia UP |
| 15h | *Palestra* **Gastromotiva: comida que transforma** | Prof. Thays Ferrão | Sala 19 |
| 16h | *Palestra* **Gastronomia Funcional: um prato cheio para a saúde** | Prof. Bruna Oliveira Linke | Sala 19 |
| 16h | *Aula Show*  **Doce Vida sem Açúcar** | Prof. Renata Keiko | Cozinha saudável – Gastronomia UP |
| 17h | *Palestra*  **Vulnerabilidades na doença celíaca e o direito à alimentação** | Prof. Ana Lúcia Eckert | Sala 19 |
| 18h | *Palestra*  **Contribuições do exercício para uma melhor qualidade de vida** | Prof. Paula Born | Sala 19 |
| 18h | *Aula Show*  **Utilização e aproveitamento integral da uva e sua farinha** | Prof. Marcelo Apene | Cozinha Saudável – Gastronomia UP |
| 19h | *Palestra*  **Biotecnologia nos alimentos fermentados** | Natália Becker Frenzel  (Engenheira) | Sala 19 |

**Dia 9 de novembro**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Horário | Atividade | Palestrante | Local |
| 14h | *Palestra*  **Benefícios e desafios da fermentação natural** | Oscar Pablo Luzardo  (Slow Bakery Institute) | Expo Saudável |
| 14h | *Palestra*  **Alimentos ultraprocessados e o risco de câncer** | Prof. Claudia Helena Degáspari | Sala 19 |
| 14h30 | *Palestra*  **Gastronomia, Consciência Alimentar e Empreendedorismo: como unir forças e transformar o virtual em real** | Pati Bianco  (Frufruta) | Expo Saudável |
| 14h30 | *Aula Show*  **Estratégias de culinária sustentável** | Prof. Viviane Valle de Souza | Cozinha Saudável – Gastronomia UP |
| 15h | *Palestra*  **Como ser sustentável a partir da sua casa?** | Ana Priscila Romero Miller  (Curitiba Lixo Zero) | Expo Saudável |
| 15h | *Palestra*  **Obesidade e intestino: quais as perspectivas para a saúde** | Prof. Marília Zaparoli Ramos | Sala 19 |
| 15h30 | *Palestra*  **Mindful Eating: alimentando o aqui e agora** | Eneida Ludgero | Expo Saudável |
| 16h | *Palestra*  **Kefir e Kombucha: alimentos vivos e sua aplicação** | Prof. Juliana Soares Sáfadi | Sala 19 |
| 16h | *Painel*  **Trabalho saudável é um ambiente de melhores resultados** | Guilherme Krauss  (Human at Work) e convidados | Expo Saudável |
| 16h | *Aula Show*  **Proteínas no envelhecimento: estratégias para a alimentação do dia a dia** | Prof. Simone Biesek | Cozinha Saudável – Gastronomia UP |
| 17h | *Palestra*  **Aplicação dos alimentos funcionais no esporte** | Prof. Thais Regina Mezomo | Sala 19 |
| 17h | *Palestra*  **Curitiba “Capital Vegana”: como meu estabelecimento pode atender a essa nova realidade?** | Ricardo Laurino  (Presidente da Sociedade Vegetariana Brasileira) | Expo Saudável |
| 18h | *Palestra*  **A importância das abelhas na alimentação saudável** | Hermes Palumbo  (Engenheiro Agrônomo) | Sala 19 |
| 18h | *Aula Show*  **PANCs: uma nova forma de cozinhar e comer** | FAROFA – Empresa Júnior de Gastronomia | Cozinha Saudável – Gastronomia UP |
| 18h30 | *Talk Show*  **Coma mais e viva melhor** | Chef Gabriela Carvalho (Quintana Gastronomia), Karina David (ProNobis Agroecológicos), Chef Reinhard Pfeiffer (Curitiba Santé) e Dr. Luiz Nicolodi (Clínica Maha) | Sala 19 |