**Está chegando! Curitiba vai receber evento pioneiro que reunirá produtos, práticas e serviços voltados aos hábitos saudáveis***Expo Saudável vai oferecer rodadas de negócio, aulas show, palestras e muito mais*

Curitiba vai receber, no mês de novembro, um evento pioneiro com foco no mercado saudável. Realizada nos dias 8 e 9 de novembro, a Expo Saudável é a primeira exposição nesse molde e que vai reunir mais que produtos saudáveis, mas também serviços e práticas que estão relacionadas ao bem-estar. O objetivo do evento é oferecer ao público uma gama de opções que vá além do mercado fitness, por exemplo, que é o mais associado ao mundo saudável.

Para se ter ideia, entre os expositores já confirmados, estão uma livraria, empresas de cosméticos e produtos de higiene orgânicos, diversos alimentos sem glúten, sem lactose, orgânicos, calçados veganos, bebidas naturais, produtos com materiais sustentáveis assim como pratos prontos para o consumo feitos com ingredientes frescos e sem aditivos químicos. E isso é só uma amostra do que o evento irá reunir na Expo Unimed, na Universidade Positivo.

“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, 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.

E o mercado saudável vem se mostrando como um negócio que tende a prosperar cada vez mais. Prova disso é uma pesquisa realizada pela agência Euromonitor Internacional, em 2017, que 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%.

**Atividades gratuitas**

Além de ter entrada gratuita, a Expo Saudável vai oferecer diversas atrações para o público. Entre elas, aulas-show que serão oferecidas por professores dos cursos de gastronomia da Universidade Positivo nos dias 08 e 09 de novembro. “O principal objetivo das aulas-show é mostrar as inúmeras possibilidades que podem ser desenvolvidas através de receitas práticas e saudáveis, e que só têm a contribuir com a saúde e o bem-estar das pessoas”, conta Tricia Sander, também realizadora do evento.

Outra novidade que o evento vai trazer são as rodadas de negócio do mercado saudável, que possibilitarão que os expositores possam trazer aos potenciais compradores, informações detalhadas e diferenciais das suas empresas. “Em um curto espaço de tempo os compradores terão a oportunidade de falar com diversos fornecedores para fechar negócios, iniciar parcerias e fazer networking. Este é um modelo de encontro bem dinâmico e produtivo para ambas as partes”, explicou Tricia.

**Palestras diferenciadas**

E a programação não pára por aí. Um dos destaques da Expo Saudável serão as palestras, que vão reunir profissionais das mais diversas áreas para abordar assuntos de grande relevância. Todas as palestras também terão entrada gratuita e acontecerão no dia 8 e 9 das 14h às 20h. “A ideia é trazer profissionais de renome em suas áreas para compartilhar conteúdo relevante com o público presente. Serão os mais variados temas, sempre com foco na saúde, equilíbrio, hábitos saudáveis e no bem-estar, e que vão fazer deste um evento único”, complementou Soraya.

Confira a programação completa do evento:

**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 |

Para mais informações sobre a Expo Saudável e para inscrições, acesse o site: <https://exposaudavel.com.br/>