

COMPROVANTE DE CAPACIDADE TÉCNICA

Eu, Stéfani de Oliveira Mallmann, Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC), com especializações em Segurança dos Alimentos e Nutrição, Controle e Qualidade dos Alimentos, declaro possuir capacidade técnica para atuar no projeto “Sequenciamento do genoma e caracterização tecnológica de *Enterococcus faecium* E297: produção de exopolissacarídeos como alternativa para ampliar sua aplicação em alimentos funcionais e em processos de higienização industrial”, conforme descrito na vaga 89 do Edital FAPESC nº 35/2025.

Possuo experiência direta com essa cepa, incluindo:

- Encapsulamento e avaliação funcional de *E. faecium* E297, tolerância a condições adversas e digestão gastrointestinal, bem como, aplicação em matrizes alimentares;
- Análise cromatográfica dos peptídeos gerados pelo metabolismo do microrganismo;
- Trabalhos com aplicação de compostos bioativos em alimentos funcionais;
- Participação em projetos de pesquisa, extensão e monitorias, redação de artigos e apresentação em eventos científicos;
- Experiência com BPL, preparo de amostras, análise microbiológica e espectrofotometria;
- Habilidades em softwares, como Excel, Past e organização de dados experimentais.

Estou apta a contribuir com os ensaios microbiológicos, preparo de dados, testes funcionais e relatórios científicos conforme as exigências da vaga. As devidas comprovações estão em anexo nos demais itens do formulário de inscrição.

CARTA DE INTENÇÃO

À Comissão Avaliadora,

Edital FAPESC nº 35/2025 – Vaga 89 – Modalidade SET-F

Prezados(as),

Venho por meio desta manifestar meu interesse em participar do processo seletivo referente à vaga 89 do edital em questão, vinculada ao projeto “Sequenciamento do genoma e caracterização tecnológica de *Enterococcus faecium* E297: produção de exopolissacarídeos como alternativa para ampliar sua aplicação em alimentos funcionais e em processos de higienização indústria”.

Sou Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC), com trajetória técnica e científica fortemente alinhada à proposta da vaga. No mestrado, desenvolvi um projeto com foco na encapsulação de *E. faecium* E297 por emulsão dupla, avaliando sua viabilidade, tolerância a condições adversas (incluindo digestão gastrointestinal), efeito protetor frente a microrganismos patogênicos e aplicação em matriz alimentar. Também participei da caracterização de peptídeos bioativos gerados por essa cepa.

Além da formação acadêmica, possuo experiência prática em microbiologia, controle de qualidade, análises físico-químicas e desenvolvimento de alimentos funcionais, com atuação tanto em projetos de pesquisa quanto no setor industrial. Colaborei em pesquisas envolvendo a aplicação de probióticos, modelagem de enzimas, uso em dietas de aves e propriedades tecnológicas, algumas já publicadas em periódicos internacionais.

Acredito que minha formação, vivência laboratorial e afinidade com a linha de pesquisa proposta poderão contribuir de forma significativa para os objetivos do projeto. Coloco-me à disposição para atuar com dedicação, responsabilidade e comprometimento.

Atenciosamente,

Stéfani de Oliveira Mallmann