Currículo Lattes

Imprimir currículo

Stéfani Mallmann

Endereço para acessar este CV: **https://lattes.cnpq.br/0822851543927972**

Última atualização do currículo em 09/07/2025

Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC), com graduação em Engenharia de Alimentos pela mesma instituição, concluída com mérito de desempenho acadêmico. Possui especializações em Segurança dos Alimentos e em Nutrição, Controle e Qualidade de Alimentos, ambas pela Faculdade Metropolitana de São Paulo.Durante a graduação, atuou como representante discente suplente no Conselho de Centro (CONCEO) da UDESC/Oeste. Foi bolsista voluntária de Iniciação Científica (08/2018 08/2021), desenvolvendo pesquisas voltadas para o desenvolvimento e tecnologia de produtos lácteos, e bolsista de extensão no projeto Melhoria da Qualidade da Água em Santa Catarina (03/2020 09/2021).Realizou estágio curricular no setor de Controle de Qualidade da Cooperativa Central Aurora Alimentos Indústria de Laticínios (10/2020 01/2022), com foco nas validações do plano APPCC. Atuou como laboratorista em laboratório de águas e efluentes (03/2022 10/2023), com responsabilidade também sobre a gestão documental e o controle de qualidade do laboratório.De novembro de 2023 a abril de 2024, atuou no Laboratório de Processos (UHT e Pó) da Aurora Alimentos. Desde maio de 2024, trabalha como Técnica de Laboratório no setor de Microbiologia da mesma empresa, realizando análises microbiológicas de produto final e monitoramento ambiental da fábrica.Durante o mestrado, atuou com encapsulação de Enterococcus faecium E297 utilizando emulsão dupla e diferentes materiais de parede, avaliando a viabilidade e tolerância a condições adversas, bem como, aplicação em matriz alimentar e análises de peptidômica. **(Texto informado pelo autor)**

Identificação

Nome Stéfani Mallmann

Filiação Nilson Claudemir Mallmann e Fabricia Nilzete Sodré Mallmann

Nascimento 24/04/1999 - Brasil

Lattes ID 0822851543927972

Orcid ID https://orcid.org/0000-0002-2766-5518

Nome em citações bibliográficas MALLMANN, S.;S. Mallmann;MALLMANN, STÉFANI

Endereço

Endereço residencial Rua Demétrio Brancher, 690
Nova Divineia - Pinhalzinho
89870000, SC - Brasil
Telefone: 48 32424574
Celular 49 988040607

Endereço eletrônico E-mail para contato : stefani.engdealimentos@gmail.com
E-mail alternativo : stefani2404199@gmail.com

Prêmios e títulos

2022 Certificado de Desempenho Acadêmico entre os Graduandos em Engenharia de Alimentos do Semestre 2021/2, Universidade do Estado de Santa

2020 Menção Honrosa pela apresentação do trabalho intitulado " Melhoria da Qualidade de Água no Oeste de Santa Catarina", UDESC

2019 Menção Honrosa pela apresentação do trabalho intitulado "EFEITO DO CONGELAMENTO DA MASSA DE QUEIJO NOS PARÂMETROS DE PROCESSO DO REQUEIJÃO CREMOSO", UDESC

2018 Menção Honrosa pela apresentação do trabalho intitulado " AVALIAÇÃO DO REQUEIJÃO CREMOSO OBTIDO DE MASSA DE QUEIJO ÁCIDA FRESCA E CONGELADA.", UDESC

Formação acadêmica/titulação

2022 - 2025 Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos.
Universidade do Estado de Santa Catarina, UDESC, Florianopolis, Brasil
Título: ENCAPSULAÇÃO DO Enterococcus faecium E297 POR DUPLA EMULSÃO (A1/O/A2) COM DIFERENTES FRAÇÕES DE PROTEÍNAS DO LEITE: PROTEÇÃO CONTRA CONDIÇÕES AMBIENTAIS ADVERSAS E POTENCIAL ANTI-E. coli EM UMA MATRIZ ALIMENTAR, Ano de obtenção: 2025
Orientador: Liziane Schittler Moroni

2024 - 2024 Especialização em Nutrição, Controle e Qualidade dos Alimentos.
Faculdades Metropolitanas de São Paulo , FAMESP, Sao Paulo, Brasil
Título: Não aplicável

2023 - 2023 Especialização em Segurança dos Alimentos.
Faculdades Metropolitanas de São Paulo , FAMESP, Sao Paulo, Brasil
Título: Não aplicável

2017 - 2022 Graduação em Engenharia de Alimentos.
Universidade do Estado de Santa Catarina, UDESC, Florianopolis, Brasil
Título: PEPTÍDEOS SINTETIZADOS POR Lactococcus lactis: ATIVIDADES BIOLÓGICAS E APLICAÇÃO NA BIOCONSERVAÇÃO DE VEGETAIS MINIMAMENTE PROCESSADOS
Orientador: Liziane Schittler Moroni

2014 - 2016 Ensino Médio (2o grau) .
Escola de Educação Básica Irmã Maria Teresa, EEBIMT, Brasil

Formação complementar

2024 - 2024 Curso de curta duração em Excel Intermediário. (Carga horária: 20h).
Faculdade SENAC - Chapecó, SENAC - SC, Brasil

2023 - 2023 Extensão universitária em Alimentos Funcionais e Fitoterapia. (Carga horária: 180h).
Faculdades Metropolitanas de São Paulo , FAMESP, Sao Paulo, Brasil

2023 - 2023 Curso de curta duração em Formação em Auditor Interno da Qualidade ISO 9001:2015. (Carga horária: 20h).
Simplifica Lilian Comparin, SIMPLICA, Brasil

2022 - 2022 Gestão de Recursos Humanos. . (Carga horária: 15h).
Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Florianópolis, SEBRAE/SC, Florianopolis, Brasil

2022 - 2022 Gestão de Processos. . (Carga horária: 15h).
Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Florianópolis, SEBRAE/SC, Florianopolis, Brasil

2022 - 2022 Produtividade e Gestão do Tempo. . (Carga horária: 15h).
Escola Conquer, CONQUER, Brasil

2022 - 2022 Curso de curta duração em Mini Curso Lean Manufacturing,. (Carga horária: 3h).
RL&Associados, RL&ASSOCIADOS, Brasil

2022 - 2022 Curso de curta duração em Gestão de Conflitos. (Carga horária: 8h).
Grupo Voitto, VOITTO, Brasil

2021 - 2022 Excel Avançado 2.0. . (Carga horária: 20h).
Sigma Treinamentos e Desenvolvimento Profissional, SIGMA, Brasil

2021 - 2021 Palestra Food Fraud. . (Carga horária: 1h).
Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas, Brasil

2021 - 2021 Curso de curta duração em Comunicação e Oratória. (Carga horária: 15h).
Escola Conquer, CONQUER, Brasil

2021 - 2021 Curso de curta duração em Negociação e Influência. (Carga horária: 15h).
Escola Conquer, CONQUER, Brasil

2021 - 2021 Palestra Alimentos Proteícos. . (Carga horária: 1h).
Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas, Brasil

2021 - 2021 Curso de curta duração em Bebidas Funcionais e Nutrição. (Carga horária: 5h).
Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas, Brasil

2021 - 2021 Curso de curta duração em Engenharia de Processos e Logistíca. (Carga horária: 2h).
Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas, Brasil

2021 - 2021 Curso de curta duração em Óleos e Gorduras. (Carga horária: 5h).
Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas, Brasil

2020 - 2020 Curso de curta duração em Boas Práticas nos Serviços de Alimentação. (Carga horária: 40h).
Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, SEBRAE, Brasília, Brasil

2020 - 2020 Curso de curta duração em Embalagens Biodegradáveis. (Carga horária: 4h).
Universidade do Estado de Santa Catarina, UDESC, Florianopolis, Brasil

2020 - 2020 Curso de curta duração em Microbiologia de Alimentos. (Carga horária: 40h).
Núcleo de Tecnologias para Educação da Universidade Estadual do Maranhão, UEMA, Brasil

2020 - 2020 Curso de curta duração em Inglês Instrumental - Estratégias de Leitura. (Carga horária: 30h).
Núcleo de Tecnologias para Educação da Universidade Estadual do Maranhão, UEMA, Brasil

2020 - 2020 Extensão Universitária, Currículo e Sociedade - NER/UDESC. . (Carga horária: 40h).
Universidade do Estado de Santa Catarina, UDESC, Florianopolis, Brasil

2019 - 2019 Extratos herbais e sua aplicação como aditivo fotogênico. .
Universidade do Estado de Santa Catarina, UDESC, Florianopolis, Brasil

2019 - 2019 ABATE HALAL: entendendo as exigências técnicas x religiosas. .
Universidade do Estado de Santa Catarina, UDESC, Florianopolis, Brasil

2019 - 2019 Aplicação de tanino vegetal no tratamento de água e efluentes. .
Universidade do Estado de Santa Catarina, UDESC, Florianopolis, Brasil

2019 - 2019 Microrganismos,enzimas no tratamento de efluentes contendo corantes e metal. .
Universidade do Estado de Santa Catarina, UDESC, Florianopolis, Brasil

2019 - 2019 Curso de curta duração em Introdução à cultura cervejeira e técnicas de degustação. (Carga horária: 3h).
Universidade do Estado de Santa Catarina, UDESC, Florianopolis, Brasil

2018 - 2018 Curso de curta duração em Atendimento em Situações de Urgência e Emergência. (Carga horária: 3h).
Universidade do Estado de Santa Catarina, UDESC, Florianopolis, Brasil

2018 - 2018 Curso de curta duração em Técnicas para avaliação da atividade antimicrobiana. (Carga horária: 3h).
Universidade do Estado de Santa Catarina, UDESC, Florianopolis, Brasil

2018 - 2018 Curso de curta duração em Determinação de proteína através de técnica de eletroforese em gel. (Carga horária: 6h).
Universidade do Estado de Santa Catarina, UDESC, Florianopolis, Brasil

2018 - 2018 Curso de curta duração em Tecnologias não-térmicas na indústria de alimentos. (Carga horária: 1h).
Universidade do Estado de Santa Catarina, UDESC, Florianopolis, Brasil

2018 - 2018 Curso de curta duração em Planejamento de carreira e Tratamento de efluentes: tecnologias aplicadas. (Carga horária: 2h).
Universidade do Estado de Santa Catarina, UDESC, Florianopolis, Brasil

2018 - 2018 Curso de curta duração em Como ter ideias criativas e inovar na prática?. (Carga horária: 1h).
Serviço de Apoio as Micro e Pequenas Empresas do Distrito Federal, SEBRAE/DF, Sao Paulo, Brasil

2018 - 2018 Curso de curta duração em Tendências e inovações na área de alimentos. (Carga horária: 1h).
Universidade do Estado de Santa Catarina, UDESC, Florianopolis, Brasil

2018 - 2018 Curso de curta duração em Análise sensorial de vinhos e espumantes. (Carga horária: 4h).
Universidade do Estado de Santa Catarina, UDESC, Florianopolis, Brasil

2011 - 2013 Treinamento Profissionalizante de Inglês. . (Carga horária: 208h).
Águia Educação Profissional, ÁGUIA, Brasil

Atuação profissional

Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC

2018 - 2021 Vínculo: Bolsista Voluntária , Enquadramento funcional: Bolsista de Pesquisa , Carga horária: 10, Regime:
Universidade do Estado de Santa Catarina Parcial
Outras informações:
Bolsista Voluntária de Iniciação Científica (PIVIC/UDESC) nos Projeto de Pesquisa intitulados "Avaliação do leite bovino, ovino e ingredientes no desenvolvimento de derivados lácteos" e "Produtos de origem ovina: desenvolvimento potencialidades na região Oeste de Santa Catarina".

2019 - 2021 Vínculo: Membro do Centro Acadêmico , Enquadramento funcional: Diretora de Eventos, Regime: Universidade do Estado de Santa Catarina Parcial
Outras informações:
Diretora de Eventos do Centro Acadêmico de Engenharia de Alimentos e Engenharia Química (CAEng) da UDESC/Oeste.

2019 - 2019 Vínculo: Bolsista , Enquadramento funcional: Monitora , Carga horária: 10, Regime: Universidade do Estado de Santa Catarina Parcial
Outras informações:
Monitora da disciplina de "Biologia Celular" e " Microbiologia Geral" , do Curso de Engenharia de Alimentos e Engenharia Química - UDESC.

2019 - 2019 Vínculo: Bolsista , Enquadramento funcional: Monitora , Carga horária: 10, Regime: Universidade do Estado de Santa Catarina Parcial
Outras informações:
Monitora da disciplina de "Microbiologia Geral" , do Curso de Engenharia de Alimentos e Engenharia Química - UDESC.

2020 - 2021 Vínculo: Bolsista , Enquadramento funcional: Bolsista de Extensão , Carga horária: 20, Regime: Universidade do Estado de Santa Catarina Parcial
Outras informações:
Bolsista do projeto de extensão intitulada " Melhoria na Qualidade da Água em Santa Catarina", do Departamento de Engenharia de Alimentos e Engenharia Química (DEAQ) - UDESC/Oeste

2021 - 2022 Vínculo: Membro do CONCEO , Enquadramento funcional: Representante Discente, Regime: Universidade do Estado de Santa Catarina Parcial
Outras informações:
Representante Discente (suplente) no Conselho de Centro do Centro de Educação Superior do Oeste (CONCEO).

Atividades

10/2021 - 01/2022 Estágio, Cooperativa Central Aurora Alimentos

Estágio:
Controle de Qualidade, com ênfase nos processos de validações do plano APPCC

Labor H2O - Laboratório de Análise de Água e Efluentes - LABOR H2O

2022 - 2023 Vínculo: Colaborador , Enquadramento funcional: Laboratorista , Carga horária: 44, Regime: Labor H2O - Laboratório de Análise de Água e Efluentes Integral

Cooperativa Aurora Alimentos LTDA - AURORA COOP

2023 - 2024 Vínculo: Celetista , Enquadramento funcional: Técnica de Laboratório - Processos , Carga horária: 44, Regime: Cooperativa Aurora Alimentos LTDADedicação exclusiva

2024 - Atual Vínculo: Celetista , Enquadramento funcional: Técnica de Laboratório - Microbiologia , Carga horária: 44, Regime: Cooperativa Aurora Alimentos LTDADedicação exclusiva

Áreas de atuação

1. Grande área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos / Subárea: Engenharia de Alimentos
2. Grande área: Ciências Biológicas / Área: Microbiologia
3. Grande área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos

Producão

Produção bibliográfica

Artigos completos publicados em periódicos

1. doi PERETTI, GABRIELA ANDRÉIA; **MALLMANN, STÉFANI**; PERETTI, GABRIEL LUCAS; DE DEA LINDNER, JULIANO; LONGHI, DANIEL ANGELO; GALVÃO, ALESSANDRO CAZONATTO; DA SILVA ROBAZZA, WEBER. Modeling lipase and protease production by psychrotrophic bacteria in refrigerated pasteurized milk. INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL. JCR, v.167, p.106284, 2025.
2. doi **MALLMANN, S.**; SCOPEL, B. C.; SCHMEIER, M. N.; CAVALHEIRO, D.; RIGO, E.. Efeito da correção do pH do requeijão cremoso tipo ovino sobre as características físico químicas e microbiológica. REVISTA BRASILEIRA DE AGROTECNOLOGIA. v.11, p.936 - 943, 2021.
3. doi BIANCHI, A. D.; **MALLMANN, S.**; GAZONI, I.; CAVALHEIRO, D.; RIGO, E.. Effect of acid casein freezing on the industrial production of processed cheese. INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL. JCR, v.118, p.105043, 2021. **Citações:** WEB OF SCIENCE 4 | SCOPUS 5
4. doi VALDUGA, N. Z.; **MALLMANN, S.**; NUNZIO, T. C.; CARVALHO, A. M. G.; STANGUERLIN, D.; MARCO, I.; KEMPKA, A. P.; SCHITTLER, L.. Influência da higienização de garrafas e copos sobre a qualidade da água consumida por estudantes universitários. BRAZILIAN JOURNAL OF DEVELOPMENT. v.7, p.51435 - 51444, 2021.

Trabalhos publicados em anais de eventos (completo)

1. **MALLMANN, S.**; SCOPEL, B. C.; SCHMEIER, M. N.; CAVALHEIRO, D.; RIGO, E.. Efeito da correção do pH do requeijão cremoso tipo ovino sobre as características físico químicas e microbiológica In: I Congresso Brasileiro Online de Ciência dos Alimentos, 2021, Virtual. **I Congresso Brasileiro Online de Ciência dos Alimentos**. 2021,
2. RIGO, E.; BIANCHI, A. D.; CAVALHEIRO, D.; **MALLMANN, S.**; GAZONI, I.. PRODUÇÃO EM ESCALA INDUSTRIAL DE REQUEIJÃO CREMOSO COM MASSA ÁCIDA CONGELADA: UMA ABORDAGEM ALTERNATIVA PARA SAZONALIDADE DE PRODUÇÃO DO LEITE In: V CONIGTI, 2019, **V CONIGTI**. 2019,

Trabalhos publicados em anais de eventos (resumo)

1. ANSILIERO, R.; **MALLMANN, S.**; BAGATINI, L.; KEMPKA, A. P.; SCHITTLER, L.. Comparação da eficiência e viabilidade da encapsulamento do probiótico Enterococcus faecium E297 por extrusão utilizando como material de parede soro de leite e caseína In: II Encontro Brasiliero de Alimentos Funcionais, 2023, Maringá - PR. **II Encontro Brasiliero de Alimentos Funcionais 2023**. 2023,
2. **MALLMANN, S.**; CARVALHO, A.; SKORONSKI, E.; KEMPKA, A. P.; SCHITTLER, L.. Melhoria da qualidade da água no Oeste de Santa Catarina In: 30° Seminário de Iniciação Científica, 10° Seminário de Ensino, Pesquisa e Extensão e 3° Encontro a Pós- Graduação UDESC Oeste, 2020, On-line. **10° Seminário de Ensino, Pesquisa e Extensão da UDESC Oeste**. 2020,

3. VALDUGA, N. Z.; STANGUERLIN, D.; **MALLMANN, S.**; NUNZIO, T. C.; KEMPKA, A. P.; SCHITTLER, L.. Influência da higienização de garrafas e copos sobre a qualidade da água consumida pela comunidade acadêmica In: 29° SIC-Seminário de Iniciação Científica, 2019, Chapecó. **29° SIC-Seminário de Iniciação Científica**. 2019,

Trabalhos publicados em anais de eventos (resumo expandido)

1. DANIELI, G.; **MALLMANN, S.**; CARVALHO, A.; NUNZIO, T. C.; KEMPKA, A. P.; BAGATINI, L.; SCHITTLER, L.. ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE EXTRATOS DE FOLHAS DE ARAÇÁ (PSIDIUM CATTLEIANUM), OBTIDO COM LÍQUIDOS PRESSURIZADOS (PLE) EM DIFERENTES TEMPOS CONTRA Listeria monocytogenes E Pseudomonas aeruginosa In: 11° Seminário de Ensino, Pesquisa e Extensão, 2021, **11° Seminário de Ensino, Pesquisa e Extensão da UDESC Oeste**. 2021,
2. CARVALHO, A. M. G.; **MALLMANN, S.**; COSSUL, R. F.; DANIELI, G.; NUNZIO, T. C.; ELY, A. J.; KRIESER, M. N.; KEMPKA, A. P.; SCHITTLER, L.. QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DA ÁGUA DE POÇOS ARTESIANOS DO INTERIOR DE UM MUNICÍPIO DO OESTE DE SANTA CATARINA In: 11° Seminário de Ensino, Pesquisa e Extensão, 2021, **11° Seminário de Ensino, Pesquisa e Extensão da UDESC Oeste**. 2021,
3. **MALLMANN, S.**; GAZONI, I.; BIANCHI, A. D.; CAVALHEIRO, D.; RIGO, E.. EFEITO DO CONGELAMENTO DA MASSA DE QUEIJO NOS PARÂMETROS DE PROCESSO DO REQUEIJÃO CREMOSO In: 29° SIC-Seminário de Iniciação Científica, 2019, Chapecó. **29° SIC-Seminário de Iniciação Científica**. 2019,
4. **MALLMANN, S.**; ENDRES, T.; BIANCHI, A. D.; CAVALHEIRO, D.; RIGO, E.. AVALIAÇÃO DO REQUEIJÃO CREMOSO OBTIDO DE MASSA DE QUEIJO ÁCIDA FRESCA E CONGELADA In: 28° SIC-Seminário de Iniciação Científica -, 2018, Chapecó. **28° SIC - Seminário de Iniciação Científica**. 2018,

Artigos em revistas (Magazine)

1. RAIMUNDI, C. V.; SCOPEL, B. C.; **MALLMANN, S.**; TRIBST, A. A. L.; SEHN, G. A. R.; CAVALHEIRO, D.; RIGO, E.. Inovação: Requeijão de leite de ovelha produzido com diferentes sais emulsificantes. Revista Indústria de Laticínios, , v.n° 149, p.63 - 64, 2021.

Outras produções bibliográficas

1. **MALLMANN, STÉFANI**. ENCAPSULAÇÃO DO Enterococcus faecium E297 POR DUPLA EMULSÃO (A1/O/A2) COM DIFERENTES FRAÇÕES DE PROTEÍNAS DO LEITE: PROTEÇÃO CONTRA CONDIÇÕES AMBIENTAIS ADVERSAS E POTENCIAL ANTI-E. coli EM UMA MATRIZ ALIMENTAR. Dissertação. , 2025. (Outra produção bibliográfica)
2. **MALLMANN, STÉFANI**. PEPTÍDEOS SINTETIZADOS POR Lactococcus lactis: ATIVIDADES BIOLÓGICAS E APLICAÇÃO NA BIOCONSERVAÇÃO DE VEGETAIS MINIMAMENTE PROCESSADOS. Trabalho de Conclusão de Curso. , 2022. (Outra produção bibliográfica)

Eventos

Eventos

Participação em eventos

1. **23° ITAIPU Rural Show**, 2022. (Feira) .
2. **40° Semana de Engenharia de Alimentos (SEMALIM)**, 2021. (Outra) .
3. **I Congresso Brasileiro Online de Ciência dos Alimentos**, 2021. (Congresso) .
4. **SIMPÓSIO DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**, 2021. (Simpósio) .
5. **WEBINAR, Planejando seu Futuro - Currículo Lattes**, 2021. (Outra) .
6. **30º SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA (SIC) E 10º SEMINÁRIO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO (SEPE)**, 2020. (Seminário) .
7. **I COICTA - International Online Congress of Food Science and Technology**, 2020. (Congresso) .
8. **I SIMPÓSIO INTERNACIONAL EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – V SEMINÁRIO EM INOVAÇÃO E TECNOLOGIA NA ÁREA DE ALIMENTOS**, 2020. (Simpósio) .
9. **Workshop Semana da Rotulagem de Alimentos**, 2020. (Outra) .
10. **29º SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA (SIC) E 9º SEMINÁRIO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO (SEPE)**, 2019. (Seminário) .
11. **V Semana Acadêmica de Engenharia de Alimentos e Engenharia Química**, 2019. (Outra) .
12. **1ª Semana Interna de Prevenção de Acidentes no Trabalho – SIPAT**, 2018. (Outra) .
13. **28º SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA (SIC) E 8º SEMINÁRIO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO (SEPE)**, 2018. (Seminário) .
14. **IV Semana Acadêmica de Engenharia de Alimentos e Engenharia Química**, 2018. (Outra) .
15. **27º SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA (SIC) E 7º SEMINÁRIO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO (SEPE)**, 2017. (Seminário) .
16. **X Semana Acadêmica de Engenharia de Alimentos e III Semana Acadêmica de Engenharia Química**, 2017. (Outra) .

Organização de evento

1. **MALLMANN, S.**. UDESC de Portas Abertas, 2017. (Outro, Organização de evento)

Bancas

Bancas

Participação em banca de trabalhos de conclusão

Graduação

1. KEMPKA, A. P.; **MALLMANN, S.**; SCHITTLER, L.. Participação em banca de Tainara Janaína Haubt. **COMPARAÇÃO ENTRE AS TÉCNICAS DE TUBOS MÚLTIPLOS COM SUBSTRATO FLUOROGÊNICO E A TÉCNICA DO SUBSTRATO ENZIMÁTICO (COLILERT) PARA DETERMINAÇÃO DO NÚMERO**

MAIS PROVÁVEL (NMP) DE ESCHERICHIA COLI EM ÁGUAS RESIDUAIS E SUPERFICIAIS, 2023. (Engenharia de Alimentos) Universidade do Estado de Santa Catarina.

2. **MALLMANN, S.**; PINTO, S. S.. Participação em banca de Ana Maria Bagnara. **USO DOS SANITIZANTES ÁCIDO PERACÉTICO E QUATERNÁRIO DE AMÔNIO CONTRA BIOFILMES PRODUZIDOS POR L. MONOCYTOGENES EM SUPERFÍCIES DE POLIETILENO, AÇO INOXIDÁVEL E VIDRO**, 2022. (Engenharia Química) Universidade do Estado de Santa Catarina.

Página gerada pelo sistema Currículo Lattes em 09/07/2025 às 20:43:31.