



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA - MAP

CURRICULUM VITAE

INFORMAÇÕES PESSOAIS

Nome: PAULO HUMBERTO DE LIMA ARAUJO

Cargo/Função: Coordenador de Caracterização de Risco - CRISC/CGPE/DIPOA/SDA/MAPA

FORMAÇÃO

GRADUAÇÃO EM MEDICINA VETERINÁRIA

Instituição: Universidade Federal de Uberlândia

Conclusão: 15/07/1991

ESPECIALIZAÇÃO EM DIREITO SANITÁRIO

Instituição: FIOCRUZ e Escola de Governo em Saúde /ENSP

Conclusão: 28/11/2003

MESTRADO EM HIGIENE, INSPEÇÃO E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL

Instituição: Universidade Federal Fluminense

Conclusão: 24/01/2013

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

CLÍNICA VETERINÁRIA - Médico veterinário e sócio proprietário

Período: 08/1991 a 06/1993

EMATER/DF - Extensionista Rural

Período: 06/1993 a 04/1994

SECRETARIA DE SAÚDE DO DISTRITO FEDERAL - VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Inspetor de Saúde

Período: 04/1994 a 12/2003

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA - Auditor Fiscal Federal Agropecuário

Período: Desde 16/12/2003 até o presente momento

- Coordenador de Caracterização de Risco - Desde 11/02/2022 até o presente momento

- Chefe Substituto da Divisão de Produtos importados – DIMP/CGI/DIPOA de 11/08/2021 a 11/02/2022

- Chefe da Divisão de Produtos importados – DIMP/CGI/DIPOA no período de 03/05/2016 a 23/01/2018.

- Chefe do Serviço de Investigação de Violações - SEIV/CGI/DIPOA no período de 03/05/2016 a 23/01/2018.

- Chefe Substituto da Divisão de Pescado e Derivados de 22/11/2012 a 29/08/2013.

- Chefe da Divisão de Pescado e Derivados no período de 02/06/2011 a 23/07/2012.
- Chefe Substituto da Divisão de Pescado e Derivados de 27/01/2010 a 02/06/2011.

QUALIFICAÇÃO E ATIVIDADES COMPLEMENTARES

- 15/06/2015 a 19/06/2015 - Better Training for Safer Food – HACCP Principles and Audit Techniques, em Lyon, França.
- 27/07/2013 a 11/08/2013 – “COCHRAN FELLOWSHIP PROGRAM” Programa treinamento para conhecimento do sistema de inspeção americano com pescado e derivados, em Washington e realizar visitas a Seattle e Kodiak/Alaska, Estados Unidos da América
- 22/10/2011 a 29/10/2011 – "Conducting Seafood Inspections" para inspetores de pesca, em Seattle, Washington, Estados Unidos da América
- 02 a 06/10/1995 - Curso de Capacitação em Vigilância Sanitária de Alimentos - APPCC . Realizado no período de 02 a 06 de outubro de 1995 . Carga horária de 40 horas. Promoção - Organização Mundial de Saúde
- 31/08/1995 a 01/12/1995 - Curso de Atualização em Saúde do Trabalhador. Carga horária de 120 horas .Promoção - Universidade de Brasília.
- 24 a 28/11/2003 . Gestão de Conhecimento em inocuidade de alimentos – Sistema HACCP. Promoção: OPAS/OMS, ANVISA
- 01 a 05/12/2003. Gestão de Conhecimento em inocuidade de alimentos – Auditoria. Promoção: OPAS/OMS, ANVISA

AUDITORIAS INTERNACIONAIS

- 24/09/2018 a 04/10/2018 – missão brasileira com o objetivo de auditar estabelecimentos noruegueses processadores de pescado e derivados, Alessund, Noruega.
- 04/03/2015 a 28/03/2015 – missão brasileira com o objetivo de auditar estabelecimentos Portugueses processadores de pescado e derivados, Portugal.
- 16/09/2016 a 01/10/2016 – missão brasileira com o objetivo de auditar estabelecimentos Chineses processadores de pescado e derivados, China.
- 04/03/2013 a 15/03/2013 – missão brasileira com o objetivo de auditar estabelecimentos vietnamitas processadores de pescado e derivados, Vietnã.
- 27/11/2009 a 11/12/2009– missão brasileira com o objetivo de auditar estabelecimentos Vietnamitas processadores de pescado e derivados, Vietnã.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- 17/10/2015 a 25/10/2015 – Delegado do Brasil na 34ª Sessão do Comitê do Código Alimentarius para pescado e produtos da pesca e discussões de temas de grande importância para a produção e comercialização brasileira tanto interna como para importação e exportação, em Alesund, Reino da Noruega
- 24/03/2006 a 03/04/2006– Delegado do Brasil na 7ª Sessão do Comitê do Codex Alimentarius sobre Leite e Produtos Lácteos, em Queenstown, Nova Zelândia.