

CURRICULUM VITAE

Nombre Completo: Fernando Daniel Quiñones Finozzi

FORMACIÓN ACADÉMICA

TÍTULOS DE GRADO

- Título de Ingeniero Alimentario expedido el 24 de Octubre de 2007. Facultad de Ingeniería – Universidad de la República.

TÍTULOS DE POSGRADO

- Posgrado en “Especialización en Costos y Gestión Empresarial” expedido el 9 de agosto de 2017. Facultad de Ciencias Económicas y Administración – Universidad de la república.

ACTIVIDAD LABORAL

DIRECCIÓN NACIONAL DE CAMBIO CLIMÁTICO – MINISTERIO DE AMBIENTE

Coordinador de Control de calidad del Sistema Nacional de Inventarios de Gases de Efecto Invernadero.

Co-coordinador del Sistema de Seguimiento de los compromisos nacionales en materia de cambio climático. Noviembre 2019 a la fecha

H2T CONSULTORES. CONSULTORA DE INGENIERÍA Y ESTUDIOS AMBIENTALES

Integrante del equipo técnico. Junio 2015 – diciembre 2019

- Elaboración de Estudios de impacto ambiental y viabilidad.
- Elaboración de Proyectos de Ingeniería e Inversión.

LA DIARIA S.A. PERIÓDICO

Gerente de administración y finanzas. Agosto 2016 – febrero 2018

- Gestión y búsqueda de Financiamiento.
- Gestión de Proyectos
- Elaboración y seguimiento del presupuesto de la empresa.
- Elaboración de informes de gestión y rentabilidad por líneas de producto.
- Costeo de proceso y producto.

VILLALIMA S.A. PLANTA DE PRODUCCIÓN Y ENVASADO DE VINAGRE

Jefe de Planta. Diciembre 2013 – Mayo 2015

- Planificación de la producción.
- Control de operaciones en Plantas de Fermentación y Plásticos, responsable de área de mantenimiento e ingeniería de proceso y producto.
- Confección y seguimiento de presupuesto de área industrial.
- Costeo de proceso y producto.
- Elaboración de Manuales de Producción y calidad. Participación en procesos de auditoria en certificación en Sistemas de Gestión y Gestión ambiental.

HABITUÉ S.A. – ISS CATERING. PLANTA DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS PARA SECTOR PÚBLICO Y PRIVADO.

Responsable de Calidad. Marzo 2012 – Setiembre 2013

- Control de calidad de producto y proceso
- Elaboración de procedimientos y manuales de calidad BMP, SSOP y Seguridad Alimentaria.
- Elaboración y Costeo de recetas.

Jefe de Planta. Julio 2012 – Setiembre 2013

- Planificación de la Producción.
- Coordinación del personal de producción y supervisión de personal de limpieza y control de tareas en planta.

COOPERATIVA DELICIAS CRIOLLAS. COOPERATIVA DE GRUPOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS EN CONSERVA.

Integrante del equipo técnico. Julio 2004 – Diciembre 2011

- Asistencia técnica a grupos productivos.
- Control de calidad de proceso y producto.
- Elaboración de Manuales SSOP y BPM.
- Desarrollo de productos.
- Relevamiento de Costos de producción.

ASOCIACIÓN DE MUJERES RURALES DEL URUGUAY

Responsable de Área Administración. Octubre 2004 – Junio 2009

Responsabilidades:

- Coordinación del Sector Administración.
- Confección de proyectos de financiamiento institucional con organismos nacionales y de cooperación internacional.
- Elaboración y seguimiento de la ejecución del presupuesto económico-financiero anual.
- Elaboración y seguimiento de indicadores de medición de impacto y resultados de proyectos.
- Coordinación de Auditorías interna y externa.
- Confección y dictado de Talleres de capacitación sobre: "Trabajo grupal", "Higiene, Procesamiento y Conservación de Alimentos", "Buenas prácticas de Manufactura", "Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control"; y "Gestión y administración de micro emprendimientos."