

SOBRE MÍ

Soy una persona creativa, perseverante, proactiva y con una actitud positiva hacia el trabajo. Poseo gran habilidad para trabajar en equipo y bajo presión. Me adapto fácilmente al cambio, tomo en cuenta la opinión de los demás y acepto las críticas constructivas que me servirán para mejorar.

Gracias al desarrollo web he podido satisfacer el gusto por encontrar la respuesta de cómo funcionan las páginas webs, verlas partir desde cero y participar en la creación de ellas.

Estoy en búsqueda de un lugar donde pueda crecer tanto en lo profesional como en lo personal, con un buen equipo de trabajo para caminar hacia el futuro.

CONTACTO

 vperez.19@gmail.com

 569 - 7947 - 1527

 www.linkedin.com/in/valeska-perezvergara

 <https://valepv.github.io/valeEPV/>

HABILIDADES

- Inglés (Intermedio)
- Javascript
- HTML5
- CSS
- Bootstrap
- JQuery
- GitHub
- Drupal
- Sass
- Photoshop
- Adobe XD

VALESKA PÉREZ

FRONT-END DEVELOPER Y TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

EDUCACIÓN

FRONT-END DEVELOPER

Laboratoria | 2018

- Bootcamp intensivo de 6 meses, en los que se desarrollan habilidades técnicas y blandas para trabajar en equipos tecnológicos de alto rendimiento, utilizando metodologías ágiles.

TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

Duoc UC | 2014

DISEÑO INDUSTRIAL

Duoc UC | 2009 (Incompleta)

EXPERIENCIA

DESARROLLADORA FRONT END

Javiera García Latorre | Agosto 2018 - Marzo 2019

- Responsable de convertir el diseño visual e interactivo en el código, aportando con habilidades técnicas y de programación.

AYUDANTE DE PASTERERÍA

Hotel W | Abril 2015 - Septiembre 2016

- Elaboración, decoración y montaje de postres y dulces.

AYUDANTE DE PASTERERÍA

Carlo Cocina Mercado Gourmet | Junio 2014 - Febrero 2015

- Elaboración, decoración y montaje de todo tipo de postres a partir de masas, frutas, helados, chocolates, galletas.

SECRETARÍA (REEMPLAZO)

Universidad Diego Portales - ICB | Octubre 2013 - Febrero 2014

- Digitalar documentación solicitada.
- Elaboración de informes de las distintas áreas.

CARGOS Y LOGROS

- El trabajo en el área de pastelería me sirvió para fortalecer mi habilidad para trabajar en equipo, el manejo de la frustración, la adaptación al cambio.
- El trabajo como secretaria me sirvió para mejorar mi organización, la administración de los tiempos, el trato con público y la responsabilidad.