



DIEGO CASTIBLANQUE ALBERCA

DESARROLLADOR WEB

CONTACTO

@ diegocasal1991@hotmail.com

+34 679543526

linkedin.com/in/diegocastiblanque-webdev

SOBRE MI

De naturaleza autodidacta y curiosa, siempre me ha impulsado el deseo de superación. Mi afán por aprender, combinado con el vasto conocimiento que ofrece la web, me llevó a sumergirme en el emocionante mundo de la programación. Gracias a esta experiencia, he adquirido un nuevo enfoque y una forma más profunda de analizar los desafíos. Ahora, percibo todo de manera diferente, incluso las actividades cotidianas como jugar un videojuego, navegar por la web o utilizar una aplicación. No puedo evitar preguntarme cómo estarán codificadas y las tecnologías que hay detrás, de alguna manera intentando dilucidar la magia que encierran. Con energía y habilidades técnicas sólidas adquiridas en mi formación, me siento listo para dar el salto al mundo del desarrollo. Me sentiría realizado al poder aportar valor y al mismo tiempo, enriquecerme con la experiencia de formar parte de un gran equipo, profesional y cualificado.

IDIOMAS

Español: Nativo

Inglés: Intermedio (A nivel técnico y de lectura, no conversacional).

Portugués: Intermedio

HABILIDADES TÉCNICAS

Lenguajes de programación: JavaScript, PHP, Java, CSS Y HTML.

Bases de datos: MySQL Y MariaDB.

Herramientas de desarrollo: Visual Studio Code, Eclipse IDE, NetBeans IDE, Webmin, PhpMyAdmin Y Workbench.

Despliegue de aplicaciones: Local (LAMP), nube (AWS), Apache Web Server + PHP Y Apache tomcat + Java.

ESTUDIOS

2024

Técnico superior en desarrollo de aplicaciones web.
I.E.S VILLABLANCA (VICÁLVARO-MADRID).

2019

Técnico en cocina y gastronomía.
Nivel de progreso 50% aprox. mediante pruebas libres.

2012

Técnico superior en automoción.

2010

Técnico en electromecánica de vehículos
autopropulsados.

TRAYECTORIA

Cocinero

2014 - noviembre de 2023 (últimos 7 años en Cristina Oria S.L.)

Capacidades adquiridas en el desarrollo del puesto de trabajo.

- Cocinero de restaurante, servicios de catering y obrador.
Versatilidad, polivalencia y dinamismo.
- Gestión y ejecución de servicios de catering aportando valor en todas sus etapas (elaboración-cocina, distribución y ejecución) en base a un presupuesto cerrado con el cliente.
Colaboración y eficiencia en pro de objetivos superiores.
- Encargado de la sección de cocina en servicios de catering.
Responsabilidad, capacidad para trabajar en equipo y compromiso.