

# Elizabeth Vega Medina

## Front-End Developer

Como profesional mi enfoque principal es el desarrollo de páginas y aplicaciones web de calidad, dinámicas y con un alto enfoque en el usuario final, buscando combinar las mejores herramientas digitales de acuerdo a los requerimientos del cliente. Poseo conocimientos técnicos en el desarrollo front usando HTML5, CCS3 y JavaScript, complementado con herramientas, frameworks y librerías como Node, React, Bootstrap, etc, y además formación en cultura ágil como. Soy una persona curiosa en constante búsqueda de nuevos conocimientos, fascinada por el alcance de la tecnología actual y cómo aporta a la vida de las personas, perseverante, comprometida y responsable.



### Perfil

#### Dirección

Los Claveles 3230, Puente Alto

#### Teléfono

+569 57286535

#### E-mail

eb.vega.m@gmail.com

#### Fecha de nacimiento

1989-12-05

#### LinkedIn

linkedin.com/in/elizabeth-vega-medina

#### GitHub

github.com/ElizabethVegaM

#### Web

ElizabethVegaM.github.io



### Herramientas

HTML5, CCS3, JavaScript

Bootstrap, Materialize

React JS

Node JS

Control de Versiones GIT

Metodologías Ágiles



### Educación

2018

#### Front-End Developer, Laboratoria Chile

Laboratoria es una organización sin fines de lucro centrada en formar a mujeres como programadoras y expertas en desarrollo web, con el objetivo de impulsar su inserción laboral en el sector digital.

Desarrollo de aplicaciones web utilizando usando HTML5, CCS3 y JavaScript, complementado con herramientas, frameworks y librerías como Node, React, Bootstrap, etc.

Proyectos realizados:

- Cifrado César - aplicación que cifra y descifra mensajes utilizando el método de desplazamiento, escrito en Vanilla JS.
- ConectApp Alumnos - Red social enfocado a la comunidad escolar, en específico entre alumnos y sus profesores, se utilizaron herramientas como Bootstrap y Firebase.

2014 -

2016

#### Técnico en Gastronomía, Duoc UC

Elaboración de productos gastronómicos de alimentación colectiva, cocina internacional y chilena, repostería, pastelería y panadería, atención a comensales y desarrollo de productos de bar y coctelería, aplicando técnicas, controles de calidad y estándares determinados por la industria de acuerdo a requerimientos nutricionales, normas de higiene y de prevención de riesgos.



### Experiencia

2016-04 -

2018-03

#### Ayudante de Pastelería

*Strindberg SpA*

Desempeño en el área de Terminación, armando y decorando tortas y pasteles, realización de postres y coctelería (dulce y salada).