Sebastian Perez

Full Stack Developer | Web

Design

Argentina, Buenos Aires | +54 11 32830604 | <u>sebastian.perez.jobs@gmail.com</u> https://www.linkedin.com/in/sebaperez90 | https://github.com/SebaPerez90

ACERCA DE MI

Desarrollador Fullstack con un mayor enfoque en el área Frontend con React. Cuento con 2 años de experiencia como desarrollador y además +12 años de experiencia en el sector gastronómico. Mi objetivo no es solo crear soluciones tecnológicas innovadoras, también crecer profesionalmente y como persona. Estoy listo para contribuir al éxito de un equipo innovador y demostrar todo lo que tengo para ofrecer.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Full Stack Developer / Freelance

Ene. 2024 - actualidad.

Desarrollador **Full Stack** con experiencia en el desarrollo de **aplicaciones weby móviles**. Mi enfoque versátil me permite trabajar en todas las etapas del ciclo de vida del desarrollo de software, desde el diseño y la implementación hasta la optimización y el mantenimiento.

Habilidades Destacadas: React.js | Express.js | Typescript | NestJS | PostgreSQL

Mozo de Salón / La Payuca

Jul. 2022 - Dic. 2023

Tareas generales: Mise an place para el turno correspondiente, **atención al cliente**, **venta y asistencia al cliente**, manejo de cobros , como también medios de pago.

Mozo de Salón / OL'DAYS Coffee

Jun. 2021 - Jul. 2022

Tareas generales: Mise an place para el turno correspondiente, atención al cliente, venta y

asistencia al cliente, manejo de cobros, como también medios de pago

NOTA: Tengo mas de 12 años en el sector gastronómico. Decidí no ahondar más en la experiencia

relacionada al mismo, debido a que mi perfil actualmente está enfocado al sector tecnológico. A favor de mi

experiencia pasada, adquiri un set de habilidades blandas que me pueden permitir una comunicación

efectiva, tolerar el trabajo bajo presión, trato efectivo con clientes, adaptabilidad a cualquier entorno laboral,

como también a cualquier equipo y resolución de problemas..

PROYECTOS

Backend Developer / E-Comerce Platform

Feb. 2024 - May. 2024

Descripción del Proyecto: Desarrollo de una plataforma robusta y segura para compras en línea.

Responsabilidades:

- Implementación de operaciones CRUD para la gestión eficiente de datos.

- Garantizar la seguridad de datos y transacciones mediante encriptación con bcrypt.

- Autenticación de usuarios con JSON Web Tokens (JWT).

- Diseño y desarrollo de una estructura de base de datos escalable con PostgreSQL y TypeORM.

Logros Clave:

- Creación de una plataforma funcional y segura que proporciona una experiencia de compra personalizada.

- Resolución de desafíos de seguridad y eficiencia mediante soluciones creativas.

Tecnologías Utilizadas:

Backend: NestJS, Express.js, Docker,

Swagger.Base de Datos: PostgreSQL,

TypeORM.

Despliegue: https://ecomerce-m4.onrender.com/api (tarda en cargar pero está activo).

NOTA: Este es mi ante ultimo proyecto. Actualmente estoy desarrollando una aplicación de portal de trabajos. Para mas detalles de mi trabajo, pueden visitar mi repositorio: https://github.com/SebaPerez90

TECNOLOGÍAS

Frontend:

JavaScript | TypeScript | HTML | CSS | Sass | React.js | Next.js | Tailwind CSS

Backend:

Node.js | Express.js | NestJS | PostgreSQL | MongoDB | Docker

Herramientas:

Git | GitHub | Slack | Postman | Swagger | Metodología SCRUM | Jira

EDUCACIÓN PROFESIONAL

- Full Stack Web Developer: Henry Bootcamp. feb.2024 jun.2024
- Tecnicatura en Sistemas: Universidad UTN Avellaneda ene. 2023 ene. 2024
- Inglés B2: EF SET jun.2024

COMPETENCIAS

- Adaptabilidad | relacionado a la experiencia en gastronomía
- Aprendizaje Ágil | relacionado a la experiencia en programación
- Orientación a Resultados | relacionado a la experiencia en programación
- Perseverancia | relacionado a la experiencia en programación
- Proactividad | relacionado a la experiencia en gastronomía
- Planificación y Organización | relacionado a la experiencia en gastronomía
- Pensamiento Analítico | relacionado a la experiencia en programación
- Resolución de Problemas | relacionado a la experiencia en gastronomía