

# Agustina Rodiño

Full Stack Developer

+34 613 263 261

hola@agusrodino.com



## Sobre mí

Con experiencia en desarrollo web y una sólida formación, busco oportunidades que me permitan especializarme en PHP y seguir ampliando mis habilidades. Actualmente, estoy en busca de un nuevo trabajo que me brinde la posibilidad de expandir mis conocimientos y seguir ampliando mi experiencia.

Mi historial demuestra mi capacidad para adaptarme rápidamente a entornos de trabajo diversos y mi compromiso con el aprendizaje continuo. Estoy enfocado en alcanzar mis objetivos

## Competencia Digitales

HTML5 – CSS3 – Bootstrap – Framework  
– JavaScript – JQuery – Wordpress  
– Woocommerce – Plugins – MySQL  
– SQL Server – Hosting – PHP

## Educación

● Septiembre 2021 – Junio 2023

### Curso Superior en programación de páginas Web 976hs, Instituto tecnológico Master D

conocimientos en desarrollo web adquiridos a través de mis estudios y experiencia práctica. Me he especializado en lenguajes de programación como HTML, CSS, JavaScript, MySQL, PHP y Python, así como en el manejo de herramientas y tecnologías como Bootstrap, jQuery y WordPress. Además, tengo experiencia en la administración de servidores web utilizando Apache. Estoy preparado para abordar proyectos de desarrollo web de manera integral y ofrecer soluciones efectivas gracias a mi formación y práctica en esta área.

## Experiencia Laboral

● Octubre 2023 – Actualmente

### Artenova - Developer Full-Stack. (Galicia - España)

Colaboración en el diseño y desarrollo de proyectos web utilizando tecnologías como WordPress, PHP, SCSS y JavaScript. Mantenimiento regular de sitios web basados en WordPress, asegurando su funcionalidad y rendimiento óptimos. Interacción directa con los clientes para comprender y abordar sus requisitos y necesidades específicas.

● Enero 2018 - Agosto 2021

### Dakota by Hotel Dazzler - Encargada. (Montevideo)

Asumí un papel multifacético que abarcaba tanto tareas administrativas como la gestión del personal. Supervisé y coordiné las operaciones diarias del restaurante, brindando un servicio de alta calidad y una experiencia satisfactoria para los clientes. Además, me encargué de la gestión de inventario, la planificación de horarios, la realización de pedidos de suministros y la gestión de la contabilidad básica. También lideré y motivé al equipo de trabajo, proporcionando capacitación cuando era necesario y asegurando un ambiente de trabajo positivo y productivo. Mi capacidad para manejar eficientemente tanto las responsabilidades administrativas como el personal contribuyó al éxito general del restaurante.