

Alcalde Roberto Torres Miranda, 1163

Talagante, Santiago.

+56997285835

ig.leon@duocuc.cl

[linkedin.com/in/ignacio-leon-morales](https://www.linkedin.com/in/ignacio-leon-morales)

Ignacio León

PERFIL PROFESIONAL

Estudiante de ingeniería en informática, desarrollador full stack Java Talento Digital y oficio de cocinero con más de 12 años de experiencia.

Se desempeña como empresario gastronómico por más de 3 años, gestionando clientes y colaboradores.

Posee conocimientos en lenguaje Java, Python y base de datos (MySQL y Oracle).

Interés personal dirigido hacia el desarrollo de aplicaciones web lenguaje Java (JEE, Springboot, Spring MVC, Spring Security, JPA).

Persona investigativa, con ganas de querer mejorar profesionalmente y como persona.

INFORMACIÓN ACADÉMICA

Marzo de 2022 - Presente

Ingeniería en informática
Instituto Profesional DUOC UC.

Febrero de 2022 - Agosto 2022

Bootcamp Full Stack Java
Programa Talento Digital Para Chile, Sence.

Marzo de 1994 - Diciembre 2005

English College Talagante
Educación básica y media.

HABILIDADES

- Trabajo en equipo
- Liderazgo
- Organización
- Solución de problemas
- Compromiso

IDIOMAS

- Inglés intermedio alto

EXPERIENCIA

Febrero 2022 - Agosto 2022

Desarrollador full stack Bootcamp Talento Digital

Realiza proyectos utilizando el lenguaje Java, cumpliendo con buenas prácticas de la industria. Genera páginas web responsivos utilizando HTML, CSS, Javascript y framework Bootstrap, gestionando el código utilizando Git. Además, construye aplicaciones web usando Spring MVC Framework que persisten la información en bases de datos. Finalmente crea API Rest con Spring MVC.

2017 - 2021

Empresario gastronómico Rolls & Rock Sushi

Establece emprendimiento del área gastronómica, siendo responsable de la administración, atención al cliente, organización del local y contratación de personal. Logra posicionar el negocio en el mercado de la zona y establecer una importante cartera de clientes fieles.

2008 - 2017

Maestro de comida japonesa Homu Sushi Calera de Tango

Trabaja en la cocina del restaurant asumiendo labores de maestro de cocina, el cual conlleva responsabilidades de manipulación de alimentos, preparación del menú de comidas, programar compras, operar equipamiento gastronómico y gestión del conjunto de trabajo. Consigue coordinar la labor grupal de forma exitosa bajo niveles de presión alto.