

## ENTREVISTA VOCACIONAL:

<b>Título obtenido: Licenciatura en Gerencia y Administración de Empresas / Carnicero</b>	
<b>Edad: 38</b>	
<b>Años de egresado:</b>	<b>Lugar de egreso:</b>
<b>Descripción breve del perfil ocupacional: soy empresario de la carne. Tengo 2 locales comerciales/carnicerías. Mi trabajo es básicamente la gestión y administración del negocio.</b>	

**A continuación le pedimos que conteste de manera entendible y accesible las siguientes preguntas:**

- 1) ¿Cómo llegaste a interesarte en este oficio?
- 2) ¿Cuáles fueron los factores que influyeron en tu decisión vocacional?
- 3) ¿Tuviste algún tipo de orientación vocacional?
- 4) ¿Podrías describirme brevemente en qué consiste la carrera o el oficio y qué características tiene?
- 5) ¿Cómo es un día habitual en tu trabajo?
- 6) ¿Cuál es la mayor complicación en tu trabajo?
- 7) ¿Cómo evaluarías el mercado laboral en este rubro?
- 8) ¿Qué características te parece que tiene que tener una persona que quiera dedicarse a esto?
- 9) ¿Qué le dirías hoy a un joven que piensa dedicarse a tu profesión?
- 10) ¿Hay alguna lectura o material que recomiendes para los jóvenes que les interesa este oficio?

- 1) Nací en el mundo de la carne. Si bien mi familia esta vinculada a este rubro ellos lo manejan a nivel industrial, yo lo que hice fue acercarme al publico
- 2) A los 17 años quería trabajar y empecé en el rubro hasta que un día vi una oportunidad y me largue a eso.
- 3) No
- 4) Mi carrera me ayuda a administrar y gestionar el negocio... pero nada tiene que ver con el oficio
- 5) Mi día habitual comienza a las 7 de la mañana. Hay mucho trabajo que hacer antes de abrir el local. Más de 1 vez por semana además recibo al Frigorífico cosa que hago yo mismo porque yo mismo hago control de calidad de lo que me mandan. Termino el día a las 21 hs cuando cierro
- 6) La mayor complicación son los recursos humanos, conseguir gente acorde para atender al público como corresponde
- 7) Hay mucha oferta en términos de cantidad, pero mi propuesta de diferenciarme del resto hace sea muy difícil conseguir gente
- 8) Te tiene que gustar el rubro. Además es indispensable la buena atención, el buen trato.
- 9) Que empiece por abajo, que trabaje en la industria para saber que es la carne y los procesos que sufre, después puede si hacer carrera en una carnicería y algún día poner la suya.

- 10) Hay libros muy interesantes que profundizan en el tema de la carne pero ojo que no hablo de libros de cocina. "Introducción a la ciencia de la carne" es un libro que todo quien trabaje en esto debería conocer. Además obvio del libro del Instituto nacional de carnes que es como si fuera una biblia para este rubro.