

UNIVERSIDAD DEL TOLIMA

CONVOCATORIA DE CATEDRA PARA EL SEMESTRE A-2026

DEPENDENCIA	CARGO	DEDICACION	SEDE/CAT	CLASIFICACION	CODIGO PERFIL	DESCRIPCION PERFIL	PLAZAS	MATERIAS
PRODUCCIÓN Y SANIDAD VEGETAL	PROFESOR DE CÁTEDRA	HORAS CÁTEDRA	SEDE PRINCIPAL	BANCO DE HOJA DE VIDA	IA-06-A-26	AGRÓNOMO O INGENIERO AGRÓNOMO CON EXPERIENCIA PROFESIONAL MÍNIMA DE DOS (2) AÑOS EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE OLEAGINOSAS (LAS CLASES SE DESARROLLARÁN EN LA GRANJA DE ARMERO - CURDN)	1	0301377-PRODUCCIÓN III (OLEAGINOSAS)
PRODUCCIÓN Y SANIDAD VEGETAL	PROFESOR DE CÁTEDRA	HORAS CÁTEDRA	SEDE PRINCIPAL	BANCO DE HOJA DE VIDA	IA-07-A-26	AGRÓNOMO O INGENIERO AGRÓNOMO O INGENIERO AGROECÓLOGO O MICROBIÓLOGO O INGENIERO FORESTAL O BIÓLOGO CON POSTGRADO O EXPERIENCIA EN FITOPATOLOGÍA	1	0301153-PROTECCION FORESTAL
PRODUCCIÓN Y SANIDAD VEGETAL	PROFESOR DE CÁTEDRA	HORAS CÁTEDRA	SEDE PRINCIPAL	BANCO DE HOJA DE VIDA	IA-08-A-26	INGENIERO DE ALIMENTOS O INGENIERO AGROINDUSTRIAL O INGENIERO QUÍMICO O ZOOTECNISTA CON POSTGRADO EN EL ÁREA DE ALIMENTOS O CON EXPERIENCIA PROFESIONAL MÍNIMA DE DOS (2) AÑOS EN EL PROCESAMIENTO DE CARNES	1	0301173-CARNICOS
PRODUCCIÓN Y SANIDAD VEGETAL	PROFESOR DE CÁTEDRA	HORAS CÁTEDRA	SEDE PRINCIPAL	BANCO DE HOJA DE VIDA	IA-09-A-26	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA O ARTES CULINARIAS O INGENIERO DE ALIMENTOS O INGENIERO AGROINDUSTRIAL O PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA Y AFINES, CON EXPERIENCIA PROFESIONAL EN COCINA. EXPERIENCIA MÍNIMA DE DOS (2) AÑOS EN EL EJERCICIO PROFESIONAL DE LA GASTRONOMÍA (RESTAURANTES, HOTELES, CATERING O ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS)	1	0301422-TÉCNICAS AVANZADAS DE COCINA
PRODUCCIÓN Y SANIDAD VEGETAL	PROFESOR DE CÁTEDRA	HORAS CÁTEDRA	SEDE PRINCIPAL	BANCO DE HOJA DE VIDA	IA-10-A-26	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA O ARTES CULINARIAS O INGENIEROS DE ALIMENTOS O INGENIEROS AGROINDUSTRIALES O PROFESIONALES EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA Y AFINES. EXPERIENCIA MÍNIMA DE DOS (2) AÑOS EN EL EJERCICIO PROFESIONAL DE LA GASTRONOMÍA CON ÉNFASIS EN COCINA COLOMBIANA Y MANEJO DE PRODUCTOS AUTÓCTONOS COLOMBIANOS. EXPERIENCIA DEMOSTRADA EN RESTAURANTES O TURISMO GASTRONÓMICO APLICADOS A LA COCINA TRADICIONAL COLOMBIANA	1	0301427-GASTRONOMÍA TRADICIONAL COLOMBIANA
PRODUCCIÓN Y SANIDAD VEGETAL	PROFESOR DE CÁTEDRA	HORAS CÁTEDRA	SEDE PRINCIPAL	BANCO DE HOJA DE VIDA	IA-11-A-26	PROFESIONAL EN MICROBIOLOGÍA O BIOLOGÍA O INGENIERÍA DE ALIMENTOS O INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL. CON POSGRADO EN EL ÁREA DE MICROBIOLOGÍA O CON EXPERIENCIA PROFESIONAL MÍNIMA DE DOS (2) AÑOS EN MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	1	0301424-MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS