Bogotá D.C, 6 de mayo de 2026

Señora
Lizet Nairobi Soler Betancourt
Apoyo Supervisión de Contratos
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Bogotá D.C.

Asunto: Justificación Horas Sofía Febrero

Por medio del presente documento informo que la instructora Liliana Murillo Piñeros identificada con CC No. 40401269 reporta 133,9 horas para el mes de febrero 2026. Esta situación se debe porque no se registró por parte de administración educativa un curso de higiene y manipulación de alimentos de 10 horas y cuando se detecta la novedad es registrado en el mes de marzo por parte de la funcionaria Diana Paola Orjuela quedando matriculado bajo la ficha: 3474740. Quedando el mes de febrero con sus horas de la siguiente manera:

CURSO	FICHA	HORAS
ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS	3444524	10
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	3427549	20
ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA	3434408	30
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	3444711	10
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	3431971	10
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	3431952	10
ELABORACION DE PRODUCTOS DE GALLETERIA	3443658	23,90
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION A BASE DE QUESO	3442651	10
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	3443780	10
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS curso matriculado en marzo 2026	3474740	10
TOTAL, HORAS FEBRERO		**143,90**

A su vez el mes de marzo quedaría así:

CURSO	FICHA	HORAS
ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS	3444524	20
ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA	3434408	10
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	3465437	10
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	3461978	10
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	3474748	10
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	3471689	10

ELABORACION DE PRODUCTOS DE GALLETERIA	3443658	16
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	3460950	10
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION A BASE DE QUESO	3442651	25
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	3463430	10
ELABORACION DE PRODUCTOS DE GALLETERIA	3473206	20
TOTAL, HORAS MARZO		**151**

Agradezco la atención prestada.

Cordialmente,



ANTONIO JOSE SANCHEZ SUAREZ
Coordinador Académico de industrias alimentarias
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Proyecto: Edwin Yovanni Rico Diaz
Referente Formación Complementaria
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos