



# Contenido

O4

CARTA DE BIENVENIDA

O5
¿QUIÉNES SOMOS?

11
GOBIERNO CORPORATIVO

**27**GESTIÓN ECONÓMICA

34
GESTIÓN AMBIENTAL

44
GESTIÓN SOCIAL

84

ÍNDICE DE CONTENIDOS
DEL GRI

### **SOBRE NUESTRO REPORTE**

GRI 102-5, GRI 102-48, GRI 102-49 GRI 102-50, GRI 102-51, GRI 102-52, GRI 102-53

El siguiente reporte fue realizado en el marco del Programa de Negocios Competitivos, impulsado por Global Reporting Iniciative, con el objetivo de impulsar la transparencia de información a través de la elaboración de reportes de sostenibilidad.

En ese sentido, estamos felices de presentarles el primer reporte de sostenibilidad de Machu Picchu Foods S.A.C. Los datos asignados corresponden a la gestión realizada en el 2020. Ante cualquier consulta, comunicarse con Estefania Luque Garcia a estefania.luque@mpf.com.pe y +51 989 032 779

Se declara que este reporte se ha realizado con referencia al Estándar GRI.

### CARTA DE BIENVENIDA

GRI 102-14

MACHUPICCHUFOODS S.A.C. como empresa líder en la industria del cacao y chocolates. es consciente de su responsabilidad con el desarrollo de la sostenibilidad, producto de nuestras actividades, por tal motivo estamos profundamente comprometidos en brindar servicios de calidad no solo en todos nuestros procesos, utilizando productos sostenibles, orgánicos y libres de alérgenos de la más alta calidad; sino también, en asegurar que las actividades reflejen impactos positivos; por esta razón, asumimos el compromiso y práctica de una política social activa, que se materializará en un comportamiento ético, y saludable, apoyando al desarrollo socioeconómico de los agricultores v comunidades donde realizamos nuestras actividades y protegeremos los recursos naturales y el medio ambiente.

Estos hechos se reflejan cuando se toma la decisión de realizar nuestro trabajo de manera responsable y sostenible en toda la organización, destinado a implantar progresivamente criterios de responsabilidad social en su estrategia, su planificación y su gestión; para generar un impacto positivo en más de 15mil familias, a través del programa orgánico, comercio justo y sostenible que ha diseñado la Organización, para brindar a nuestros agricultores y sus familias amplios beneficios.

Seguiremos construyendo fuertes lazos con las comunidades agrícolas mientras ambientalmente promovemos prácticas sostenibles; por lo que, somos conscientes que, la responsabilidad social empresarial debe contemplar criterios de sostenibilidad en lo económico, ambiental, ético y social, y para su logro nos encontramos en un proceso a largo plazo que deberá llevarnos a la meta deseada. En este sentido, se han identificado algunas buenas prácticas que hemos implantado en la organización, vinculados con la:

- 1. Identificación y valoración de los grupos de interés, así como el impacto de nuestros procesos y actividad empresarial que genere.
- 2. Difundir los Sistemas de Gestión de Medio

Ambiente; Seguridad Ocupacional a todos los colaboradores de nuestra organización; así como a las comunidades agrícolas en todo el Perú; donde se recolecta los mejores granos de cacao.

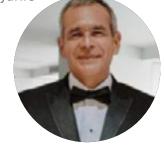
- 3. Difundir nuestro Código de Conducta y Ética Empresarial a todos nuestros colaboradores, ejecutivos, directivos, accionistas y los grupos de interés donde nuestra institución tiene presencia.
- 4. Cumplir las obligaciones legales aplicables a nuestra organización, incluyendo las de carácter medioambiental, seguridad y ética; así como mantener las diferentes certificaciones vinculadas a nuestras operaciones.
- 5. Trabajamos para ofrecer siempre la máxima calidad en todas nuestras actividades y operaciones productivas.

Declaramos que, siendo nuestro primer reporte de Sostenibilidad, estamos utilizado la metodología del Global Reporting Initiative en el que reportamos nuestro desempeño económico, ambiental y social. Estamos dispuestos a informar de manera periódica a nuestros empleados, clientes, proveedores y otros grupos de interés, así como de aplicar criterios y métodos de mejora continua en materia de responsabilidad social.

Finalmente, agradecemos la participación de los colaboradores, y reafirmamos nuestro compromiso con el desarrollo sostenible para lograr nuestros objetivos institucionales, quienes con su esfuerzo y dedicación hacen posible que esta empresa continúe siendo un referente en la industria alimentaria.

Lima 30 de junio

de 2021.



FERNANDO GUZMAN FLORES LA GERENCIA GENERAL



### **Nosotros**

GRI 102-1, GRI 102-2

Machu Picchu Foods S.A.C., es el fabricante líder en Perú de cacao y chocolates de origen único. Su pasión por el cacao y el chocolate de calidad, la trasmite a lo largo de 30 años de trabajo, satisfaciendo las necesidades a la medida de nuestros clientes

Nuestro cacao es conocido por su perfil de sabor fino y aromático en el mercado mundial de chocolate premium.

Estamos profundamente comprometidos en fabricar productos sostenibles, orgánicos y libres de alérgenos de la más alta calidad. Exportamos los mejores productos de chocolate y cacao peruano al mundo.

El trabajo de Machu Picchu Foods S.A.C., comienza en los campos de cultivo, trabajando en estrecha colaboración con más de 15,000 fincas familiares, a lo largo de los valles cacaoteros peruanos. Más de 40 centros de abastecimiento en los valles peruanos. Obteniendo grano de cacao directamente de las fincas de producción.

Contamos con toda una la línea de producción de nuestros productos de cacao, iniciando con el cacao crudo hasta productos finales, cubriendo así la satisfacción de nuestros clientes en todos sus requerimientos. Nuestros productos de cacao son de alta calidad y tienen un rico sabor aromático que solo la tierra peruana puede ofrecer. Los chocolates premium de todo el mundo utilizan estos productos de cacao como ingredientes. Gracias a nuestra amplia experiencia, nos permite incluir porcentajes de cacao personalizados y una gran variedad de inclusiones.

Nuestros principales productos son:

- **Derivados de cacao:** granilla de cacao, licor, polvo, manteca, torta de cacao.
- **Chocolates:** gotas, obleas, kibbles, chunks, barras, bombones, bites, compound, huevos de pascua, grageados.
- **Wafers y confitería:** wafer sticks, wafer con relleno, mini wafers, crepes, mini crepes, grageas.
- **Mezclas instantáneas:** brownie mix, muffin mix, pancake mix, pudding mix, supermixes, granulados.

Contamos además con líneas de producción exclusivas para la fabricación de productos dirigidos a segmentos especiales de consumidores Vegan, Gluten Free, Non GMO, Allergen Free, Kosher and Halal.

### Presencia nacional e internacional

GRI 102-3, GRI 102-4

Machu Picchu Foods S.A.C, cuenta con una sede principal donde funcionan las oficinas Administrativas ubicadas en:

• Sede Principal: Av. Cadiz N° 206, distrito de San Isidro, Lima - Perú

Machu Picchu Foods S.A.C, cuenta con plantas de producción y Centros de Acopio a nivel nacional, ubicadas a nivel nacional:

### Fábricas de Producción:

- Calle Carbono N° 213 Urb. Grimanesa, Callao (Planta 1)
- Carretera Panamericana Sur Km 232 Pisco (Planta 1)
- Av. Fermin Tanguis N° 519 Pisco (Planta 2)

### Oficinas de Acopio en los diferentes valles del Perú:

Para el cumplimiento de nuestro objeto social, contamos con cuarenta y dos (42) oficinas administrativas y plantas procesadoras ubicados en las zonas productoras del cacao como son:

N°	SUCURSAL	DISTRITO	PROVINCIA	DEPARTAMENTO	N°	SUCURSAL	DISTRITO	PROVINCIA	DEPARTAMENTO
					22	TINGO MARIA CNV	RUPA-RUPA	LEONCIO PRADO	HUANUCO
1	JAEN	JAEN	JAEN	CAJAMARCA	23	AUCAYACU	JOSE CRESPO Y	LEONCIO PRADO	HUANUCO
2	CHIRIACO	IMAZA	BAGUA	AMAZONAS	25		CASTILLO		
3	CHIRIACO INSTITUTO	IMAZA	BAGUA	AMAZONAS	24	AGUAYTIA	PADRE ABAD	PADRE ABAD	UCAYALI
4	TARAPOTO	TARAPOTO	SAN MARTIN	SAN MARTIN	25	SAN ALEJANDRO	IRAZOLA	PADRE ABAD	UCAYALI
5	SAN JOSE DE SISA	SAN JOSE DE SISA	EL DORADO	SAN MARTIN					
6	CHAZUTA	CHAZUTA	SAN MARTIN	SAN MARTIN	26	CURIMANA	CURIMANA	PADRE ABAD	UCAYALI
7	BARRANQUITA	BARRANQUITA	LAMAS	SAN MARTIN	27	NESHUYA	NESHUYA	PADRE ABAD	UCAYALI
8	SHAMBOYACU	SHAMBOYACU	PICOTA	SAN MARTIN	28	CONSTITUCION	PUERTO BERMUDEZ	OXAPAMPA	PASCO
9	NUEVO LORETO	PAMPA HERMOSA	UCAYALI	LORETO	_		DEKINIODEZ	CORONEL	
10	ALAO	SAN MARTIN	EL DORADO	SAN MARTIN	29	CAMPO VERDE	CAMPO VERDE	PORTILLO	UCAYALI
11	YURIMAGUAS	YURIMAGUAS	ALTO AMAZONAS	LORETO	30	PUERTO BERMUDEZ	PUERTO	OXAPAMPA	PASCO
12	SHUCUSHYACU	TENIENTE CESAR LOPEZ ROJAS	ALTO AMAZONAS	LORETO			BERMUDEZ		
			MARISCAL		31	SATIPO	SATIPO	SATIPO	JUNIN
13	JUANJUI	JUANJUI	CACERES	SAN MARTIN	32	SATIPO PLANTA	RIO NEGRO	SATIPO	JUNIN
14	HUICUNGO	HUICUNGO	MARISCAL CACERES	SAN MARTIN	33	ISCOZACIN	PALCAZU	OXAPAMPA	PASCO
			MARISCAL		34	PTO. PORVENIR	PANGOA	SATIPO	JUNIN
15	CAMPANILLA	CAMPANILLA	CACERES	SAN MARTIN	35	ATALAYA	RAYMONDI	ATALAYA	UCAYALI
16	TOCACHE	TOCACHE	TOCACHE	SAN MARTIN	36	PANGOA	PANGOA	SATIPO	JUNIN
17	UCHIZA	UCHIZA	TOCACHE	SAN MARTIN	37	KIMBIRI	KIMBIRI	LA CONVENCION	CUSCO
18	NUEVA BAMBAMARCA	TOCACHE	TOCACHE	SAN MARTIN	38	SAN ANTONIO	ANCO	LA MAR	AYACUCHO
19	NUEVO PROGRESO	NUEVO	TOCACHE	SAN MARTIN	39	SELVA DE ORO	RIO TAMBO	SATIPO	JUNIN
10	ORG	PROGRESO	TOOAGIL	C/ II V IVI/AI ( I II V	40	VILLA VIRGEN	VILCABAMBA	LA CONVENCION	CUSCO
20	NUEVO PROGRESO CNV	NUEVO PROGRESO	TOCACHE	SAN MARTIN	41	PUERTO MALDONADO	TAMBOPATA	TAMBOPATA	MADRE DE DIOS
21	TINGO MARIA ORG	RUPA-RUPA	LEONCIO PRADO	HUANUCO	42	QUILLABAMBA	SANTA ANA	LA CONVENCION	CUSCO

Somos una empresa de clase mundial; exportamos los mejores productos de chocolate y cacao peruano al mundo.



Machu Picchu Foods S.A.C. exporta sus productos a más de 38 países en América - Asia - Europa - Oceanía y Latinoamérica, entre otros.

### Propiedad y forma jurídica

GRI 102-45, GRI 102-5

Machu Picchu Foods S.A.C., es una sociedad peruana constituida bajo la forma de una Sociedad Anónima Cerrada, de acuerdo con lo previsto en la Ley General de Sociedades N° 26887 y constituida el 03 de octubre del 2020 ante notario público de la ciudad del Callao Dr. Federico Campos Echeandía y registrada en la Partida Electrónica N° 70209764 del Registro de Personas Jurídicas de la Oficina Registral del Callao; con RUC N° 20500985322.

Al cierre del 2019, nuestra empresa cuenta con 4 accionistas.

Machu Picchu Foods S.A.C es el único ente financiero.

### **Nuestros pilares**

GRI 102-16

NUESTROS PILARES INSTITUCIONALES en los que se sustenta nuestras actividades organizaciones son:



Nos esforzamos por ser reconocidos por nuestra agilidad, innovación y confiabilidad para servir con ingredientes de la más alta calidad.



Ser el Tailor-Made de la industria del chocolate.



- Honradez
- Emprendimiento
- Integridad
- Compromiso.

Estos fueron aprobados por la Alta Dirección para mostrar quienes somos como institución.

Machu Picchu Foods S.A.C. cuenta con una Línea Ética de Conducta aprobado por su Directorio, en su Sesión N° 007-2019 de fecha 24 de julio de 2019, que constituyen las normas de conducta y ética que rige nuestras actividades, operaciones, contenido en un Sistema de Prevención de Responsabilidad Administrativa de la persona jurídica – Compliance, que contiene los documentos normativos de cumplimiento obligatorio para nuestra organización y que están publicados en el sito: https://www.mpf.com.pe/ethical-code/ que contiene:



- 1. Código de conducta y ética empresarial
- 2. Política del sistema de Gestión para el Modelo de Responsabilidad Administrativa de Machu Picchu Foods S.A.C.
- 3. Procedimiento de Canal de Denuncias
- 4. Procedimiento de Gestión de Riesgos para el Sistema de Prevención de Responsabilidad Administrativa.
- 5. Política para promover el trabajo seguro.

Estos documentos normativos fueron elaborados en coordinación con la Consultora L B & C LEGAL S.A.C., con R.U.C. N° 20600752601 y cuya difusión es permanente en todos los niveles de la institución; para lo cual se dictan capacitaciones permanentes en todos los colaboradores de la empresa, tal como lo graficamos a continuación:





El Sistema de Prevención de Responsabilidad Administrativa de la persona jurídica, cuenta con un responsable de Cumplimiento, cargo que recae en la Gerencia Legal, responsable de la ejecución y seguimiento del Sistema, así como de los procedimientos de Gestión de Riesgo aprobados (Código LEG.P.RA.001), documento que describe las acciones a seguir para la identificación de amenazas / vulnerabilidades para la evaluación de los riesgos, siendo su alcancel a todas las personas e instalaciones de la organización.



La Línea Ética esta compartida en nuestra página institucional también en idioma Inglés, tal como se grafica líneas abajo: https://www.mpf.com.pe/ethical-code/







# Tamaño organizacional

GRI 102-6, GRI 102-7

Machu Picchu Foods S.A.C. es reconocido por ser el tailor-made de la industria del cacao y chocolate, exportando a más de 38 países como: Estados Unidos, Canada, México, Colombia, Brasil, Chile, Argentina, Bolivia, Reino Unido, Alemania, Países Bajos, Italia, Francia, Polonia, Estonia, Rusia, Japón, Corea, Australia, Nueva Zelanda, entre otros. Los tipos de clientes son distribuidores mayoristas, brokers, retailers y supermercados.

Nuestros principales centros de operaciones mas significativos son:

- 1. Planta Callao. Elaboración de Chocolates Tailor Made
- 2. Planta Pisco. Elaboración de Chocolates Organicos y Derivados de Cacao.

VALOR ECONOMICO DIRECTO (SOLES)				
INGRESO NETOS				
VENTAS NETAS	433,121,525			
TOTAL DE INGRESOS	441,690,171			

Nuestros principales productos son:

EMPRESA	TIPO DE PRODUCTOS	CANTIDAD	LUGARES
	<ul> <li>DERIVADOS DE CACAO.</li> </ul>	01	PISCO.
MPF	<ul> <li>CHOCOLATES ORGANICOS.</li> </ul>	01	PISCO.
	<ul> <li>CHOCOLATES Y PRODUCTOS TAILOR MADE.</li> </ul>	01	CALLAO.

### Cadena de suministro

GRI 102-9

En Machu Picchu Foods la cadena de suministro es uno de los elementos claves, con una correcta gestión garantiza la satisfacción de las necesidades de nuestros clientes y el éxito en la empresa.

Los puntos principales dentro de nuestra cadena de suministros son los centros de acopio, proveedores, productos y procesos de compra los cuales los detallamos a continuación.

1. Centros de Acopio: Machu Picchu Foods SAC Cuenta con 36 centros de acopio a nivel nacional distribuido de la siguiente manera.

ZONAS	CENTROS
	Kimbiri
Ayacucho	San Antonio
Ayacuciio	Villa Virgen
	Selva de Oro
	Satipo
	Pangoa
Satipo	Pto Porvenir
	Iscozacin
	Atalaya
	Juanjui
Juanjui	Huicuingo
	Campanilla
	Tarapoto
	San José de Sisa
	Chazuta
Tarapoto	Barranquita
	Shamboyacu
	Alao
	Yurimaguas

ZONAS	CENTROS
	Tingo María
	Aucayacu
	Aguaytia
	San Alejandro
Tingo María	Neshuya
	Curimana
	Constitución
	Campo Verde
	Puerto Bermudez
	Nuevo Progreso
Tocacha	Tocache
Todactio	Nuevo Bambamarca
Tocache	Uchiza
Quillabamba	Quillabamba
Jaen	Jaen
ouon	Chiriaco
Madre de Dios	Pto Maldonado

2. Proveedores: Para nosotros es de suman importancia contar con proveedores que brinden los mejores servicios y producto, es por ello, que contamos con un proceso de selección para todos nuestros proveedores, como mínimo se deberá tener tres (03) diferentes proveedores; los criterios para la aceptación de un proveedores según nuestro procedimiento son: las referencias, si cuenta con certificaciones, la experiencia en el mercado y los precios.

Dentro de todo nuestro universo de proveedores, consideramos proveedores a nuestros agricultores, acopiadores y/o empresas de productos o servicios.

A continuación detallamos la cantidad de proveedores que tiene la empresa Machu Picchu Foods SAC..

- Proveedores Convencionales: 1824 Aproximadamente
- Proveedores Orgánicos: 4572

**3. Productos:** Los tipos de productos que se compran en los centros de acopio están divididos en 2: Convencionales y Orgánicos (certificados).

PRODUCTOS	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
	CAC0000001	Cacao convencional
	CAC0000002	Baba de cacao convencional
	CAC0000036	Cacao Convencional Criollo
	CAC0000046	GRANO CONV LIMPIADO KG (ZONAS)
Convencionales	CAC0000047	GRANO BOLA Y VENA KG (ZONAS)
	CAC0000048	GRANILLA KG (ZONAS)
	CAC0000049	POLVILLO DE CACAO KG (ZONAS)
	CAC0000050	Baba de Cacao Convencional Criollo
	CAC0000059	Cacao convencional TRACE
	CAC0000003	Cacao NOP EU JAS
	CAC0000004	Baba de cacao NOP EU JAS
	CAC0000011	Cacao NOP EU JAS UTZ
	CAC0000012	Baba de cacao NOP EU JAS UTZ
	CAC0000020	Cacao FLO (Lima)
	CAC0000031	Cacao orgánico (Lima)
	CAC0000035	CACAO NOP EU JAS BRA
	CAC0000052	Cacao NOP EU JAS ARG
Orgánicos	CAC0000055	Cacao NOP EU JAS Criollo
Organicos	CAC0000056	Baba de cacao NOP EU JAS Criollo
	CAC0000060	Cacao NOP EU JAS TRACE
	CAC0000061	Baba de cacao NOP EU JAS TRACE
	CAC0000063	Cacao NOP EU JAS Criollo TRACE
	CAC0000064	Baba de cacao NOP EU JAS Criollo TRACE
	CAC0000066	Cacao NOP EU JAS UTZ TRACE
	CAC0000067	Baba de cacao NOP EU JAS UTZ TRACE
	CAC0000069	Cacao NOP EU JAS BRA TRACE
	CAC0000070	Baba de cacao NOP EU JAS BRA TRACE

**4. Procedimiento de compra de grano en los centros de acopio:** Se subdivide en proceso de atención y compra.

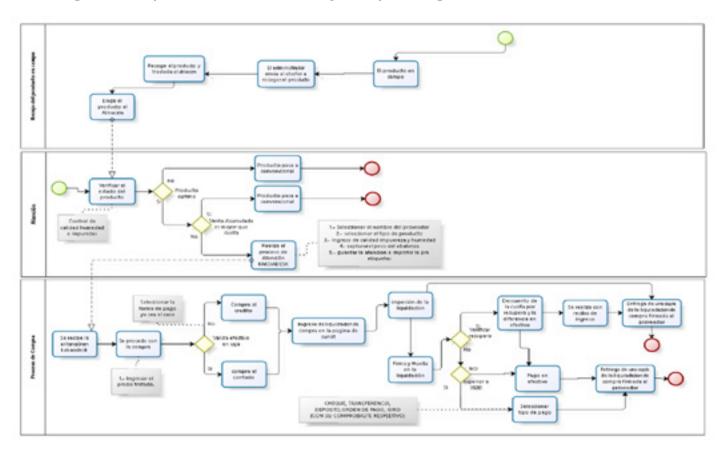
#### 4.1. Proceso de Atención

- 4.1.1. El proveedor llega a la oficina de MPF con su producto a vender, se realiza el control de calidad del producto, y el registro en el sistema, colocando tipo y peso del producto, cantidad y peso de envase (tara), únicamente el registro de humedad e impureza se realiza de manera manual. e
- 4.1.2. Seleccionar el tipo de impresión de la atención (Ticketek, pre etiqueta), luego procedemos a guardar e imprimir (Etiquetadora).

### 4.2. Proceso de Compras

- 4.2.1. Luego de realizado la atención, el proveedor se dirige a cobrar por la venta de su producto; para ello, el encargado de la oficina registra la liquidación de compra en la SUNAT con los datos del proveedores igual manera se ingresa en el sistema de la empresa los datos del vehículo donde fue transportado el grano, el precio y la forma de pago (contado, crédito y recupero).
- 4.2.2. Ingresar el documento de sunat (comprobante de compra) para luego ingresar el tipo de pago z, con ello se estaría confirmando la compra.
- 4.2.3. El proveedor puede verificar la cantidad que vendió el precio y el monto que recibirá por la venta de su(s) producto(s) con la copia emitida por la SUNAT

### Diagrama de procesos de atención y compra de grano



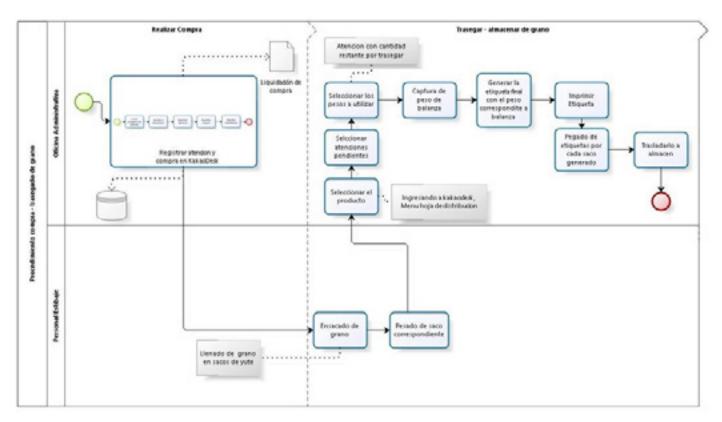
**5. Envío de grano a planta de producción:** En caso que el producto sea de tipo orgánico se realiza el siguiente procedimiento.

### 5.1. Proceso de trasegado

5.1.1. Se procede al ensacado del grano en sacos de yute con un peso seleccionado por el encargado de la trazabilidad, el cual, seetiqueta con su peso respectivo, y a su vez esingresado al menú gestión del sistema kakaodesk,

5.1.2. Capturar el peso de balanza, seleccionar la(s) atención(es) (proveedor(es)) para completar el peso bruto (peso neto + tara) que se capturo en balanza, luego seleccionar el botón separar pre para recalcular el peso que se captura en balanza, para la generación de etiqueta final, luego generar etiqueta y proceder a imprimir la etiqueta con su código de barra respectivo y al pegado en cada saco respectivamente.

### Diagrama de procesos de atención y compra de grano



### 6. Transferir Sacos:

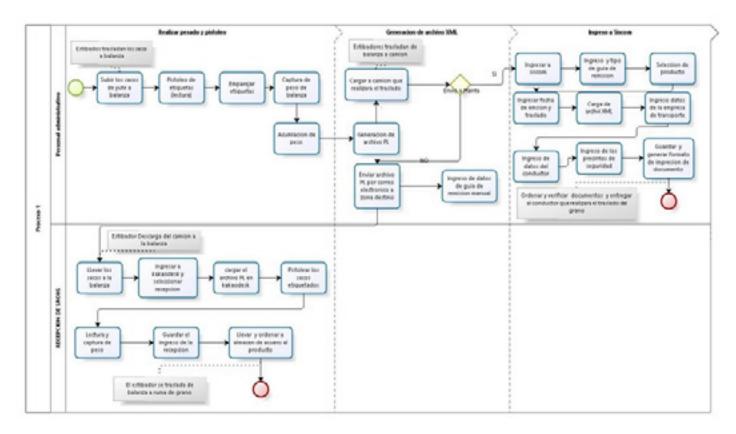
- **6.1.** Se procede a colocar los sacos en la balanza para realizar la lectura del peso y las etiquetas, para ello se debe ingresar a kakaokdesk e ingresar los datos correspondientes para validar las etiquepas pistoleadas.
- **6.2.** Posterior a ello se captura el peso de la balanza y se presiona el botón acumular por último se selecciona el destino y presionar el botón Generar XML, buscar el archivo generado en D:\MpfDocs\PackList.
  - **6.2.1. SISCOM Remesa:** En caso el envío se realice a planta de producción se ingresa al sistema siscom en la parte de remesa:

Ingresar tipo de guía y numero de guía, la fecha de traslado y emisión para luego seleccionar la oficina origen y el destino ;

7. Transferir Sacos: Una vez que el grano llega planta de producción es descargado a una balanza para verificar el peso que se envió desde el centro de acopio, se extraen muestras para su respectivo control de calidad y dar la conformidad de la recepción de dicho envió por el centro de acopio.

Una vez que el producto paso el control de calidad , son seleccionados para la fabricación de productos terminados como chocolates, pastas, manteca ,etc . ingresan a una máquina para el limpiado correspondiente y extraer las impurezas de la materia prima , para ingresar a una determinada maquina donde será procesada para elaborar el producto final, luego para ser empacado y su pronta venta .

### Diagrama de proceso de envío y recepción



### Afiliación a asociaciones

GRI 102-13

La participación que tiene Machu Picchu Foods S.A.C., con las siguientes entidades se basa en decisiones estratégicas para el negocio:

**Sociedad Nacional de Industrias:** Una institución sin fines de lucro que promueve el desarrollo de la industria manufacturera, impulsa la economía de mercado y contribuye al desarrollo del país a través de propuestas técnicas sectoriales de carácter económico, laboral, tributario, entre otros; cuenta con una experiencia de más de 120 años y brinda a sus asociados servicios diversos y participamos activamente desde el año 2019,



Nuestra organización forma parte del Comité de Alimentos, Restaurantes y Afines, Pesca y Acuicultura Fertilizantes y Detergentes (Rubro Golosinas), siendo miembro activo en las sesiones.

**Asociación de Exportadores - Adex :** es una institución empresarial fundada en 1973 para representar y prestar servicios a sus asociados: Exportadores, Importadores y prestadores de Servicios al Comercio exterior; pues la asociación, brinca asesoría y servicios de comercio exterior a nuestra organización.



**Cámara de Comercio de Lima:** La Cámara de Comercio de Lima - CCL es el gremio empresarial más representativo del Perú, agrupa a 15 000 asociados de diversos sectores;, pues esta entidad brinda servicios documentarios para las operaciones de comercio exterior.



### Declaración de los altos ejecutivos responsables de la toma de decisiones

GRI 102-14

Machu Picchu Foods S.A.C cuenta con un responsable de alto nivel en la toma de la decisión de la organización, siendo dicho ejecutivo Presidente del Directorio y Gerente General de la Organización; es el que preside las sesiones del Directorio, así como los diferentes Comités que tiene constituido la organización.

Participa activamente en la toma de las decisiones, en la visión y estrategia de las operaciones de la organización

NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
Luis Fernando Guzmán Flores	Presidente del Directorio - Gerente General		

### Principales impactos, riesgos y oportunidades

GRI 102-15

IMPACTO	RIESGO	OPORTUNIDAD
	Alto absentismo de personal por contagio de virus SARS-COV 2	Fortalecimiento de protocolos de bioseguridad
Brote Pandémico virus	Variabilidad del pronóstico de oferta y demanda	Transformación digital e impulso del trabajo remoto
SARS-COV 2	Riesgos financieros por incertidumbre geopolitica	Incursión en nuevos mercados
	Alteración de la continuidad operativa de toda la cadena de suministro	Diversificación de la cadena de suministro
Incursión en nuevas	Incumplimiento de regulación compleja relacionada con Cadmio (EU, USA, AUS) por condición propia del grano de cacao peruano que contiene alto cadmio	Identificación de tendencias de mercados (saludable/vegano/superfoods/ org. criollo/ productos económicos)
tendencias del mercado	Aplicación de pesticidas en la materia prima por parte de nuestros proveedores de cacao	Expansión internacional con clientes nuevos y alianzas estratégicas con clientes actuales
	Alta inversión para el crecimiento y/o adecuación de la capacidad productiva	Incrementar el brand awareness de la organización
	Alto costo financiero	Apalancamiento en asesores externos para implementación de metodologías
Implementación de metodologías Lean Manufacturing - TPM	Prolongada curva de aprendizaje que conlleve a fallas operacionales o fuera de especificación de los productos	Estandarización de procesos y condicones básicas de los equipos
	Personal dedicado ala implemteción que puede ser requerido para la continuidad operativa	Familiarización del personal con las metodologías

### Mecanismos de asesoramiento y preocupaciones éticas

GRI 102-17

Dentro de Machu Picchu Foods S.A.C. existe un órgano de gobierno, donde está inmersa la Alta Dirección, que es la responsable de buscar los mecanismos de prevención y asignación de los recursos para la implementación del Sistema de Gestión para el Modelo de Responsabilidad Administrativa; para ello se cuenta con la asesoría externa de consultores que nos brindar el asesoramiento sobre cumplimiento del Código de Conducta y Ética Empresarial, cuyas normas rigen el quehacer institucional, quien nos imparten las capacitaciones y asesorías sobre la preocupación ética y comportamiento en toda la organización.





El Sistema de Compliance implementado es la garantía para que la empresa no se vea involucrada en situaciones de riesgo por la vulneración de los principios éticos; para ello venimos instaurando una cultura de cumplimiento en la Organización, para lello, se cuenta con un Procedimiento de Canal de Denuncia (Código: LEG.P.RA.002) que se encuentra en nuestra página web (https://www.mpf.com.pe/complaints/) y cuya difusión y capacitación se realiza de manera permanente y está a disposición de los integrantes de la empresa, así como de los terceros vinculados a nuestras operaciones; pudiendo formular alguna denuncia, la misma que se tramitará de manera anómica y de acuerdo al procedimiento antes referido.

# Capacitación: Sistema responsabilidad administrativa de la persona jurídica (Compliance)



Zona Chiriaco - Amazonas - Feb. 2020



Zona Jaen - Cajamarca - 10 de marzo 2020

FΙ procedimiento de canal de denuncia se encuentra a disposición cualquier colaborador terceros, con solo ingresar al link https://www.mpf.com.pe/complaints/ puede formular su denuncia, reclamo o queja por incumplimiento de las políticas éticas de la organización; sin embargo, al 31.Dic.20, no hemos recibido ninguna denuncia a través de los mecanismos implementados.









PROCEDIMIENTO DE CANAL DE DENUNCIAS Version: 08 Pag.: 2/5

I. OBJETIVO

Establecer mecanismos para que sus accionistas, representantes tegates, ejecutivos, directivos, colaboradores, clientes y proveedores, puedan denunciar conductas sicitas o antieticas, o inclano alertar situaciones irregulares, inseguras, poco apropiadas, entre otras, de las que puedan denuerse comportamientos o acciones que supongan incumplimiento de la Ley N° 30424 que regula la Responsabilidad Administrativa de la Persona-Junidica, su Reglamento Decreto Supremo N° 002-2019-JUIS y normas modificatorias, ya sea de carácter penal o no. Aol como brinder las garantilas y derectivos de las partes involucadas.

II. ALCANCE

Aplica para todos los accionistas, representantes legalles, ejecutivos, directivos, cislaboradores, clientes y proviectores, de todas las sedes de la empresa y de todos los lugares de donde esta mantenga o cumpla acuerdos o negocios comerciales, con respecto a hechos pasados, presentes y futuros.

### Información sobre empleados y otros trabajadores

GRI 102-8

Machu Picchu, en el año 2020, estuvo conformado por 1910 trabajadores entre hombres y mujeres, los cuales son el pilar básico en nuestra organización, ya que, son los quienes llevan a cabo las tareas necesarias para lograr que la organización produzca, crezca y se consolide en el mercado. Son por todo ello, un recurso estratégico que se ha de cuidar y fomentar.

La Data Laboral se encuentra la información de las Sedes que se ubica cada colaborador.

CONCEPTO	MUJERES	HOMBRES
TRABAJADORES CON CONTRATO DE SERVICIOS	0	0
TRABAJADORES CONTRATADOS A TIEMPO COMPLETO	545	1365
CALLAO	283	490
SAN ISIDRO	35	35
PISCO	177	558
JAEN		25
JUANJUI	8	39
KIMBIRI	4	35
LORETO	1	3
MADRE DE DIOS		6
QUILLABAMBA	1	1
SATIPO	7	30
TARAPOTO	14	55
TINGO MARIA	15	63
TOCACHE		25
TOTAL	. 545	1365

### Estructura de gobernanza

GRI 102-18

Machu Picchu Foods S.A.C. cuenta con una estructura de Gobierno Corporativo integrado por:

# a. La estructura de gobernanza de la organización, incluidos los comités del máximo órgano de gobierno.

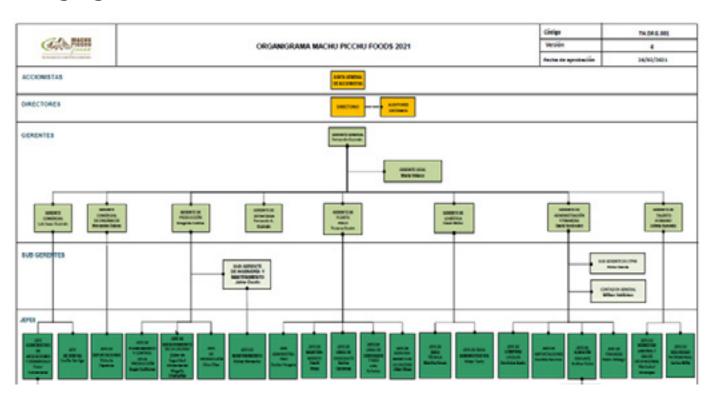
- La Junta de Accionistas se reúne por mandato legal, obligatoriamente una vez al año dentro de los tres meses siguientes a la terminación del ejercicio económico para pronunciarse sobre la gestión social y los resultados obtenidos; así mismo se reunirá las veces en que sea convocada para tratar cualquier punto materia de sus atribuciones y obligatoriamente al término del primer trimestre del año, para la aprobación del as cuentas sociales entre otros puntos.
- **El Directorio**, estará compuesto por un número de siete (07) miembros designados por la Junta de Accionistas y el cargo tiene una duración de dos (02) años y lo preside el Presidente, designado expresamente para este efecto por el propio Colegiado; las sesiones de este órgano se realiza cada mes, previa convocatoria a sus miembros.

- Las Gerencias, la plana gerencial de la sociedad está conformada por ejecutivos que tienen sus propias funciones de acuerdo con la estructura organizacional de la empresa y forma parte de los Comités referidos líneas abajo.
- **Comité de Gerencia**, es el órgano de coordinación institucional, donde se revisan los temas estratégicos, administrativos, ambientales, informáticos y de gestión en general; se reúne una vez al mes.

# a. Los comités responsables de la toma de decisiones sobre temas económicos, ambientales y sociales

- Comité de Riesgo, es un órgano encargado de revisar las finanzas, logísticas, producción y otros y analiza los riesgos y amenazas internas y externas de la organización para la toma de decisiones y medidas correctivas; se reúne semanalmente y lo preside el Gerente General de la Organización.
- Comité de Crisis, es el Órgano decisorio para la gestión unificada de una situación de emergencia y/o crisis, la principal función es acelerar el proceso de toma de decisiones para solventar incidencias y/o crisis definiendo las prioridades, estableciendo la estrategia y la táctica a seguir para superar el evento; lo preside el Gerente General de la Organización.

### Organigrama Institucional de Machu Picchu Foods S.A.C.



### Delegación de autoridad

GRI 102-19

Machu Picchu Foods S.A.C de acuerdo a los Estatutos Sociales, ha previsto que la Junta de Accionistas en sesión general designa y aprueba la delegación de facultades de representación a favor de su Gerente General quien es el responsable de la administración de la sociedad; de modo que, para el cumplimiento de su objeto social el Gerente General a su vez delega facultades de representación a determinados Ejecutivos y Administrador Regionales para la marcha administrativa, financiera, logística, ambientales y otros, para lo cual, ha otorgado poderes para el ejercicio de facultades de representación antes las diferentes entidades públicas y privadas, mismo, se otorga facultades para la celebración de contratos de cualquier naturaleza permitido por la ley; facultades financieras y bancarias; representación en materia de negociación y conciliación extrajudicial o judicial, entre otras atribuciones delegadas.

# Composición del máximo órgano de gobierno y sus comités

GRI 102-22

En Machu Picchu Foods S.A.C. el Órgano máximo de Gobierno es el Directorio que está compuesto por siete (07) miembros de los cuales cuatro (04) directores son independientes

	COMPOSICIÓN DEL DIRECTORIO					
CARGO	CATEGORIA	ANTIGÜEDAD	CARGOS SIGNIFICATIVOS Y COMPROMISOS			
Presidente	Patrimonial	2014	No aplica			
Director	Independiente	2016	Forma parte de otros directorios en entidades privadas nacionales			
Director	Independiente	2019	Forma parte de otros directorios en entidades privadas nacionales y exterior			
Director	Independiente	2014	Forma parte de otros directorios en entidades privadas nacionales			
Director	Independiente	2021	Forma parte de otros directorios en entidades privadas del exterior			
Director	Patrimonial	2014	No aplica			
Director	Patrimonial	2014	No aplica			

La composición de los diferentes Comités de la organización es la siguiente:

	COMPOSICIÓ	N DEL COMITÉ	DE GERENCIA - RIESGO
CARGO	CATEGORIA	ANTIGÜEDAD	COMPETENCIAS CON TEMAS ECONOMICOS, AMBIENTALES Y SOCIALES
G. Geeral	Alta Dirección	2012	Especialización en Temas Económicos
G. Comercial	Gerente	2014	Especialización en Temas Económicos
G. Estrategia	Gerente	2014	Especialización en Temas Económicos y estrategia
G. Adm. y Finanzas	Gerente	2016	Especialización en Temas Económicos y Financieros
G. Legal	Gerente	2012	Especialización en Asuntos legales y sociales
G. Producción	Gerente	2010	Especialización en asuntos alimentarios
G. Producción	Gerente	2003	Espcialización en asuntos alimentarios
G. Comercial	Gerente	2004	Especiación en asuntos comerciales y negocios
G. TTHH	Gerente	2021	Especialización en recursos humanos y estrategia
G. Logistica	Gerente	2018	Especialiación en asuntos economicos y suministros

	COMPOSICIÓN DEL COMITÉ DEL CRISIS							
CARGO	CATEGORIA	ANTIGÜEDAD	CARGOS SIGNIFICATIVOS Y COMPROMISOS	AFILIACIONES A GRUPOS SOCIALES INFRARREPRESENTADOS	COMPETENCIAS CON TEMAS ECONOMICOS, AMBIENTALES Y SOCIALES			
G. General	Alta Dirección	2012	No aplica	No aplica	Especialización en Temas Económicos			
G. Comercial	Gerente	2014	No aplica	No aplica	Especialización en Temas Económicos			
G. Estrategia	Gerente	2014	No aplica	No aplica	Especialización en Temas Económicos y estrategia			
G. Adm. y Finanzas	Gerente	2016	Director en otras entidadas privadas nacionales	No aplica	Especialización en Temas Económicos y Financieros			
G. Legal	Gerente	2012	No aplica	No aplica	Especialización en Asuntos legales, ambientales y sociales			
G. Producción	Gerente	2010	No aplica	No aplica	Especialización en asuntos alimentarios			
G. Producción	Gerente	2003	No aplica	No aplica	Espcialización en asuntos alimentarios			
G. Comercial	Gerente	2004	No aplica	No aplica	Especiación en asuntos comerciales y negocios			
G. TTHH	Gerente	2021	No aplica	No aplica	Especialización en recursos humanos y estrategia			
G. Logistica	Gerente	2018	No aplica	No aplica	Especialiación en asuntos economicos y suministros			
G. TTHH	Gerente	2021	No aplica	No aplica	Especialización en recursos humanos y estrategia			
SG.Mnto	Sub Gerente	2003	No aplica	No aplica	Especialiación en ingeniería y mantenimiento			
, SG.Tec, e Información	Sub Gerente	2010	No aplica	No aplica	Especialición en Tecnologia y mejora continua			
Jefe Mmto	Jefe	2003	No aplica	No aplica	Especialiación en ingeniería y mantenimiento			
Jefe Compra	Jefe	2010	No aplica	No aplica	Especialiación en asuntos economicos y compras			
Jefe Almacen	Jefe	2003	No aplica	No aplica	Especialiación en asuntos economicos y supply chain			
Jefe Calidad	Jefe	2003	No aplica	No aplica	Especialiación en asuntos regulatorios y calidad e inocuidad alimentaria			
l Jefe Calidad	Jefe	2003	No aplica	No aplica	Especialiación en asuntos regulatorios y calidad e inocuidad alimentaria			
Jefe Calidad	Jefe	2003	No aplica	No aplica	Especialiación en asuntos regulatorios y calidad e inocuidad alimentaria			

### Conflictos de intereses

GRI 102-25

Machu Picchu Foods S.A.C. a través de su órgano máximo de gobierno, realiza una verificación si existe algún conflicto de interés al momento del nombramiento de los directores, para ello hacer una revisión y consultas a terceros sobre los candidatos para ocupar el cargo, especialmente, que se identifique su independencia en la toma de decisiones y que no participe en otros grupos de interés, que pueda haber algún conflicto de intereses cruzados; los directores actualmente son personas vinculadas a actividades o participan en otros directorios que, no tienes nada que ver con el objeto social de la empresa.

Así mismo, dentro de la sociedad, no existe ningún accionista que pueda controlar la toma de decisiones o las operaciones de la organización, pues la toma de decisiones se hace en el Colegiado, manteniendo la independencia y claridad en la toma de las decisiones y en el ejercicio del voto de los participantes.

### Listas de grupos de interés

GRI 102-40

Machu Picchu Foods S.A.C es una empresa que se compromete con los objetivos que los grupos de interés esperan. Para la emisión de nuestro primer reporte GRI se consideraron los siguientes grupos de intereses:

	DEFINICIÓN	COMPROMISO
CLIENTES	Grupo de empresas a las cuales satisfacemos sus necesidades mediante productos de calidad.	Entregar productos con calidad, oportunidad y a precios competitivos orientados a satisfacer sus necesidades y mantener las relaciones a largo plazo.
PROVEEDORES	Empresas que nos proveen materia prima, empaques y servicios	Brindar un trato transparente y equitativo, poniendo como prioridad el pago oportuno.
TRABAJADORES	Personas que forman parte del equipo de Machu Picchu Foods	Atraer y desarrollar el talento humano mediante capacitaciones continuas en un contexto de bienestar social
SOCIEDAD	Comunidades a las cuales generamos impacto con nuestras actividades económicas.	Generar un impacto positivo en las comunidades locales mediante proyectos y beneficios.
ESTADO	Conjunto de instituciones que poseen la autoridad y potestad para establecer las normas que regulan una sociedad	Cumplir con las leyes y directivas del Estado promoviendo un ambiente transparente para la prestación de servicios

# Definición de los contenidos de los informes y de las coberturas del tema

GRI 102-46

En el marco del Programa de Negocios Competitivos el proceso para definir los contenidos ha sido realizado por nuestro Socio Implementador Impacto Positivo, quien nos ha invitado a realizar nuestro Reporte de Sostenibilidad bajo la metodología GRI.

Se han aplicado 8 de los 10 principios de elaboración de reportes. Dado que nuestro Socio Implementador X en el marco del Programa de Negocios Competitivos ha realizado la selección de contenidos, no se cumplen con los principios de inclusión de grupos de interés y materialidad. Sin embargo, sí se cumplen con los siguientes principios:

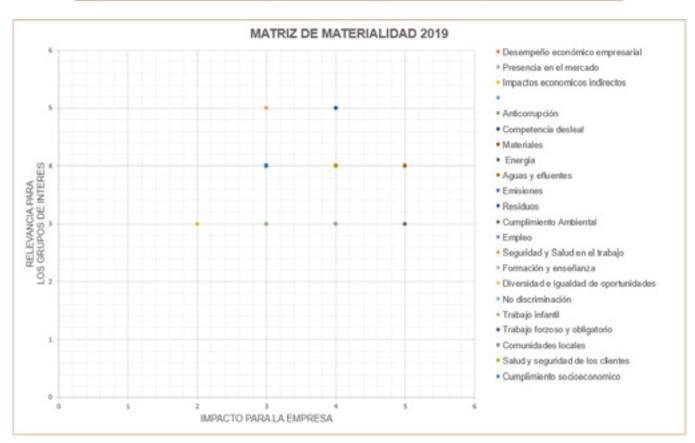
- I. Contexto de Sostenibilidad
- II. Exhaustividad
- III. Precisión
- IV. Equilibrio
- V. Claridad
- VI. Comparabilidad
- VII. Fiabilidad
- VIII. Puntualidad

### Lista de temas materiales

GRI 102-47

a. Lista de los temas materiales identificados en el proceso de definición de los contenidos del informe.

TEMA MATERIAL		ESTÁNDAR GRI	COBERTURA	GRUPO DE INTERÉS VINCULADO
1	Desempeño económico empresarial	201-Desempeño económico	Interna y externa	Clientes, Colaboradores, Sociedad y Estado
2	Competencia desleal	206 – Competencia Desfeal	Interna y Externa	Clientes, Proveedores y Sociedad
3	Materiales	301 – Materiales	Interna y Externa	Clientes, Proveedores y Sociedad
4	Energía	302- Energía	Interna y Externa	Proveedores, Sociedad y Estado
5	Agua y efluentes	303 – Agua y efluentes	Interna y Externa	Colaboradores, Sociedad y Estado
6	Emisiones	305 – Emisiones	Interna y Externa	Colaboradores, Sociedad y Estado
7	Residuos	306 – Residuos	Interna y Externa	Colaboradores, Sociedad y Estado
8	Cumplimiento Ambiental	307 – Cumplimiento Ambiental	Interna y Externa	Sociedad y Estado
9	Empleo	401- Empleo	Interna y Externa	Colaboradores, Sociedad y Estado
10	Seguridad y Salud en el trabajo	403 – Seguridad y Salud en el trabajo	Interna y Externa	Colaboradores, Sociedad y Estado
11	Comunidades Locales		Interna y Externa	Proveedores, Clientes y Sociedad
12	Salud y Seguridad de los clientes		Interna y Externa	Clientes, Colaboradores y Sociedad





### Presencia en el mercado

### Enfoque de gestión

Para Machu Picchu Foods, tener una adecuada presencia en el mercado es relevante, porque representa, que nuestros colaboradores de la empresa reciban su salario a partir de la remuneración mínima vital a más según el puesto y no haya desigualdad entre los trabajadores ya sea por sexo, raza o ubicación. Dicho impacto se produce de manera interna, reflejado en nuestros estados financieros, colaboradores, proveedores y externa hacia nuestros clientes.

Machu Picchu Foods gestionas una adecuada presencia en el mercado, a través de nuestro sistema Sap, obtenemos la información y se realiza una vez al mes para los indicadores de la empresa. Durante el año 2020; por la pandemia se suspendió la revisión anual de desempeño en la compañía.

El mecanismo que utilizamos para la evaluación de la eficacia de nuestro indicador es que los trabajadores tengas ingresos mayores a la remuneración mínima vital y escalonado según las actividades y responsabilidades que se le dé.

# Ratio del salario de categoría inicial estándar por sexo frente al salario mínimo local

GRI 202-1

PUESTO CON SUELDO MÍNIMO		HOMBRES		MUJERES	
PUESTO CON SUELDO MINIMO	PISCO	PLANTA CALLAO	PISCO	PLANTA CALLAC	
ASISTENTE DE PRODUCCIÓN	1				
AYUDANTE DE COCINA	- 4		5		
MAQUINISTA C		2			
MENSAJERO		1			
MONTARCAGUISTA	- 1	1			
AYUDANTE DE LAVANDERIA					
OPERACIO APOYO ADMINISTRATIVO		2	13		
OPERARIO A		679		1	
OPERARIO B		2		9	
OPERARIO C		176		150	
OPERARIO DE ALMACEN	7	3			
OPERARIO DE DOSIMETRIA		2			
OPERARIO DE LIMPIEZA		12		7	
OPERARIO DE PLANEAMIENTO		4			
OPERARIO DE PRODUCCIÓN	252		57		
OPERARIO DE RESIDUOS GENERALES	1				
OPERARIO DE SANEAMIENTO	18		5		
OPERARIO ESCOGEDOR DE GRANO			1		
OPERARIO DE SERVICIOS GENERALES		12			
TOTAL	284	217	81	167	

	HOMBRES	MUJERES
TOTAL	1366	544
# SALARIOS MÍNIMO	501	248
PORCENTAJES	36.68%	45.59%

# Impactos económicos indirectos

### Enfoque de gestión

Para Machu Picchu Foods, desarrollar iniciativas y proyectos en beneficio de los productores de cacao y la comunidad, es importante porque promueve mantener la continuidad de producir este cultivo en mejores condiciones para los beneficiarios El principal impacto se ven reflejados en las comunidades del entorno de los productores de cacao orgánico socios de Machu Picchu Foods. Estas comunidades y fincas están ubicadas en la selva peruana.

Machu Picchu Foods contribuye directamente a través de sus proyectos sociales e iniciativas con la comunidad de los productores orgánicos de cacao, viéndose beneficiados ellos mismos, los suyos o la comunidad, acorde al alcance del proyecto.

Los proyectos sociales son dirigidos por un equipo asignado por el área de Logística, conformado por un coordinador de proyectos, cuyo objetivo es el cumplimiento del alcance, cronograma y costos definidos durante la fase de inicio del proyecto

Garantizando las buenas prácticas de gestión de proyectos, a través de sus cinco fases que son: Inicio, Planificación, Ejecución, Control y Cierre.

### Inversiones en infraestructuras y servicios apoyados

GRI 203-1

Las inversiones en proyectos sociales durante el año 2020 ascendieron a \$109233.50 dólares, y han estado enfocados en brindar herramientas y recursos materiales necesarios al agricultor para que su trabajo se vea reflejado en mejorar su eficiencia durante sus actividades de cosecha y post cosecha. Esto repercute en la optimización de empleo de jornaleros, mejora de la calidad de su grano para ofrecerlo en mejor precio y en optimizar costos asociados al proceso de post cosecha de cacao.

Durante el 2020 a través de estos proyectos se alcanzaron a beneficiar a 59 agricultores orgánicos entregándoles kits de herramientas para facilitar el mantenimiento de los árboles de cacao y cosecha. Además, MPF gestionó la adquisición de 79 motoguadañas y 16 motopulverizadoras para sus oficinas a nivel nacional con el fin de prestar a los agricultores que lo requieran.

Finalmente, MPF implementó 2 centros de baba para fermentar 18tn de baba al mes a fin de brindar una alternativa al agricultor en temporada de precipitaciones de vender su cacao en baba.

ÍTEM	NOMBRE DEL PROYECTO O INICIATIVA EJECUTADO 2020	PRESUPUESTO (\$)
1	2 fermentadores hexagonales semiautomáticos y secadores al sol en instalaciones MPF para acopio en baba orgánica	\$40,368.33
2	Ampliación de banco de herramientas para todas las zonas (93 nuevos equipos para préstamo a agricultores)	\$50,536.48
3	5 fermentadores hexagonales manuales de 20 baldes (400kg) de capacidad para beneficio de 5 agricultores	\$5,153.20
4	6 motoguadañas para beneficio de 6 agricultores	\$3,175.49
5	Compra de Kit de herramientas de cosecha para 48 agricultores de zonas Satipo y Ayacucho	\$10,000.00

# **Anticorrupción**

### Enfoque de gestión

Para Machu Picchu Foods, es sumante relevante la gestión de este indicador, ya que, se rechaza toda forma de corrupción aplicando un criterio de tolerancia cero respecto a cualquier incumplimiento de nuestra Política de Gestión de Responsabilidad Administrativa, el Código de Conducta y Ética Empresarial y el Procedimiento de Denuncia.

Todos los colaboradores incluidos los órganos de gobierno que conforman nuestra organización son capacitados sobre nuestras políticas, códigos y procedimientos, para crear conciencia y comprensión sobre los alcances de las prácticas anticorrupción establecidas y aprobadas en la organización y especialmente, la difusión de nuestro Canal de Denuncias que se encuentra a disposición de todos los grupos de interés en nuestra página web https://www.mpf.com.pe/wp-content/uploads/proc-canal-denuncias.pdf.

En ese sentido, formamos a nuestros colaboradores sobre estos principios, de manera permanente y cuando se incorporan nuevos trabajadores a la organización y de manera continua; esto último para garantizar el cumplimiento de nuestra Línea Ética en todas nuestras actividades; estando en permanente actualización de sus conocimientos y absolver las consultas que puedan tener para dilucidar si se encuentran ante un acto o no de corrupción y/o soborno; así como, las prohibiciones y limitaciones en relación con la entrega y/o aceptación de regalos vinculados a un acto de corrupción, estando abierto el canales de denuncia y el procedimiento de investigación, habiéndose establecido para tal efecto campañas de comunicación y sensibilización tales como:

- Charlas de capacitación impartidas permanentes, de manera presencial o vía Teams.
- Carteles informativos y mensajes de educación que aparecen en la pantalla de los equipos informáticos de manera automática cada vez que se encienden, mensajes de WhatsApp a través de nuestro Canal interno de comunicación.
- Difusión de nuestras políticas y procedimientos de manera transparente a todos los miembros de la organización a través de la intranet corporativa.
- Canal abierto en nuestro portal institucional (web) donde está el Código Ético de manera pública y a disposición de los grupos de interés.

Las capacitaciones de reforzamiento, nos permiten monitorear el conocimiento y la comprensión sobre los temas de corrupción y soborno, así como identificar cualquier problema potencial de cumplimiento y reforzar los conocimientos sobre nuestro canal de denuncias, acceso y correcto llenado del formulario web el mismo que es anónimo, el intercambio de ideas al interior de estas capacitaciones nos brindan la oportunidad de absolver las inquietudes de nuestros colaboradores y hacen posible la mejora continua de nuestras políticas y procedimientos.

Pese a la declaración de Emergencia Sanitaria por la Pandemia originada por el COVID-19, desde el 16 de marzo 2020, hemos continuado con el programa de capacitaciones logrando un 64% de alcance a todos los trabajadores de la empresa.

Asimismo, se comparte con nuestros proveedores y clientes nuestros principios establecidos en nuestro Código de Ética y en las políticas y procedimientos sobre

prácticas anticorrupción y soborno, desde que se establezcan las negociaciones comerciales, antes de la prestación de cada servicio, a través de la suscripción de los contratos respectivos, siendo obligatoria su aceptación.

# Comunicación y formación sobre políticas y procedimientos anticorrupción

GRI 205-2

Para comprobar los conocimientos obtenidos, todos los participantes fueron evaluados a través de exámenes realizados a través de la plataforma web de capacitación, lo que nos permite asegurar que cuenta con los conocimientos suficientes para que nuestros colaboradores puedan identificar cuando se encuentran ante una situación de corrupción y/o soborno y las sanciones administrativas, disciplinarias, laborales y penales, derivadas de estas acciones.



# Competencia desleal

### Enfoque de gestión

La libre competencia es fundamental para el crecimiento económico de un país, es por ello que, Machu Picchu Foods S.A.C. orienta su actuar a la protección del consumidor, la propiedad intelectual, la defensa de la libre y leal competencia, y defiende las prácticas antimonopólicas, toda vez que, cualquier comportamiento contrario restringe inválidamente la competencia en perjuicio del consumidor, del proceso competitivo, concentra poder de mercado en algunas empresas por razones distintas a una mayor eficiencia y crecimiento sostenible o utilizan de forma ilegal el poder de mercado que tienen para sacar ventaja de ello e impedir la entrada de nuevos competidores u obstaculizar la permanencia de los que ya se encuentran operando en el mercado y, en términos más generales, produce un grave riesgo para el mercado en sí mismo; que nuestra organización no comparte.

Es así que, la relación que mantenemos con nuestros proveedores y clientes se desarrolla con honestidad, integridad y con un trato justa en base a la preferencia por la calidad de nuestros productos y/o servicios, así como a los precios competitivos que ofrecemos, nunca sobre prácticas comerciales desleales o engañosas, tal como lo hemos plasmado en nuestro Código de Conducta y Ética Empresarial (Pto. 9.11).





#### 9.11POLITICA CON NUESTROS PROVEEDORES Y CLIENTES

MACHU PICCHU FOODS S.A.C., considera a nuestro proveedores son parte clave en el desarrollo empresarial con quienes tenemos el compromiso de prácticas de conducta éticas, procurando perfeccionar los procesos de comunicación y las relaciones interpersonales; por nuestra parte consideramos ser un socio estratégico para nuestros clientes.

Todos los colaboradores de Machu Picchu Foods S.A.C deben informar cualquier sospecha de infringir las normas y mecanismos de protección del consumidor, propiedad intelectual y defensa de la libre y leal competencia, asimismo deberán respetar la confidencialidad de la información que pueden llegar a obtener de nuestros clientes, proveedores y competidores, salvo que sea de dominio público; en ese sentido, sólo podrán hacer comentarios sobre los productos o servicios de la competencia de manera precisa y veraz, usando sólo medios legítimos para obtener dicha información, cumpliendo las leyes antimonopolio y de competencia leal, tal como se ha previsto en nuestro Código de Conduta y Ética Empresarial.





#### 8. POLITICAS Y LINEAMIENTOS DE CONDUCTA

Los colaboradores, ejecutivos, gerentes, directores y accionistas de MACHU PICCHU FOODS S.A.C. asumen el compromiso de actuar en bajo los siguientes Políticas y Lineamientos de conducta.

La infracción a estos supuestos puede originar daños a nuestra reputación y a nuestras relaciones comerciales, por ende, Machu Picchu Foods S.A.C se encuentra comprometida a no celebrar contratos ni acuerdos relacionados con los siguientes temas:

- Acuerdos anticompetitivos o que afecten la libre competencia
- Cárteles
- Fusiones anticompetitivas
- Prácticas comerciales desleales
- Intercambio de contenido comercialmente sensible de información entre competidores
- Restricciones impuestas o acordadas con distribuidores y otros clientes
- Abusos de posición dominante del mercado

- Fijar precios o las condiciones de venta de los productos y / o servicios
- La coordinación o adjudicación de ofertas.
- Limitaciones de producción o ventas
- La división o asignación de mercados geográficos, clientes o líneas de productos
- Comportarse con el fin de aprovecharse injustamente de los clientes o impedir injustamente a los competidores entrar, permanecer o expandirse en un mercado.

# Acciones jurídicas relacionadas con la competencia desleal y las prácticas monopólicas y contra la libre competencia

GRI 206-1

Durante, estos 21 años que Machu Picchu Foods S.A.C se encuentra en el mercado, no ha sido denunciado por otro competidor, ni ha formado parte de ningún procedimiento de investigación por parte de las autoridades competentes relacionados a infracciones por violación contra las normas que regulan la competencia leal, las prácticas antimonopólicas o que afecten la libre competencia.



# Energía

### Enfoque de gestión

Para Machu Picchu Foods, la Energía es relevante, ya que, se genera un impacto directo al medio ambiente y en la salud de las poblaciones aledañas, es por ello, que se tiene como propósito principal la reducción o eliminación de dichos impactos cumpliendo los I MP internacionales.

Cabe resaltar que nuestras principales emisiones son generadas en las sedes de Callao y Pisco, en el caso de la planta Callao, comprende una zona industrial, y en la planta Pisco 1 y Pisco 2 son terrenos agrícolas y eriazos.

Las emisiones gaseosas generadas en las fuentes fijas (calderos, hornos, secadores) de la organización, son reportadas en los estudios ambientales, por lo que cuentan con un programa de monitoreo ambiental anual, que son cumplidos estrictamente y reportados a la entidad competente (OEFA), las mediciones de las chimeneas son realizadas de acuerdo a los establecido en el programa de monitoreo y de exceder algún parámetro los LMP, se establecen medidas para su control. Así mismo, se realiza los mantenimientos preventivos de los quemadores de las fuentes fijas. Por otra parte, se indica que utilizan como combustible GLP, sin emisiones de sulfuro de hidrogeno.

Para un adecuado control y gestión de este tema, se realiza monitoreos semestrales o anuales de las fuentes fijas (según programa de monitoreo) y emisión de informes a la entidad competente (OEFA) y auditorías a los proveedores con la finalidad de evaluar si cumplen con la identificación de sus aspectos ambientales y sus impactos ambientales significativos.

### Consumo energético dentro de la organización

GRI 302-1

CONSUMO ENERGÉRTICO Cifras en KWH

Combustible no renovable consumido [8,285,495.4 ¹]

Electricidad, calefacción, refrigeración y vapor comprados

TOTAL, DE CONSUMO 15,578,231.4

TOTAL 15,578,231.4

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Consumo de gas Natural (1 m<sup>3</sup> de GN corresponde a un poder calorífico superior (PCS) de 11.70 kWh)

## Agua y efluentes

### Enfoque de gestión

Debido a que nuestros servicios requieren como fuente principal del uso de recurso hídrico, existe una latente participación en llevar conciencia a los demás en materia de la gestión correcta de tal recurso. Por ello, a través de nuestro plan ambiental, realizamos capacitaciones para realizar las adecuadas maniobras para la eliminación de residuos generados por nuestros servicios, además de evitar la posible contaminación al ambiente.

Dentro de las principales actividades tenemos las de las siguientes plantas:

- **Planta Callao:** Se generan efluentes industriales, que son tratadas en una PTAR y dispuestas al sistema de alcantarillado, cumpliendo con los Límites permisibles (VMA) establecidos en el DS N° 010-2020- VIVIENDA.
- **Planta Pisco:** Se generan efluentes que son vertidos a canales de riego, por lo que es primordial realizar un tratamiento con la finalidad de cumplir con los ECAS aplicables y no afectar a la flora y fauna. Asimismo, se cuenta con un proyecto para la construcción de la PTAR.

El agua potable es usada en la producción y domestico (SSHH, duchas, lavatorios), reduciendo su uso, mediante la instalación de grifos automáticos en las SSHH, así también sensibilizando a los colaboradores.

Los efluentes industriales generados en la planta Callao, son tratados en una planta de tratamiento, con la finalidad de reducir los contaminantes, y vertidas al sistema de alcantarillado, cumpliendo con los Valores Máximos admisibles establecidos en el DS Nº 010-2020- VIVIENDA.

Con lo mencionado líneas arriba se plante dos propósitos específicos:

- ✓ Construcción de la PTAR en la planta Pisco: Mitigar los impactos ambientales negativos.
- ✓ Reducción del consumo de agua para uso doméstico: es reducir los pagos efectuados por este servicio.

Para poder evaluar la gestión este indicador, se cuenta con una presentación anual de la declaración de generador de efluentes no domésticos a SEDAPAL, con un análisis los parámetros establecidos.

Auditorías internas y externas del Sistema de gestión ambiental ISO 14001:2015, gestión de calidad ISO 9001:2015 de las plantas ubicadas en el distrito de Callao- Callao y Pisco - Ica.

Los sistemas de medición son mediante indicadores anuales.

- ✓ M³ de efluentes tratados
- ✓ M³ de lodos generados
- ✓ M³ de insumos químicos usados

Dichos resultados pueden ser informados a través de la página web para todos nuestros grupos de interés.

# Consumo de agua

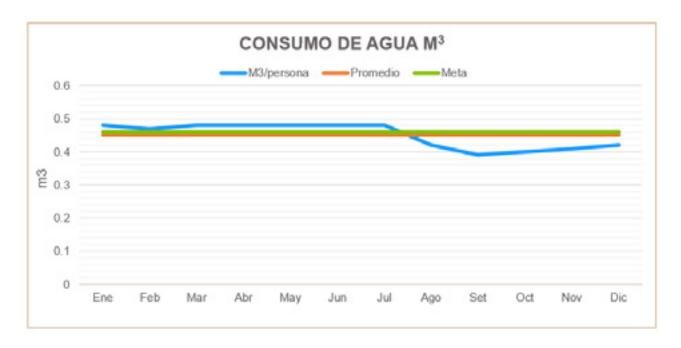
GRI 303-5

De acuerdo a las gestiones y lineamientos establecidos se logro supera la GRI 303-5

CONSUMO DE AGUA	Cifras en ML
Vertido total de agua (Agua superficial + agua subterránea + agua marina + agua de terceros)	23061
TOTAL DE CONSUMO	2.3061e+10

Nuestro consumo de agua es según lo indicado en la presente tabla

	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
M3/persona	0.48	0.47	0.48	0.48	0.48	0.48	0.48	0.42	0.39	0.40	0.41	0.42
Promedio	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45
Meta	0.46	0.46	0.46	0.46	0.46	0.46	0.46	0.46	0.46	0.46	0.46	0.46



# **Emisiones**

## Enfoque de gestión

La generación de gases de emisiones atmosféricas de las chimeneas contribuye a la generación de gases y partículas, que pueden afectar la salud de las poblaciones aledañas. Teniendo el mayor impacto en las sedes de Callao y Pisco, afectando a las poblaciones circundantes, que el caso de la planta Callao, comprende una zona industrial. Así mismo en la planta Pisco 1 y Pisco 2 son terrenos agrícolas y eriazos.

Las emisiones gaseosas generadas en las fuentes fijas (calderos, hornos, secadores) de la organización, son reportadas en los estudios ambientales, por lo que cuentan con un programa de monitoreo ambiental anual, que son cumplidos estrictamente y reportados a la entidad competente (OEFA), las mediciones de las chimeneas son realizadas de acuerdo a los establecido en el programa de monitoreo y de exceder algún parámetro los LMP, se establecen medidas para su control.

Así mismo, se realiza los mantenimientos preventivos de los quemadores de las fuentes fijas. Por otra parte, se indica que utilizan como combustible GLP, sin emisiones de sulfuro de hidrogeno.

La compra de materiales para el envasado de productos finales, realizado a empresa terceras, puede contribuir al consumo de recursos naturales como generación de emisiones, por lo que es importante comprar estos productos de proveedores, que cuenten con sistemas de gestión ambiental de sus actividades, así como los permisos correspondientes para la extracción de recursos.

MCF realiza auditorías a sus proveedores con la finalidad de evaluar si cumplen con la identificación de sus aspectos ambientales y sus impactos ambientales significativos, así como:

- Monitoreos semestrales o anuales de las fuentes fijas (según programa de monitoreo) y emisión de informes a la entidad competente (OEFA).
- Mantenimiento preventivo de equipos según programa de mantenimiento.

# Emisiones directas de GEI (alcance 1)

GRI 305-1

En el año 2020 MPF no ha realizado ningún tipo de emisiones directas, en el caso se genere algún tipo de emisión, contamos con las políticas, y homologaciones para hacer frente a ello, mitigando todo tipo de impacto.

# Residuos

## Enfoque de gestión

Para Machu Picchu Foods, este tema material es de suma importancia para todos nuestros grupos de interés (colaboradores, proveedores, clientes, comunidades), ya que, es de toda la responsabilidad el impacto tanto positivo como negativo que se pueda generar hacia nuestro medio ambiente, es por ello que, a través de nuestras acciones y comunicaciones, generamos consciencia y conductas que sumen al mismo objetivo. El propósito del enfoque de gestión es evitar, mitigar o remediar los impactos negativos y potenciar los impactos positivos que repercuten en todos nuestros grupos de interés, para ello, se efectúan capacitaciones anuales a los trabajadores en temas relacionados al manejo de residuo sólidos

Para ello, buscamos que la cobertura de este tema material sea lo más amplia posible a través de capacitaciones, publicación en los periódicos murales, mensajes por whatssap, de manera horizontal y vertical en nuestra empresa, generando su principal impacto en:

- En las zonas de almacenamiento inicial, intermedio y central de residuos sólidos, así como en el transporte y disposición final de residuos sólidos.
- En la zona de producción y áreas auxiliares.
- En los almacenes centrales de residuos sólidos.
- En la sensibilización a los colaboradores en temas ambientales.

Los principales impactos que generaría una inadecuada gestión:

- Impacto ambiental de la calidad del suelo, lo cual, a parte de las multas de la entidad fiscalizadora, afectaría a la imagen de la organización.
- Se podría generar la proliferación de vectores, que afectarían la calidad del producto final, así como la generación de enfermedades en los colaboradores
- Se podría generar vapores o incendios por reacciones de los materiales, poniendo en riesgo a los trabajadores e infraestructura.

Los residuos sólidos generados en los diferentes procesos productivos y las áreas auxiliares, son dispuestos en contenedores (almacén inicial o intermedio) debidamente segregados según lo indicado en la NTP 900.058-2019 (Código de colores para dispositivos de almacenamiento) y posteriormente son llevados hacia el almacén central de residuos sólidos, y colocados en contenedores de mayor capacidad, así mismo, los residuos peligrosos cuentan con un almacén central con las debidas medidas de seguridad indicadas en el DS 014-2017-MINAM. Los residuos son recolectados de estos almacenes y transportados por empresas operadoras de residuos sólidos (EO-RS) autorizadas por el MINAM, y son trasladas hacia rellenos sanitario o de seguridad autorizados, según corresponda.

Los manifiestos de residuos sólidos peligrosos y declaraciones anuales de generación de residuos sólidos son presentados por la plataforma del SIGERSOL NO MUNICIPAL del MINAM, según lo establecido por la Normativa Nacional.

Contamos con la contratación de una empresa tercera (EO-RS) autorizada para el transporte y disposición final de residuos sólidos, es responsabilidad de la empresa generadora, con el fin de asegurar una adecuada disposición y obtener las evidencias de la gestión adecuada.

Para un correcto control, se realizan auditorías anuales internas y externas del Sistema de gestión ambiental ISO 14001:2015, gestión de calidad ISO 9001:2015 de las plantas ubicadas en el distrito de Callao- Callao y Pisco - Ica, permitiéndonos evaluar:

- ✓ Cantidades de residuos generador/ toneladas producidas.
- √ Capacitaciones realizadas/ capacitaciones programadas.
- ✓ Residuos reciclados/residuos no peligrosos generados.

Todo el personal de Machu Picchu Foods S.A.C. tiene la responsabilidad de reducir al mínimo posible el volumen y peligrosidad de los residuos sólidos generados en sus actividades, teniendo en cuenta el concepto de consumo responsable.

Y deben de cumplir con la normativa vigente:

- ✓ D.L. 1278, Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos
- ✓ D.S. 014-2017-MINAM, Aprueban Reglamento del DL 1278, Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- ✓ NTP 900.058.2019 Norma Técnica Peruana de Colores
- ✓ Plan de Manejo de Residuos Sólidos
- ✓ ISO 14001:2015

# Generación de residuos e impactos significativos relacionados con los residuos

GRI 306-1

La organización informante debe presentar la siguiente información:

El Procedimiento de Gestión de Residuos Sólidos de la empresa Machu Picchu Foods S.A.C., es un documento de carácter técnico/operativo en el cual se detallan las responsabilidades y acciones necesarias para el manejo adecuado de los mismos y se enmarca en la política general de la empresa, en cumplimiento con la Ley General de Residuos Sólidos D.L. 1278, Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos D.S. 014-2017MINAM Y la NTP 900.058.2019 Norma Técnica Peruana de Colores

Residuos generados en el año 2020:

	NO APROVECHABLES	COMERCIALIZABLES (REAPROVECHABLES)	PELIGROSOS
RESIDUOS GENERADOS EN EL AÑO 2020	147.09 TN	541.87 TN	0.98TN

# Gestión de impactos significativos relacionados con los residuos

GRI 306-2

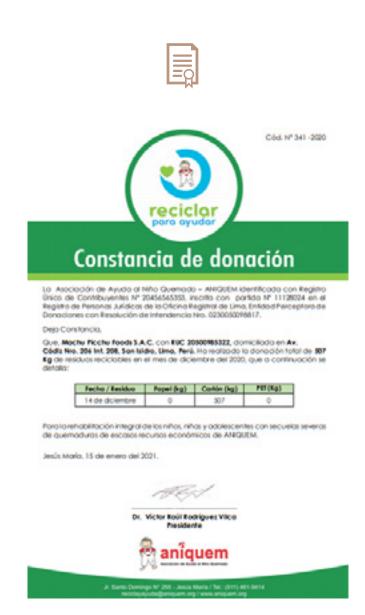
Los residuos generados en Plantas Callao y Pisco son entregados a una empresa operadora y estas dispuestas a un relleno sanitario y en caso de los residuos peligrosos a un relleno de seguridad la empresa operadora se encuentra debidamente registrada ante MINAM.

Por otro lado, se ha firmado un convenio con ANIQUEN, donde se promueve acciones, programas y actividades de Responsabilidad Social, vinculando agentes económicos privados con organizaciones de la sociedad civil

ANIQUEN es una institución peruana, no gubernamental sin fines de lucro, fundada en el año 1999 que trabaja permanentemente a favor de los niños que sufrieron quemaduras, para su recuperación física y emocional, desarrollando también la gestión de la cultura de prevención de accidentes por quemaduras, cuyo tratamiento generalmente es largo, costoso especializado y que requiere el apoyo social para sus fines.

Machu Picchu Foods S.A.C, participa del programa de reciclaje que ANIQUEN desarrolla, teniendo conocimiento de que los residuos acopiados en diversas campañas y que da en carácter de donación a LA ANIQUEN, le permite a ésta comercializarlos para obtener fondos para realizar obras de bien social a favor de las pacientes víctimas de quemaduras que esta atiende, brindando servicios para la rehabilitación integral de los mismos.

ANIQUEN, promueve acciones, programas y actividades de Responsabilidad Social, vinculando agentes económicos privados con organizaciones de la sociedad civil.



# **Cumplimiento ambiental**

## Enfoque de gestión

Somos una empresa comprometida con el medio ambiente, por lo que cumplimos el marco legal ambiental Peruano. Nuestras plantas industriales cuentan con la certificación ambiental del Ministerio de la Producción, cumpliendo los diferentes compromisos ambientales indicados en los estudios ambientales aprobados, así como la legislación en temas de residuos sólidos, descarga de efluentes no domésticos, emisiones gaseosas (normativa internacional), manejo de insumos químicos, protección del suelo y otras aplicables.

El impacto se produce en los diferentes aspectos ambientales de la organización que puedan generar impactos ambientales significativos y se encuentran regulados en la LEY GENERAL DEL AMBIENTE, ley marco, así como, en las normas sectoriales emitidas por el MINISTERIO DE LA PRODUCCION y transversales emitidas por el MINISTERIO DEL AMBIENTE.

La organización cuenta con una matriz legal ambiental, donde se verifica el cumplimiento y los responsables. La matriz es actualizada anualmente. Cada planta industrial cuenta con una certificación ambiental, así como los permisos y autorizaciones ambientales requeridas a nivel Nacional, las cuales son actualizadas quinquenalmente. Los estudios ambientales cuentan con compromisos ambientales que son cumplidos según un programa, así también se efectúan los monitoreos ambientales con la finalidad de evaluar el estado ambiental de las plantas industriales

El propósito es cumplir con la legislación ambiental vigente y actualizada, así como otros requisitos legales, derivadas de los compromisos ambientales de los estudios ambientales, con la finalidad de potenciar nuestra imagen a Nivel Nacional.

Para poder medir y gestinar contamos con los siguientes lineamientos:

- ✓ Auditorías internas y externas del sistema de gestión ambiental.
- ✓ Cumplimiento de los compromisos ambientales establecidos en el programa de cumplimiento ambiental y programa de monitoreo ambiental.
- ✓ Reporte trimestral de manifiestos de residuos sólidos peligrosos en la plataforma SIGERSOL (MINAM)
- ✓ Reporte anual de la declaración de residuos sólidos en la plataforma SIGERSOL (MINAM)
- ✓ Auditorias satisfactorias sin conformidades mayores.
- ✓ Cumplimiento legal e informe a la entidad fiscalizadora, por lo que no se presenta algún PROCEDIMIENTO SANCIONADOR, por incumplimiento.
- ✓ Reportes presentados según las fechas establecidas en el Reglamento de
- ✓ Residuos Sólidos, no teniendo PROCEDIMEINTOS SANCIONADORES.

### Incumplimiento de la legislación y normativa ambiental

GRI 307-1

Somos conscientes de que utilizamos recursos naturales valiosos, además del desarrollo de otras actividades, conllevan efectos inevitables sobre el entorno.

MPF está muy comprometido con el medio ambiente y tenemos como pilar importante de la organización el cuidado del mismo, en tal sentido, nos encontramos impulsando acciones de capacitación en materia ambiental para todos nuestros colaboradores y participando activamente con nuestros clientes en el cumplimiento normativo ambiental respectivo, siguiendo los lineamientos expresados en nuestra política ambiental.

DESCRIPCIÓN DE MULTAS Y/O SANCIONES	2020
Valor monetario total de las multas significativas	0
Número total de sanciones no monetarias	0
Número de casos sometidos a mecanismos de resolución de litigios	0

En este sentido, MPF, declara no haber incumplido ninguna ley o normativa en materia del medio ambiente, y además de cumplir con los requisitos legales aplicables relacionados con aspectos ambientales, previniendo la contaminación ambiental producto de nuestras actividades.



# **Empleo**

## Enfoque de gestión

Machu Pichu Foods, cuenta con un proceso claro y transparente para la contratación de nuevos talentos dentro de la compañía, de esta manera garantiza que la selección de nuestros colaboradores se ajuste a los requisitos del puesto y sobre todo a la cultura de la organización. Contamos con un procedimiento de Selección de Personal, el cual detalla las actividades de gestión para cumplir con el proceso de incorporación de personal tomando en cuenta las políticas, directivas y leyes de contratación.

# Nuevas contrataciones de empleados y rotación del personal

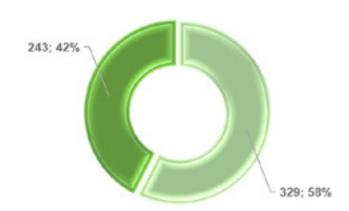
GRI 401-1

Entre las estrategias que utilizamos para llevar a cabo nuestros procesos de selección de personal, son los convenios con universidades, instituciones, municipalidades, Ministerio de Trabajo, bolsas de trabajo como Bumeran, entre otras fuentes de reclutamiento, las cuales nos permite ampliar nuestras posibilidades de búsqueda de personas. Adicional a ello, contamos con equipo de selección descentralizado, ubicados en las principales sedes de la organización, el cual permite una gestión enfocada a las necesidades del negocio.

Durante el año 2020, se incorporó un total de 572 colaboradores, tal como podemos apreciar en el siguiente cuadro y gráfico, por género, sede y rango de edad.

#### INGRESOS POR RANGO DE EDAD





SEDE	CALLAO	PISCO	ZONAS	SAN ISIDRO	TOTAL
FEMENINO	106	58	17	4	185
MASCULINO	160	174	52	1	387
TOTAL	266	232	69	5	572

La demanda del negocio se incrementa durante los meses de abril y octubre, periodo en el que se incrementa el número de contrataciones para cumplir con los procesos de adquisición, producción y comercialización de productos. En el transcurso de estos meses se llevan a cabo diversas campañas, las cuales también generan una tasa de desvinculación de mayor índice en estos meses.

236 (13.4.)	CALLAO		PIS	PISCO		SIDRO	ZONAS	
AÑO 2020	% Rot. Fem.	% Rot. Mas.						
ENERO	3%	3%	8%	5%	0%	3%	3%	3%
FEBRERO	6%	4%	7%	4%	0%	0%	8%	1%
MARZO	6%	4%	10%	7%	0%	6%	7%	8%
ABRIL	11%	10%	14%	13%	3%	3%	0%	1%
MAYO	9%	5%	1%	3%	3%	3%	7%	1%
JUNIO	4%	2%	2%	2%	7%	3%	7%	16%
JULIO	5%	5%	2%	2%	0%	3%	11%	4%
AGOSTO	5%	5%	3%	1%	0%	0%	6%	4%
SETIEMBRE	5%	4%	10%	3%	0%	0%	3%	4%
OCTUBRE	4%	5%	6%	5%	0%	0%	3%	1%
NOVIEMBRE	8%	5%	6%	6%	0%	0%	4%	2%
DICIEMBRE	7%	4%	2%	6%	3%	7%	11%	13%
TOTAL	6%	5%	6%	5%	1%	2%	6%	5%

# Seguridad y salud en el trabajo

### Enfoque de gestión

En Machu Picchu Foods, la seguridad y bienestar de nuestros colaboradores, es el activo más valioso que tenemos en la organización y lo declaramos en nuestra política integrada. Por ello estamos comprometidos en proporcionar ambientes y estándares de trabajo seguros para la realización de las diferentes actividades.

La seguridad y salud ocupacional esta normado por la Ley 29783 "Ley de seguridad y Salud en el trabajo" y su reglamento DS-005-2012 TR. Machu Picchu Foods hace cumplimiento de dicha normativa a través del Plan de seguridad ocupacional y en trabajo directo con las demás áreas de la organización a fin de garantizar la integridad y bienestar de nuestros colaboradores.

Nuestro alcance en Seguridad y Salud ocupacional es a todos los colaboradores de Machu Picchu Foods, tenemos la corresponsabilidad de Contratistas, proveedores, clientes y visitantes a nuestras instalaciones y hemos identificado a la familia de nuestros colaboradores también como un activo valioso para extender nuestros esfuerzos en

generar relaciones de confianza que se han visto materializadas frente a la Pandemia SARS COV-2 con los diferentes programas preventivos y de apoyo.

Los impactos de la seguridad y salud se ven reflejados en la buena imagen de la empresa, siendo un lugar atractivo de trabajo, los lineamientos con la certificación internacional OHSAS 18001 han sido puntos de confianza para nuestros clientes permanentes y captación de nuevos clientes.

Y para el 2021 tenemos como objetivo la migración a la certificación ISO 45001.





El sistema de gestión de seguridad y salud está organizado en 3 áreas de trabajo;

- ✓ Seguridad ocupacional que es liderado por 1 coordinador en cada sede (callao y pisco)
- ✓ Salud ocupacional liderado por el jefe de Bienestar social que cuenta con el área de salud (médico y enfermeras en cada sede Callao y Pisco), y
- ✓ Respuesta a emergencia liderado por el jefe de seguridad Patrimonial que cuenta con los supervisores de Respuesta a emergencia (bomberos) en cada sede (callao y pisco).

Como parte del fortalecimiento del sistema de Gestión en Machu Picchu Foods se está proyectando para el periodo 2021 la inclusión a todos los puestos de trabajo, las funciones y KPIs en materia de seguridad para las evaluaciones de desempeño y cumplimiento de objetivos.

MPF tiene una Política integrada de calidad e inocuidad alimentaria, seguridad, salud ocupacional medio ambiente y comercio seguro que se revisa de forma anual por parte de las gerencias y jefaturas de las sedes para la aprobación de la gerencia general y comité SST.

La publicación de las políticas se hace de forma física en las instalaciones de la organización y se comunica de forma virtual a través de chats corporativos y en la Pag web de la empresa.





No se tiene un presupuesto asignado, sin embargo, se cuenta con la disponibilidad de recursos para la implementación y mantenimiento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, traducido enadquisiciones de equipos de protección personal, equipos de respuesta frente a emergencia, formación de brigadas, Mantenimiento de ambientes seguros, implementación de nuevos controles para afrontar la Pandemia SAR COV-2, programas de apoyo en temas de salud, etc.



La comunicación se hace efectiva a través de la participación de los trabajadores en temas de seguridad y salud a través de sus representantes en las sesiones mensuales del comité SST, Así mismo durante las inspecciones a las áreas de la organización se hace la recolección de información de los trabajadores a través de los inspectores de seguridad y jefes directos.

Los programas que se tienen establecidos para el cumplimiento de los objetivos son los programas de capacitación de seguridad y salud, programas de inspecciones de seguridad, programa de auditorías internas, programa de sesiones del comité SST, programa de visitas de liderazgo (inspecciones de seguridad realizado por la alta gerencia)





El sistema de gestión de seguridad y salud ocupacional es auditado anualmente en las auditorías internas bajo el sistema de gestión de la ley 29783, se cuenta con auditorias anuales de seguimiento de Certificación OHSAS 18001, para el 2021 estamos haciendo la migración a ISO 45001.

Y cada 3 años se tienen auditorias del Ministerio de Trabajo (MINTRA) por DS 014-2013-TR.

Así mismo como sistemas de medición, se tienen indicadores de cumplimiento del Sistema de Gestión de seguridad y se presentan de forma mensual ante comité SST y cada 6 meses para la revisión por la dirección.

En el 2020 se han alcanzado los objetivos de seguridad en disminuir la gravedad de los accidentes representados por la disminución de los días de descanso médicos en sede callao. Mientras que en sede Pisco se disminuyó en un 8% el números de accidentes.

Los resultados son comunicados a las partes interesadas en las sesiones del Comité SST de forma mensual, se hace llegar un resumen de la sesión de forma virtual al personal administrativo y de forma física a los colaboradores en las líneas de producción

Debido a la pandemia SARS-COV-2 hubo modificaciones de las normas nacionales en materia de seguridad y salud ocupacional para cumplir con el distanciamiento social obligatorio, por ello se tuvo como mejora, para alcanzar los Objetivos de la Gestión, la creación de un aplicativo para realizar capacitaciones, en donde se cargaban los temas a capacitar y se daba el examen de forma virtual.

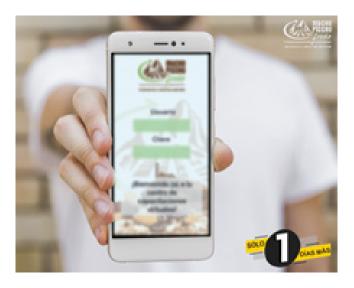
Así mismo se llevaron a cabo las votaciones para el nuevo comité SST periodo 2021-2022 de forma virtual.

Asegurando la formación en temas de seguridad y salud y la participación de nuestros colaboradores en el mantenimiento de la cultura preventiva.

Debido a la pandemia SARS-COV-2 hubo modificaciones de las normas nacionales en materia de seguridad y salud ocupacional para cumplir con el distanciamiento social obligatorio, por ello se tuvo como mejora, para alcanzar los Objetivos de la Gestión, la creación de un aplicativo para realizar capacitaciones, en donde se cargaban los temas a capacitar y se daba el examen de forma virtual.

Así mismo se llevaron a cabo las votaciones para el nuevo comité SST periodo 2021-2022 de forma virtual.

Asegurando la formación en temas de seguridad y salud y la participación de nuestros colaboradores en el mantenimiento de la cultura preventiva.









### Sistema de gestión de la salud y la seguridad en el trabajo

GRI 403-1

El sistema de gestión de seguridad y salud ocupacional se alinea a los requisitos legales vigentes y sus modificatorias, para su cumplimiento el área legal lidera la matriz de requisitos legales y las áreas de seguridad, salud y patrimonial redactan las estrategias de cumplimiento de acuerdo con la aplicación de nuestras actividades, Se mencionan algunas normas contenidas en la matriz legal:

- ✓ Ley de seguridad y salud en el trabajo Ley 29783 modificado por la ley 30222.
- ✓ Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo Decreto Supremo N° 005-2012-TR modificado por Decreto Supremo N° 006-2014-TR, Decreto Supremo N° 012-2014-TR, Decreto Supremo N° 020-2019-TR, Decreto Supremo N° 002-2020-TR
- ✓ Resolución Ministerial N° 050-2013 TR Formatos Referenciales que contemplan la información mínima que deben contener los registros obligatorios del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo
- ✓ Reglamento del Registro de Auditores autorizados para la evaluación periódica del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo DS N° 014-2013-TR
- ✓ Decreto Supremo que Aprueba el Registro Único de Información sobre accidentes de trabajo, incidentes peligrosos y enfermedades ocupacionales y modifica el artículo 110 del Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo Decreto Supremo N° 012-2014-TR
- ✓ Documento Técnico: Protocolos de exámenes médicos ocupacionales y guías de diagnóstico de los exámenes médicos obligatorios por actividad Resolución Ministerial N° 312-2011-MINSA

Resolución Ministerial N° 004-2014/MINSA

Resolución Ministerial N° 571-2014/MINSA

Resolución Ministerial N° 763-2017/MINSA





MATRIZ DE IDENTIFICACION Y EVALUACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES EN MATERIA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

1	Código:	LEG.MT.G.001
E	Versión:	3
	Fecha de Aprobación	16.06.16

En hase a esos requisitos legales se elabor

En base a esos requisitos legales, se elaboran los documentos internos para el cumplimiento y Vigilancia de la seguridad de los colaboradores, registrados en la lista maestra



<b>金沙</b> 熊開	LISTA MAESTRA DE DOCUMENTOS INTERNOS	Oldgo Versión	QAR G 001 03
		Fecha de aprobación	403/2013
Fecha de actualización Octu	tve 2020		

Y se detalla algunos de nuestros procedimeitno principales

- SO.MA.G.001: Manual del Sistema integrado de Gestión de Seguridad y Salud
- SO.PL.G..001: Plan de Seguridad Salud en el trabajo
- SO.P.G. 001: Procedimiento de identificación de peligros Evaluación y control de riesgos IPERC)

- SO.P.G.002: Investigación, análisis y reporte de incidentes de salud y seguridad ocupacional
- SO.P.G 006: Gestión de Contratistas
- SO.PG 010: Procedimiento para trabajos de alto riesgo



#### POLÍTICA DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA, SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL, MEDIO AMBIENTE Y COMERCIO SEGURO



Machu Picchu Foods S.A.C

Somos una empresa de alimentos, líderes en la fabricación y en servicios de manufactura de productos derivados del cacao, chocolates, confitería y afines. Brindamos productos innovadores diseñados de acuerdo con las expectativas y necesidades de las partes interesadas de nuestra organización.

Nuestros colaboradores son el activo más valioso que tenemos, por ello nos preocupamos por su bienestar y fortalecemos su talento hacía el crecimiento y la mejora continua. Nuestras actividades productivas tienen en cuenta el cuidado del medio ambiente y el entorno.

Estamos comprometidos con:















Superar las expectativas de calidad generando confianza y satisfacción total de nuestros clientes, manteniendo una constante comunicación con ellos.

Asegurar la inocuidad de nuestros productos. tomando las medidas preventivas en todos los procesos y promoviendo una cultura de inocuidad en toda la organización.

Prevenir incidentes relacionados con el trabajo, que pueda causar lesiones, dolencias y enfermedades de nuestros colaboradores, así como de los contratistas y terceros; promoviendo el comportamiento seguro y estableciendo controles en nuestras instalaciones, para proteger su integridad física.

Proteger el Medio Ambiente, incluyendo la prevención de la contaminación derivada de nuestras actividades, productos y servicios; controlando las emisiones, efluentes, residuos y haciendo uso eficiente de los recursos naturales. Promover la consulta y participación de todos nuestros cotaboradores mediante diferentes canales para la implementación y mantenimiento de los estándares de seguridad y salud en el trabajo.

Cumplir con los requisitos legales vigentes y otros suscritos por la organización, relacionados en calidad e inocuidad, seguridad, salud ocupacional, medio ambiente y comercio segure.

Propiciar la mejora continua del desempeño del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Atimentaria. Seguridad. Salud Ocupacional. Medio Ambiente y Comercio Seguro: basado en la participación. compromiso y comunicación con todos nuestros cotaboradores.

Garantizar la confiabilidad y seguridad de nuestro personal, instalaciones, procesos y productos, previniendo la ocurrencia de cualquier tipo de actividades itácitas que se encuentren vinculadas a la cadena de comercio seguro nacional e internacional.



Lima, 26 de Mayo de 2020

Esta Política es de conocimiento y cumplimiento obligatorio en toda la organización

Officina Principal: Av. Cádiz N° 206 San Isidro, Lima 27 - Perú

@ (511) 208-2330

⊕ www.mpf.com.pe

Cod:-GE.PO.G.001

# Identificación de peligros, evaluación de riesgos e investigación de incidentes

GRI 403-2

En los programas de capacitación, charlas pre operacionales y periódico mural, se les retroalimenta la importancia de priorizar su seguridad y detener las actividades frente a condiciones o labores que los expongan a lesiones físicas o de salud.



Todas las actividades realizadas en Machu Picchu Foods están contempladas en las matrices IPERC que se crean por áreas y son actualizadas anualmente.

Frente a la investigación de accidentes, se tiene la participación de los colaboradores, jefes de área, áreas de apoyo de ser el caso (almacén, calidad, mantenimiento) para el hallazgo de la causa raíz, así como para la implementación de los planes de acción.

### Servicios de salud en el trabajo

GRI 403-3

Nuestra área médica ocupacional se encarga de velar por el bienestar y salud física y mental de nuestros colaboradores, así como prevenir la ocurrencia de enfermedades profesionales. Generando acciones donde se identifica, mide y realiza oportunamente una vigilancia médica ocupacional de todos los riesgos higiénicos y ergonómicos para evitar afecciones a la salud de los trabajadores y enfermedades profesionales a largo plazo.

Para ello, Machu Picchu Foods, cuenta con un equipo de trabajo interno y extorno, el cual, se detalla a continuación:

#### Personal externo:

- Dos (02) médicos ocupacionales en las sedes de Pisco y Callao
- Una (01) licenciada en enfermería
- Una (01) médico de gestión ocupacional

#### Personal Machu Picchu Foods:

- Una (01) Encargada de enfermería
- Dos (02) auxiliares de salud Callao
- Una (01) auxiliar de salud Pisco
- Dos (O2) Asistentes de Bienestar Pisco y Callao (trabajadoras sociales)
- Un (01) Jefe de Salud y Bienestar (trabajadora social)

Los perfiles relevante para la atención del indicador son:

**Los Médicos:** Cirujanos cuentan con Diplomado en Medicina Ocupacional con vocación hacia la Medicina Preventiva, Medicina Ocupacional e Investigación Médica, quien tiene como finalidad detectar los problemas de salud relacionados con el trabajo, controlar los factores de riesgos y prevenir los daños a la salud del trabajador, quienes realizan la siguiente labor:

GESTION DE SALUD OCUPACIONAL - PRECOVID	SALUD OCUPACIONAL - MEDICOVID
Estudio de Línea Base	Aplicación de la Lista de Verificación de controles
Ejecución del Plan Anual de Salud Ocupacional	Ejecución del Plan de Vigilancia, Prevención y control de COVID
Ejecución del Programa Anual de Salud	Ejecución del Programa de Control de COVID
Elaboración del Procedimiento de Vigilancia medica	Elaboración del Procedimiento de Control de COVID
Actualización del Protocolo de Exámenes Médicos	Actualización de los Protocolos de Bioseguridad
Elaboración de los Programas de Conservación Auditiva, Protección Respiratoria, etc.	Elaboración de los Programas de Salud Mental en el contexto COVID y Ergonomía para trabajo remoto
Programar los exámenes médicos	Programar las pruebas rápidas y moleculares
Realizar la entrega y lectura de exámenes médicos ocupacionales	Realizar la entrega de autorizaciones de reincorporación laboral, fichas de sintomatología, fichas de epidemiologia, declaraciones juradas
Seguimiento médico de enfermedades ocupacionales	Seguimiento de casos sospechosos, confirmados y contactos
Reducción del ausentismo y capacitación virtual	Realizar la entrega de autorizaciones de reincorporación laboral
Atención de emergencias y urgencias	Refiere y deriva al centro medico

**Las Enfermeras:** Las enfermeras ocupacionales promueven el resguardo de la salud y la protección de los de trabajadores, incorporando para ello estrategias de prevención. Mantienen un estrecho contacto con los trabajadores sabiendo oportunamente sus dolencias y atendiéndolos de forma inmediata.

GESTION DE SALUD OCUPACIONAL - PRECOVID	SALUD OCUPACIONAL - MEDICOVID					
Realiza visitas de inspección al área de trabajo	Realiza visitas de inspección para verificar el cumplimiento de controles Covid					
Ejecución del Plan Anual de Salud Ocupacional	Ejecución del Plan de Vigilancia, Prevención y control de COVID					
Ejecución del Programa Anual de Salud	Ejecución del Programa de Control de COVID					
Ejecuta el programa de Vacunación: tétanos, hepatitis B, influenza	Ejecuta el Programa de Vacunación: influenza, neumococo					
Ejecuta el Programa de Ergonomía y Pausas Activas	Ejecuta el Programa de Ergonomía para trabajo remoto.					
Colaborar en la ejecución de los Programas de conservación auditiva, Protección Respiratoria, etc.	Ejecuta actividades en Salud Mental en el contexto de Covid y prevención de la estigmatización					
Elaborar las matrices de entrega y lectura de exámenes médicos ocupacionales	Control de grupos con factores de riesgo, gestantes, madres lactantes, y personal con discapacidad.					
Colabora con el seguimiento médico de enfermedades ocupacionales.	Colabora con el seguimiento de casos sospechosos, confirmados y contactos.					
Realiza la inspección de equipos de emergencia, maletines y botiquines	Brinda atención en caso de urgencias o emergencias y brinda acompañamiento al centro de salud (si amerita)					
Reducción del ausentismo y capacitación virtual	Reducción del ausentismo y capacitación virtual					

#### Pausas Activas realizadas con el personal del área de Cacao



# Fomento de la salud de los trabajadores

GRI 403-6

En Machu Picchu Foods nos preocupamos por mejorar la salud y el bienestar laboral de los trabajadores, empleando los siguientes medios para alcanzarlo.

- Mejora de la organización del trabajo y del entorno laboral;
- Promoción de la participación de los trabajadores en actividades saludables
- Promover hábitos de vida saludables, y
- Fomentar el desarrollo personal.

Nos preocupamos de que el personal esté bien preparado y motivado, pero también sano. Para ello, brindamos recursos que promueven comportamientos seguros, así como implantar actitudes y conductas saludables que sean válidas para el entorno de trabajo y para la dimensión social de la persona.

Entendemos que el capital humano es la fuerza dinamizadora de la empresa y eje central sobre el que se sustentan los factores de competitividad y eficacia, y todas estas acciones se dirigen en facilitar un entorno saludable y trasmitir hábitos saludables a los trabajadores que redundarán en un beneficio común, los cuales detallamos a continuación.

#### 1. Entrega de Kits de bioseguridad:

En la coyuntura actual que nos encontramos desde el año 2020 se inició con la entrega de mandiles de protección y kits de bioseguridad (caretas, mascarillas, atomizadores) de uso externo tanto para el personal como para sus familiares y así reducir el riesgo de contagio y transmisión de enfermedades.



Entrega de kits de bioseguridad personal a colaboradores en Planta Callao

#### 2. Charlas Virtuales y Presenciales

Se realizan charlas de manera constante a todo el personal Machu Picchu Foods sobre temas de salud actuales y medidas preventivas para evitarriesgos físicos y disergonómicos, y también dar a conocer las medidas preventivas para evitar daños a la salud.



Capacitación sobre Cuidados Post Covid

# 3. Prestamos de balones y concentradores de oxígeno y oxímetro para el control de un colaborador positivo de coronavirus.

En MPF nos preocupamos de manera íntegra por nuestros colaboradores, por ende y ante la coyuntura actual y la dificultad de acceder a estos implementos desde el año en curso se realizó la compra de balones de oxígeno, concentradores de oxígeno y oxímetros de pulso, los cuales son prestados a nuestros colaboradores que requieran de ellos o para sus familiares directos y así llevar un seguimiento oportuno y efectivo y evitar consecuencias graves que pudieran sufrir.



Préstamo de balón de oxígeno para familiar (padre) del colaborador Carreño Cárdenas Juan

#### 4. Comités de Prevención Covid-19

A través de estas reuniones que se vienen llevando desde el año pasado establecidas de manera quincenal, los lideres tanto de Callao, Pisco y Zonas se reúnen con el fin de proponer, coordinar y ejecutar acciones de promoción y prevención ante el Covid 19 y analizar los casos que se pueden presentar.

#### 5. Charlas de 5 minutos

Nos permite generar en los trabajadores un compromiso con el Sistema de Salud en el Trabajo, demostrándoles que nos importa su participación dentro de la empresa, y que son pieza fundamental para el desarrollo de esta.



Jeymi Arcos (Supervisora del área de desarrollo) recibiendo Charla sobre cáncer de mama

#### 6. Comunicación de protocolos de Salud en espacios de la empresa

Es de vital importancia difundir los protocolos de prevención y promoción de la salud, ya que de esta manera nos permitirá contar con el apoyo y autocuidado de cada uno de los colaboradores en mejora de la salud de ellos y sus familias y lograr un espacio seguro dentro del área laboral



Difusión de medidas preventivas contra Covid 19 y protocolo de ingreso de personal

#### 7. Difusión sobre uso de tópico

El personal acude al área para recibir atención médica, donde se le brinda atención de primeros auxilios se procede a realizar el triaje, evaluación por parte del personal de salud, control de funciones vitales, curaciones y aplicación de inyectables (si lo requiere); se le brinda la medicación sugerida por el personal de salud para alivio de los síntomas; así mismo de no haber mejoría se procede al traslado del colaborador.

El promedio mensual de atenciones en el área es de 150.



Control de funciones vitales al colaborador

Además, en Machu Picchu Foods no solo nos preocupamos por la salud en el trabajo, sino por el bienestar total de la persona, por este motivo contamos con programas y servicios de fomento de salud voluntarios:

#### 1. Campaña de Vacunación contra tétano, hepatitis B, Covid 19, influenza

A través de las vacunas previenen la propagación de enfermedades contagiosas, peligrosas y muchas veces mortales, por ende, en MPF desde el 2020 en conjunto con el Centro de Salud San Miguel se viene llevando a cabo las campañas de vacunación para todo el personal MPF.

Durante el 2020 se llevó a cabo la campaña de vacunación contra difteria -tétano, hepatitis b, habiendo sido vacunado un total de 260 colaboradores quienes completaron en algunos casos II y III dosis.

Así mismo la campaña de vacunación contra influenza (196 colaboradores) y neumococo (14 colaboradores)



Colaborador Segura Pastor Carmelo habiendo recibido Vacuna contra Neumococo

#### 2. Campaña de prevención (Previo a pandemia)

En Machu Picchu Foods nos preocupamos por la salud integral de nuestros colaboradores por ende previo a la emergencia sanitaria, se llevaba a cabo campañas de salud oftalmológicas, campañas de exámenes de laboratorio (para ayuda diagnostica), campañas odontológicas; las cuales promueven el diagnóstico precoz y detectar problemas de salud grave o irreversibles ya sea de manera semestral o anual.





Colaborador Espino Gonzales Nilton (cacao) y Ochoa Noriega Pedro (secadora) participando de las campañas de Salud realizadas

#### 3. Charlas Virtuales de nutrición

Se realiza las charlas a todo el personal operativo de Machu Picchu Food sobre la importancia de llevar una alimentación saludable y balanceada; así mismo con el personal administrativo se procede a programar reuniones donde se imparte la misma información y de esta manera incrementar el conocimiento a los colaboradores aportándole nueva información sobre la relación e importancia que tienen los alimentos que ingerimos y nuestro organismo y que pueda ser replicado en sus hogares



Personal MPF de las diversas áreas de trabajo recibiendo charla sobre alimentación saludable y aplicación de pirámide nutricional)

#### 4. Apoyo Psicológico

Se sabe que apoyo emocional nos alivia, nos da seguridad y calma en los momentos de estrés donde solo vemos negatividad y caos. Compartir nuestras emociones nos ayuda también a fortalecer nuestro sistema inmunitario y a tener en cuenta puntos de vista diferentes que quizá no estamos viendo.

Durante el año 2020 ante la coyuntura de Covid 19 al ser una enfermedad nueva y que generaba mucho estrés y ansiedad en nuestros colaboradores se añadió al equipo de salud participación de un profesional del área de psicología quien a través de llamadas telefónica quien realizaba la evaluación del colaborador, realizaba seguimiento, brindaba el soporte emocional y emite reporte de este habiendo sido evaluado en total un aproximado de 200 colaboradores.

# Dolencias y enfermedades laborales

GRI 403-10

La organización informante debe presentar la siguiente información:

**a.** Para todos los empleados:

	Descripción	Cantidad
i.	El número de fallecimientos resultantes de una dolencia o enfermedad laboral.	0
ii.	El número de casos de dolencias y enfermedades laborales registrables.	0
iii.	Los principales tipos de dolencias y enfermedades laborales.	No existe evidencia

**b.** Para todos los trabajadores que no sean empleados, pero cuyos trabajos o lugares de trabajo estén controlados por la organización:

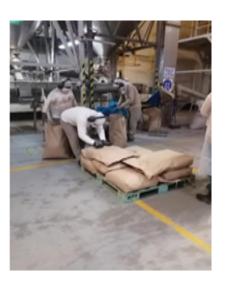
	Descripción	Cantidad
i.	El número de fallecimientos resultantes de una dolencia o enfermedad laboral.	0
ii.	El número de casos de dolencias y enfermedades laborales registrables.	0
iii.	Los principales tipos de dolencias y enfermedades laborales.	No existe evidencia

La empresa en el periodo 2020 no ha presentado dolencias, enfermedades laborales o fallecimientos, debido a la gestión y acción permanente que venimos realizando en conjunto con las áreas involucradas.

Descripción	Detalle	
<ol> <li>Cómo se determinan dichos peligros.</li> </ol>	A través de los monitoreos físicos y disergonómicos e inspección a los puestos de trabajo	
Cuáles de dichos peligros han provocado o contribuido a provocar dolencias y enfermedades laborales durante el periodo objeto del informe.	Exceso de calor Sobrecarga Posturas forzadas en torno a miembros superiores y cuello, bípedestación prolongada. Movimientos repetitivos en muñecas Presenta trastomos musculoesqueléticos (TME)	
iii. Las medidas tomadas o proyectadas para eliminar dichos peligros y minimizar los riesgos mediante la jerarquía de control.	Estrés térmico: Capacitación al personal en estrés térmico de las áreas observadas e informar a los trabajadores sobre los riesgos, efectos y medidas preventivas. Adiestraries en el reconocimiento de los primeros síntomas de las afecciones del calor en ellos mismos y en sus compañeros y en la aplicación de los primeros auxilios.  Coordinar la instalación de bebederos para la hidratación del personal Reducir la temperatura en interiores favoreciendo la ventilación natural, usando ventiladores, aire acondicionado, etc.  Lesiones Musculoesqueléticas Realizar capacitación y talleres de postura ergonómica  Pausas Activas incluyendo áreas administrativas  Se debe asegurar que el trabajador alterne la postura de pie con sentado, para ello se puede realizar rotación de actividades que permitan estos cambios posturales.  Implementación de espacios de reposo (sillas o bancas) donde el trabajador pueda recuperarse durante un periodo corto de tiempo (de 2 a 5 min).  Realizar inspecciones inopinadas y ejecutar medidas correctivas basadas en evidencia.	

Inspección de ergonomía al área de Pulverizado - Cacao





Posturas y movimientos en área de Chocolate





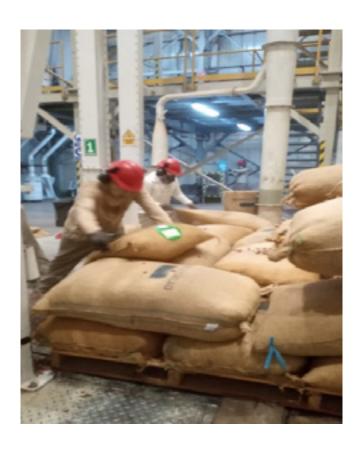
Inspección de control de estrés térmico por medico ocupacional en áreas Buhler y Nibs







Evaluación y charla de ergonomía en áreas de Planta 2 y Selección de grano





Inspección de trabajo en áreas Limpiadora y Chocolate

# Formación y enseñanza

## Enfoque de gestión

Nuestros programas de capacitación dentro de la organización están enfocados en lograr el desarrollo de nuestros colaboradores no solo a nivel técnico, sino que les permita tener herramientas para potenciar sus competencias o habilidades que generen impacto en el desarrollo de sus funciones y alineado con el plan estratégico de la organización.

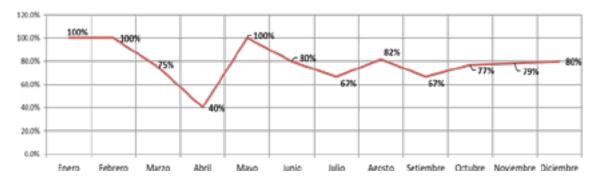
### Media de horas de formación al año por empleado

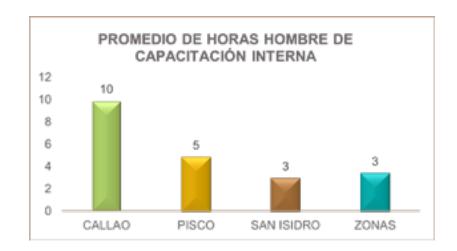
GRI 404-1

Los cursos efectuados en el 2020 partieron de un diagnóstico de necesidades de capacitación, los cuales fueron plasmados en un programa anual. Nuestras capacitaciones se llevaron a cabo de manera interna y externa, siendo de mayor inversión en horas, aquellas que se realizaron dentro de la organización.

Nuestro plan de capacitación requirió no solo de un constante seguimiento sino también del compromiso y empeño por parte de nuestros instructores internos y de nuestros colaboradores, el cual permitió alcanzar un cumplimiento del 78.80%, siendo un porcentaje aceptable, teniendo en cuenta el contexto de emergencia nacional en el que nos encontramos debido al COVID-19. En MPF, se llevaron a cabo 240 eventos de capacitación, con un total de 7369 horas de capacitación realizadas.

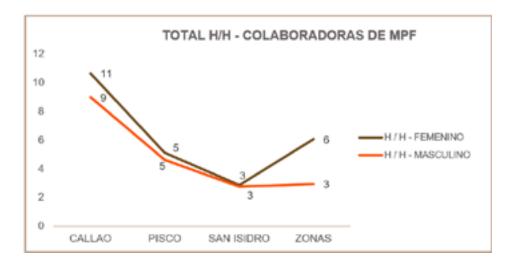
#### **CUMPLIMIENTO DE CAPACITACIONES 2020**





INDICADOR	SEDES			
INDICADOR	CALLAO	PISCO	SAN ISIDRO	ZONAS
Total de horas	4461	2144	166	598
Número de colaboradores	468	454	59	179
Horas / hombre	10	5	3	3

En Machu Picchu Foods, las horas invertidas de capacitación interna se manejaron de manera proporcional, por género y por categoría laboral, permitiendo la participación de nuestros colaboradores de manera homogénea.





# Porcentaje de empleados que reciben evaluaciones periódicas del desempeño y desarrollo profesional

GRI 404-3

El Sistema de Gestión del Desempeño en Machu Picchu Foods, permitió evaluar de forma objetiva e integral la conducta profesional, las competencias, el rendimiento y la productividad de nuestros colaboradores; obteniendo un resultado óptimo de manera general.

Una etapa muy importante en la gestión de la Evaluación de Desempeño 2020, fue el proceso de comunicación hacia nuestros colaboradores y hacia nuestros gerentes con el objetivo de lograr un mayor compromiso en el desarrollo del mismo. Se elaboraron comunicados hacia los colaboradores y hacia los líderes (evaluadores), informando del inicio del proceso, así como el desarrollo del mismo.

Se utilizaron dos herramientas de evaluación de desempeño, el primero dirigido a personal Administrativo y el segundo dirigido al personal Operativo. En ambos se evaluó el campo de Competencias, pero en niveles diferentes según su puesto; el segundo campo a evaluar fue por Objetivos para nuestro personal Administrativo y Ajuste Normativo para nuestro personal Operativo.

Se llevó a cabo una evaluación de 90°, aplicado a todos nuestros colaboradores de MPF, se consideró aquellos que cumplían como mínimo 06 meses laborando en la empresa o en su puesto actual.

En total se evaluó a 765 colaboradores, logrando de manera general un nivel óptimo, tanto en Competencias, Objetivos y Ajuste Normativo. El proceso de Evaluación de Desempeño 2020 ha permitido identificar un posterior desarrollo en la herramienta







utilizada, así como una metodología enfocada a la retención y desarrollo de nuestro personal talento y clave de la organización.

# Diversidad e igualdad de oportunidades

## Enfoque de gestión

Para nuestra empresa Machu Picchu Foods, el tema Diversidad en órganos de gobierno y empleados, es material, porque representa las mismas oportunidades tanto en sexo y por edad de los colaboradores que son integrantes del directorio. A su vez tenemos colaboradores de todas las edades y por sexo que puedan realizar las labores de la empresa. El principal impacto de este indicador en nuestra empresa se produjo al interno/externo ya que su gestión está relacionada con las actividades o procesos de la empresa.

En MPF gestionamos el tema Diversidad en órganos de gobierno y empleados a través de nuestro sistema Sap hcm obtenemos la información y se realiza una vez al mes para los indicadores de la empresa. Los colaboradores de Machu Picchu Foods están calificados por su experiencia y conocimiento en su puesto de trabajo.

El mecanismo que utilizamos y continuaremos utilizando para la evaluación de la eficacia de nuestro indicador Diversidad en órganos de gobierno y empleados es que los trabajadores que cumplen con buen desempeño puedan escalar de puestos indistinto al sexo y la edad; lo importante es el potencial que tenga para asumir nuevos cargos.

# Diversidad en órganos de gobierno y empleados

GRI 405-1

Se ha tomado información del personal que está compuesto del Directorio con las ratios de sexo y por edad, así mismo, como todos los colaboradores que han elaborado durante el año 2020

CONCEPTO	MUJERES	HOMBRES
DIRECTORIO	4	7
Menos de 30 años	0	0
Entre 30 y 50 años	2	4
Mayores de 50 años	2	3

CONCEPTO	MUJERES	HOMBRES
COLABORADORES	540	1359
Menos de 30 años	213	532
Entre 30 y 50 años	314	759
Mayores de 50 años	13	68

# No discriminación

# Casos de discriminación y acciones correctivas emprendidas

GRI 406-1

Machu Picchu Foods SAC declara que durante el 2020 no hubo reclamos o demandas sobre casos de discriminación; contamos con directivas, el RIT(Reglamento Interno de Trabajo) y código de ética, donde se hace mención que como empresa promovemos el respeto, la igualdad y trato justo

# Trabajo infantil/trabajo forzoso u obligatorio

# Enfoque de gestión

El Perú está dentro de los 3 países con mayor tasa de trabajo infantil en Sudamérica (21.8%) en 2018 (ranking del departamento de trabajo de los Estado Unidos). Según un trabajo realizado por la OIT y la Confiep, en el 2019 la tasa de informalidad de la economía ascendía al 72% entre la población joven, en 2020 dicho porcentaje alcazaba el 79%, principalmente por efectos de la pandemia. Asimismo, el 58.8% de los niños que trabajan lo hacen en actividades agrícolas y pecuarias, es por ello, que para Machu Picchu Foods, es de suma importancia la gestión de este indicador, ya que, impacta de manera interna y externa. Siendo los principales impactos, nuestro desempeño económico por las posibles multas y sanciones aplicables, en las zonas de producción de cacao a nivel nacional donde tenemos almacenes de acopio de grano, las regiones que abarca son Amazonas, San Martín, Huánuco, Pasco, Ucayali, Junín, Ayacucho, Cusco y Madre de Dios.

Para Machu Picchu Foods, es relevante contar con información consistente en los problemas sociales de los productores dentro de nuestro programa de certificaciones. Los temas principales a encuestar son: trabajo infantil, trabajo familiar, asistencia a la escuela, conectividad para clases virtuales, acceso a agua potable, acceso a electricidad, necesidad de mano de obra externa.

Por ello, la empresa tiene una política de no empleo de menores de edad, que se entrega a todos los proveedores de ventas locales, esporádicos o maneras libres, de estos proveedores de venta de cacao, Machu Picchu Foods, brinda soporte técnico aun grupo de 4600 a productores de cacao, todos certificados bajo estándares orgánicos y de buenas prácticas agrícolas, repartidos en todas las regiones mencionadas anteriormente.

Los productores que están dentro del programa de certificaciones de la empresa reciben visitas bimensuales por parte de asesores técnicos de Machu Picchu Foods para el cultivo de cacao; estos asesores monitorean si existen prácticas indebidas con respecto a derechos humanos. El sistema de control interno del programa de certificaciones establece medidas cuando se llega a incumplimientos con las normas, que van desde capacitación y concientización del problema hasta el retiro del productor del programa por falta de interés en la remediación de la no conformidad.

Por el momento no se tiene un registro del cumplimiento de los productores en estos temas; sin embargo, se observan las prácticas de contratación, horarios de trabajo, trabajo infantil, entre otros, en las parcelas de cacao certificadas por exigencias de la norma orgánica nacional de Perú (RTPO), que tiene un capítulo de evaluación para estos puntos. No se ha llevado un registro pues se evalúa mediante entrevista con los productores durante las auditorías externas.

Se ha planificado que para 2022, se lleve ya un registro del cumplimiento de temas sociales en el 100% de parcelas certificadas. Para esto se está preparando un checklist de verificación en nuestro formato de Constancia de Visita Técnica, en el que se va a declarar cualquier incumplimiento a este respecto.

# Operaciones y proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo infantil y trabajo forzoso u obligatorio

GRI 408-1, GRI 409-1

Machu Picchu Foods S.A.C declara estar comprometido en contra del trabajo infantil y el trabajo forzoso mediante el Acuerdo Bilateral que se firma con los agricultores cada año.

Los socios que quieran pertenecer a nuestro programa de beneficio Organico deberán firmar este acuerdo con la empresa y se les hará visitas para supervisar el cumplimiento.

# **Comunidades locales**

## Enfoque de gestión

Somos la empresa peruana líder en la producción y comercialización de cacao y chocolate peruano. Durante más de 30 años venimos desarrollando una cadena de suministro de cacao sostenible en asociación con nuestros socios agricultores y clientes, destacando la importancia en la trazabilidad, la calidad y el impacto económico, social y ambiental que generamos con nuestro trabajo.

Nuestro compromiso es seguir perfeccionando nuestros programas de sostenibilidad para tener un efecto positivo en las comunidades de los agricultores y lograr satisfacer las necesidades de nuestros clientes con un producto sustentable y de excelente calidad.

# Operaciones con participación de la comunidad local, evaluaciones del impacto y programas de desarrollo

GRI 413-1

#### IMPACTO SOCIAL HACIA LAS COMUNIDADES

#### 1. Apoyando a los agricultores en época de Covid-19

El brote mundial del virus COVID-19 ha tenido un gran impacto en el comercio internacional como consecuencia del cierre de fronteras y las medidas de distanciamiento social establecidas por cada gobierno. Ante este escenario desafiante, hemos adaptado nuestros procesos de manera adecuada para continuar produciendo; lo que nos permite mantener a flote la cadena de suministro y reducir al máximo el impacto económico directo que esta crisis global tendrá en las familias de nuestros socios agricultores y colaboradores, al mismo tiempo que protegemos su salud y la salud de su familia.

Para apoyar y proteger a las comunidades en nuestra cadena de suministro, nos hemos comprometido a:



- Prevenir: Distribuyendo información con instrucciones de protección ante el COVID-19 y proporcionando kits de higienes a través de nuestros líderes técnicos locales.
- Controlar: Que todas las recomendaciones sanitarias son llevadas a cabo en cada proceso para proteger la salud de nuestros colaboradores y agricultores.
- Mantener un entorno de trabajo saludable reorganizando procedimientos de trabajo y enfocándonos en acciones que reduzcan la huella emocional que esta etapa de incertidumbre ha ocasionado.



#### 2. Construyendo un futuro juntos

Nuestro compromiso con el desarrollo de una cadena de suministro sostenible tiene un impacto transformador en las comunidades productoras de cacao, creando lugares para vivir y trabajar que inspiren a las próximas generaciones a continuar con el cultivo.

El programa incluye una amplia gama de iniciativas para apoyar a los agricultores, promover prácticas sustentables y garantizar un abastecimiento permanente de cacao de calidad durante todo el año.

Somos conscientes del desafío, pero como empresa líder en el sector estamos decididos en continuar mejorando para generar un impacto positivo y desarrollo.



#### Mejora de productividad en las fincas

 Capacitación de técnicas sostenibles de cosecha y post cosecha:

Para ayudar a abordar los desafíos que enfrentan los agricultores, contamos con un equipo de ingenieros y técnicos locales con quienes trabajan en estrecha colaboración para maximizar los rendimientos de producción y así poder obtener ingresos más altos.





Árboles de alto rendimiento y resistentes.

Para aumentar el rendimiento por hectárea de cultivo, capacitamos a los agricultores para que puedan realizar injertos utilizando las técnicas adecuadas.

Este procedimiento asegura que las nuevas plántulas lleven la genética de su árbol madre y se conviertan en árboles más robustos, resistentes y productivos.



 Prevención y control de las enfermedades, manejo de sombra, poda y salud del suelo.

Para producir, un árbol de cacao necesita un suelo que tenga un buen equilibrio de nutrientes, un adecuado uso de sombra, control de plagas y enfermedades.

Capacitamos a los agricultores para que adopten medidas que mejoren y mantengan la fertilidad del suelo utilizando material orgánico, utilicen árboles de sombra que den un equilibrio óptimo de luz solar y hagan uso eficiente de agua y nutrientes.

Una planta sana es menos propensa a sufrir ataques de plagas y enfermedades, por lo que la aplicación de estas técnicas son un factor crítico en la producción de cacao orgánico. No se permite el uso de insumos químicos como pesticidas y fertilizantes.

#### Empoderamiento de las mujeres

Las mujeres agricultoras de cacao se enfrentan a muchos desafíos y luchan con mayores obstáculos para mejorar la productividad de sus fincas o acceder a financiamiento.

Nosotros apoyamos la igualdad de género y somos conscientes que el empoderamiento de las mujeres no solo las ayuda a brindar una mejor contribución financiera a sus familias sino también a contribuir al desarrollo de sus comunidades.

Nuestros programas de capacitación están estructurados con sesiones de formación que incluyen demostraciones prácticas sobre el mantenimiento de fincas, técnicas de poda, control y prevención de



#### **CAPACITACIONES SOBRE:**











enfermedades; accesible para todas aquellas mujeres que deseen iniciar sus propios cultivos.

### Produccion de cacao sin trabajo infantil

Muchos factores, desde la pobreza relativa de los agricultores hasta la falta de infraestructura en las escuelas, hacen que los niños no tengan acceso a educación y sus oportunidades de desarrollo sean limitadas.

Los padres frente a este escenario no tienen otra alternativa que incluir a sus hijos en las actividades cotidianas del hogar y los campos de cultivo, convirtiéndolo en una forma de vida natural que les permite mantener ocupados a sus hijos y al mismo tiempo reducir los costos laborales de la finca familiar.

Como empresa tenemos una política firme que rechaza el trabajo infantil, pero somos conscientes de esta realidad y trabajamos para sensibilizar a la comunidad y promover la educación a través de proyectos en las escuelas.

### • Educación y alfabetización:

La educación es fundamental para combatir el trabajo infantil.

En el 2021, realizamos nuestro quinto proyecto en colaboración con uno de nuestros clientes, con un presupuesto de aproximadamente \$77,550 para mejorar el comedor y zona recreativa en Jardín de Niños: Luz del Saber en la zona de Pasco.

Otorgamos créditos a los padres agricultores para que puedan proporcionar elementos de estudio a sus hijos como como libros de texto, bolígrafos y uniformes







### Mejorando la calidad de vida

Muchas de las familias productoras de cacao se enfrentan a enormes desafíos en su vida diaria por la carencia de infraestructura y servicios sociales; por ello trabajamos para abordar las necesidades básicas que son esenciales para que las comunidades puedan prosperar.

### Campañas de salud

En colaboración con el Ministerio de Salud (MINSA) organizamos campañas de salud para realizar chequeos médicos gratuitos y abordar temas importantes como planificación familiar, nutrición y promoción de prácticas de higiene



# TAILOR-MADE FOR THE FOOD INDUSTRY

### • Acceso a agua potable:

Los agricultores y nuestros colaboradores necesitan un acceso fácil a agua limpia y segura. Sin embargo, esta necesidad básica a menudo es escaza en las comunidades rurales.

Facilitamos el acceso a 2000 lt/día de agua segura, apropiada para beber y cocinar, reduciendo el consumo de agua embotellada que genera toneladas de residuos plásticos y destruye el medio ambiente.

### Preservacion de los dialectos nativos

El pueblo Awajun es un pueblo indígena de la selva tropical del Amazonas en Perú.

A pesar de ser la segunda comunidad más grande en esa área, su dialecto nativo solo lo habla el 1,26% de la población de nuestro país.

Como parte de nuestro esfuerzo por preservar las tradiciones nativas de las comunidades, realizamos reuniones, capacitaciones y proporcionamos a los Awajun materiales traducidos en su idioma para revalorizar su identidad, difundir y preservar su legado cultural.



### Centros de acopio

Muchos agricultores tienen sus fincas enlugarespocoaccesiblesynocuentan con infraestructura que les permita realizar el proceso de fermentación, secado y almacenamiento.

Conscientes de esta realidad, contamos con 33 centros de acopio ubicados estratégicamente en toda la selva peruana, que les brinda la oportunidad de tener un punto de entrega más cercano para los granos de cacao y hacer uso de los fermentadores y secadores instalados.

Además, como un proyecto piloto, en la zona de Kimbiri tenemos contenedores especiales para fomentar el reciclaje y la gestión de residuos potencialmente peligrosos, como baterías, medicamentos vencidos y desechos electrónicos.





### Actividades de navidad

Fortalecer los lazos de confraternidad entre los agricultores de las comunidades tiene un impacto muy positivo porque fomenta la cooperación y el intercambio de técnicas y experiencias.

Cada año organizamos un evento en el cual los agricultores pueden compartir y disfrutar de la festividad navideña con sus familias.



### IMPACTO ECONOMICO HACIA LAS COMUNIDADES

### 1. Educación financiera:

Nuestro programa brinda microcréditos y financiación sin interés además adelanta o reprograma obligaciones de pago ante dificultades por un atraso de cosecha o alguna plaga que haya afectado el campo de cultivo.

Fomentar el ahorro y la inclusión financiera son uno de nuestros objetivos principales, por ello nuestros técnicos en los centros de acopio brindan asesoría a los agricultores y los motivan a reemplazar el uso de efectivo por transacciones digitales.







### 2. Construimos confianza: transparencia y la trazabilidad

El control de trazabilidad en nuestra cadena de suministro es de vital importancia para garantizar la seguridad alimentaria de nuestros productos y la eficiencia operativa de nuestros procesos.

Sin embargo, recientemente, la trazabilidad ha desarrollado un mayor enfoque en la gestión sostenible porque al contar con un sistema de producción trazable somos capaces de proporcionar información fiable y verificable para las certificaciones obtenidas a través de terceros.



### 3. Programa IDH (Sustainteble Trade Initiative)

El programa IDH, con sede en Holanda, es una organización sin fines de lucro que impulsa y acelera el desarrollo de modelos comerciales y cadenas de suministro sostenibles de diferentes cultivos mediante la creación de alianzas entre organizaciones del sector privado, organizaciones de la sociedad civil, gobiernos y otras partes interesadas, para facilitar su cooperación y abordar los siguientes objetivos:

- ✓ Mejorar el ingreso económico de los agricultores
- ✓ Eliminar la deforestación, el trabajo infantil y la desnutrición
- ✓ Promover la igualdad de género empoderando a las mujeres



### **IMPACTO AMBIENTAL**

Proteger la tierra y los bosques en los que el cacao se cultiva para mantener los ecosistemas y las tierras de cultivo viables para las futuras generaciones, es una política muy importante en nuestra forma de trabajo.

Por ello, empoderamos a los agricultores para que tomen acciones sencillas que puedan disminuir el impacto del cambio climático y adopten buenas prácticas agrícolas que, a su vez, les permitirá aumentar sus ingresos y asegurar un futuro sostenible para la producción de cacao.

Como parte de estos esfuerzos, fomentamos la plantación de árboles de sombra en las fincas de cacao para conservar la biodiversidad, proteger los recursos forestales y la vida silvestre. En plantaciones jóvenes, se promueve la siembra del plátano como sombra temporal u otros árboles frutales.

Al mismo tiempo, organizamos cursos de formación y talleres, para implementar estrategias de gestión ambiental sostenible y concientizar sobre la preservación de especies de flora y fauna en peligro de extinción en las regiones Ayacucho, Junín, Cusco y Tarapoto, teniendo como objetivo que las fincas de cacao sean más sustentables y resilientes al cambio climático.

### Certificaciones y su impacto en la cadena de valor:

Cada vez hay mayor demanda y consumidores que exigen productos sostenibles respaldados por certificaciones que demuestren el compromiso con las buenasprácticasambientales, sociales, éticas y de seguridad alimentaria durante toda la cadena de producción y comercialización.

Nosotros como parte de la cadena de suministro estamos comprometidos en seguir todos estos lineamientos y hacerlos escalables a los pequeños agricultores para que puedan acceder a este mercado y obtener un mejor precio para el grano de cacao que venden, impactando directamente en su economía que les permitirá mejorar su calidad de vida y el de sus familias. Alguno de los retos para los agricultores son el costo de inversión para obtener las certificaciones, y la interpretación y aplicación de las normas es su entorno.

Por ello a través de nuestro programa de producción sostenible otorgamos capacitaciones para ayudarlos a superar estos desafíos.

Nuestras certificaciones garantizan



que nuestros productos han sido producidos en respeto con el medio ambiente, las personas y los animales, ofreciendo a nuestros clientes productos sostenibles.

### Certificaciones globales ambientales y de sostenibilidad:

**Certificado UTZ:** los granos de cacao certificados UTZ son cultivados por agricultores que han sido capacitados para implementar mejores prácticas agrícolas, con respeto por las personas y el planeta. Esta certificación apoya la agricultura sostenible.

**Certificaciones orgánicas**, que respaldan el uso de insumos orgánicos 100% inocuos para el medio ambiente durante el cultivo y producción de un producto.















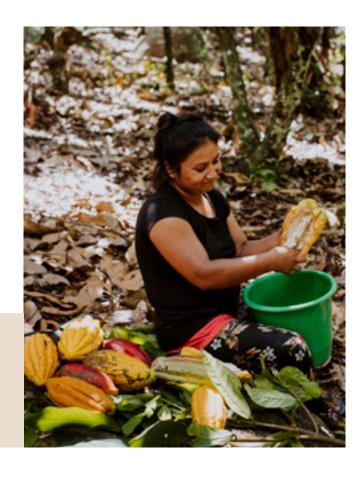
**Certificaciones de Comercio Justo** que permite obtener a los agricultores un precio de venta mayor y más estable.

### **NUESTROS SOCIOS**

**Luz Tenorio** vive en Tabalososos - Tarapoto, tiene 33 años, 6 hijos y una finca de cacao como sustento para su hogar.

Cultivar cacao es la actividad a la que se dedica por completo. Desde que empezó a trabajar con Machu Picchu Foods ha logrado mejorar el rendimiento de su finca y la calidad de su cacao ya que tiene acceso a herramientas adecuadas y asistencia técnica personalizada.

C ULTIVAR grano de cacao orgánico me ha permitido poder venderlo a mayor precio y mejorar mi calidad de vida".





**Jesús Guevara** vive en Lamas - Tarapoto, tiene 45 años, 3 hijos y se dedica a tiempo completo al trabajo de su finca.

Cultivar cacao es una actividad a la que su familia se ha dedicado por generaciones.

Trabajar con Machu Picchu Foods le ha permitido acceder a la certificación orgánica y recibir asistencia técnica para reducir el impacto de enfermedades en sus cultivos

E aprendido a utilizar insumos que no dañan el medio ambiente y me permiten aumentar mi producción".

# Salud y seguridad de los clientes

# Enfoque de gestión



Somos una empresa líder en la fabricación de derivados de cacao, chocolates y confitería en el Perú. Estamos profundamente comprometidos con la producción de productos sostenibles, orgánicos y convencionales con los más altos estándares de calidad. Contamos además con 2 plantas de producción, una de ellas cuenta con líneas diferenciadas de producción exclusivas para la fabricación de productos dirigidos a segmentos especiales de consumidores Vegan, Gluten Free, Non GMO, Allergen Free, Kosher and Halal. La otra planta maneja productos alérgenos cumpliendo toda normativa vigente, así como todas la medidas de prevención

# Evaluación de los impactos en la salud y seguridad de las categorías de productos o servicios

GRI 416-1

Además, contamos con un equipo de Aplicaciones y Desarrollo cuenta con la experiencia y está a la vanguardia en las necesidades del mercado para desarrollar productos seguros y sustentables



Para asegurar, inocuidad, calidad, legalidad y autenticidad de nuestros productos contamos con un Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos en nuestras plantas de Producción lo cual tiene implementado diferentes medidas de control preventivos en todo el proceso así mismo nuestros colaboradores se encuentran entrenados para cumplir con sus actividades de manera segura.

Machu Picchu Foods como parte de su compromiso con la Seguridad de los Alimentos ha asumido una serien de estándares los cuáles se encuentran implementados y Certificados.

- Estándar FSSC 22000
- Certificaciones Orgánicas
- Certificación Gluten Free
- Certificación NON GMO
- Inspección No Uso de Alergenos
- Certificación Vegan
- Certificación Halal
- Certificación Kosher



























Un equipo técnico de profesionales es responsable del control y seguimiento a todas actividades planificadas en el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaría entre ellas:

- Control de Ingreso de Materias Primas y Materiales para la producción
- Control del Proceso de Producción
- Análisis de riesgos de Seguridad alimentaria.
- Inspecciones Higiénicos Sanitarias contantes a la línea.
- Monitoreo Ambiental de patógenos
- Control de alérgenos
- Auditorías Internas y Externas
- Seguimiento a No Conformidades.

Indicadores 7 KPI	2019	2020
Porcentaje de líneas implementadas con un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaría	100%	100%
N° de reclamos de Inocuidad	0	0
N° de retiros de Mercado	0	0

# Cumplimiento socioeconómico

## Enfoque de gestión

Machu Picchu Foods S.A.C. en su condición de empresa que cuenta con la Certificación ISO14001:2015 con un estándar internacional que certifica nuestro Sistema de Gestión Medioambiental, cuvo objetivo esta orientado a la facilitación y control de todas nuestras actividades, servicios y productos que pueden causar algún impacto sobre el medio ambiente. además ayuda a minimizar todos los impactos ambientales que generan operaciones, nuestras certificación que ha sido emitida por ICONTEC; así también cuenta con la Certificación FSS22000 emitido por SGS, cuyo objetivo es el aseguramiento del control en los riesgos de seguridad alimentaria; esta certificación trata de facilitar un sistema riguroso para identificar, controlar y minimizar los riesgos derivados de la seguridad alimentaria, lo que conllevaría producir productos seguros; y finalmente, contamos con la certificación OHSAS18001, que establece los requisitos para la implementación de un Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que permite a la empresa mejorar de forma continua la seguridad y la salud en el trabajo que ofrece a sus empleados; en este sentido, nuestra organización no ha incurrido en ninguna infracción normativa en los ámbitos social v económico.





Así mismo indicamos que, nuestra organización está comprometida con el cumplimiento normativo, pues tenemos pleno conocimiento que cualquier sanción económica repercutirá indirectamente a los trabajadores que participan en los beneficios de Machu Picchu Foods S.A.C. para ello contamos con un Área de Medio Ambiente, responsable de la gestión ambiental, que hace el seguimiento de las Certificaciones, así como de las auditorías internas e externas siempre avocado al cumplimiento normativo.









# Incumplimiento de las leyes en los ámbitos social y económico

GRI 419-1

Machu Picchu Foods S.A.C. por el presente declara que no ha sido sancionado ni multado por ninguna autoridad administrativa o de cualquier otra naturaleza, vinculado a incumplimientos de leyes o normativa en materia social, económica o sostenibilidad empresarial y mantenemos nuestras operaciones dentro del estándar internacional antes indicado.

Machu Picchu Foods S.A.C dentro del desarrollo de sus actividades no ha identificado ningún incumplimiento legal ni normativo, para lo cual cuenta con programas de monitoreos ambientales en sus diferentes plantas de producción, que son aprobados por la autoridad regulatoria.

Machu Picchu Foods S.A.C dentro del desarrollo de sus actividades declara expresamente que no ha incurrido en ninguna sanción pecuniaria ni monetaria significativa, pues cuenta con sus procesos auditados y con estándares internacional.



Este material hace referencia al GRI 102: Contenidos Generales 2016, GRI 103: Enfoque de Gestión 2016, GRI 201: Desempeño económico 2016, GRI 202: Presencia en el mercado 2016, GRI 203: Impactos económicos indirectos 2016, GRI 204: Prácticas de adquisición 2016, GRI 205: Anticorrupción 2016, GRI 301: Materiales 2016, GRI 302: Energía 2016, GRI 303: Agua 2018, GRI 305: Emisiones 2016, GRI 306: Efluentes y residuos 2020, GRI 307: Cumplimiento ambiental 2016, GRI 401:Empleo 2016, GRI 403: Salud y seguridad en el trabajo 2018, GRI 404: Formación y enseñanza 2016, GRI 405: Diversidad e igualdad de oportunidades 2016, GRI 406: No discriminación 2016, GRI 408: Trabajo infantil 2016, GRI 409: Trabajo forzoso u obligatorio 2016, GRI 412: Evaluación de derechos humanos2016, GRI 413: Comunidades locales 2016, GRI 416: Salud y seguridad de los clientes 2016,GRI 419: Cumplimiento socioeconómico 2016. Para una explicación detallada de los contenidos relevantes, vea el índice de Contenidos GRI

Estándar GRI	Contenido	Número de página o URL	Omisión
<b>Contenidos General</b>	es		
	102-1 – Nombre de la organización	6	
	102-2 – Actividades, marcas, productos y servicios	6	
	102-3 – Ubicación de la sede	7	
	102-4 – Ubicación de las operaciones	7	
	102-5 – Propiedad y forma jurídica	8	
	102-6 – Mercados servidos	12	
	102-7 – Tamaño de la organización	12	
	102-8 – Información sobre empleados y otros trabajadores	21	
	102-9 – Cadena de Suministro	13	
	102-13 – Afiliación a asociaciones	18	
	102-14 – Declaración de altos ejecutivos responsables de la toma de decisiones	18	
GRI 102:	102-15 – Principales impactos, riesgos y oportunidades	19	
Contenidos Generales 2016	102-16 – Valores, principios, estándares y normas de conducta	9	
	102-17-Mecanismos de asesoramiento y preocupaciones éticas	19	
	102-18 – Estructura de gobernanza	21	
	102-19 – Delegación de autoridad	23	
	102-22 – Composición del máximo órgano de gobierno y sus comités	23	
	102-25 – Conflictos de intereses	24	
	102-40 – Lista de grupos de interés	25	
	102-45 – Entidades incluidas en los estados financieros consolidados	8	
	102-46 – Definición de los contenidos de los informes y las Coberturas del tema	25	
	102-47 – Lista de los temas materiales	26	

		Número de	
Estándar GRI	Contenido	página o URL	Omisión
			No hubo
	102-48 – Re-expresión de la		cambios ya que es
	información		nuestro primer
			reporte
			No hubo
	102-49 – Cambios en la elaboración		cambios ya
	de informes		que es
			nuestro primer reporte
	102-50 – Periodo objeto del informe	3	Тороно
	102-51 – Fecha del último informe	3	
	102-52 – Ciclo de elaboración de	3	
	informes	3	
	102-53 – Punto de contacto para	3	
	preguntas sobre el informe  102-54 – Declaración de elaboración		
	del informe de conformidad con los	3	
	Estándares GRI	_	
	102-55 – Índice de contenidos GRI	84	
Gestión económica	anda		
Presencia en el mer	103-1 – Explicación del tema		
	material y su cobertura	28	
GRI 103: Enfoques	103-2 – El enfoque de gestión y sus	28	
de gestión 2016	componentes	20	
	103-3 – Evaluación del enfoque de	28	
	gestión 202-1 – Ratio del salario de		
GRI 202: Presencia	categoría inicial estándar por sexo	28	
en el mercado 2016	frente al salario mínimo local	_	
Impactos económic			
	103-1 – Explicación del tema	29	
GRI 103: Enfoques	material y su cobertura  103-2 – El enfoque de gestión y sus		
de gestión 2016	componentes	29	
	103-3 – Evaluación del enfoque de	29	
	gestión	29	
GRI 203: Impactos económicos	203-1 – Inversiones en	20	
indirectos 2016	infraestructuras y servicios apoyados	29	
Anticorrupción			
	103-1 – Explicación del tema	30,31	
GRI 103: Enfoques	material y su cobertura	30,31	
de gestión 2016	103-2 – El enfoque de gestión y sus componentes	30,31	
	103-3 – Evaluación del enfoque de		
	gestión	30,31	
GRI 205:	205-2 – Comunicación y formación		
Anticorrupción 2016	sobre políticas y procedimientos	31	
<u> </u>	anticorrupción		
Competencia deslea GRI 103: Enfoques	103-1 – Explicación del tema		
de gestión 2016	material y su cobertura	31,32	
	103-2 – El enfoque de gestión y sus	31,32	
	componentes	01,02	

Estándar GRI	Contenido	Número de página o URL	Omisión
	103-3 – Evaluación del enfoque de gestión	31,32	
GRI 206: Competencia desleal 2016	206-1 – Acciones jurídicas relacionadas con la competencia desleal y las prácticas monopólicas y contra la libre competencia	33	
Gestión Ambiental			
Energía	103-1 – Explicación del tema	25	
GRI 103: Enfoques de gestión 2016	material y su cobertura 103-2 – El enfoque de gestión y sus	35	
	componentes  103-3 – Evaluación del enfoque de gestión	35	
GRI 302: Energía 2016	302-1 – Consumo energético dentro de la organización	35	
Agua y efluentes	400 4 Fundiagaián dal tama		
GRI 103: Enfoques	103-1 – Explicación del tema material y su cobertura	36	
de gestión 2016	103-2 – El enfoque de gestión y sus componentes	36	
	103-3 – Evaluación del enfoque de gestión	36	
GRI 303: Agua y efluentes 2018	303-5 – Consumo de agua	37	
Emisiones	102 1 Eyplioggión del tomo		
GRI 103: Enfoques	103-1 – Explicación del tema material y su cobertura	38	
de gestión 2016	103-2 – El enfoque de gestión y sus componentes	38	
	103-3 – Evaluación del enfoque de gestión	38	
GRI 305: Emisiones 2016	305-1 – Emisiones directas de GEI (alcance 1)	38	
Residuos			
GRI 103: Enfoques	103-1 – Explicación del tema material y su cobertura	39	
de gestión 2016	103-2 – El enfoque de gestión y sus componentes	39	
	103-3 – Evaluación del enfoque de gestión	39,40	
GRI 306: Efluentes y residuos 2016	306-1– Generación de residuos e impactos significativos relacionados con los residuos	40	
GRI 306: Efluentes y residuos 2016	306-2 - Gestión de impactos significativos relacionados con los residuos	41	
Cumplimiento ambiental			
GRI 103: Enfoques de gestión 2016	103-1 – Explicación del tema material y su cobertura	42	
	103-2 – El enfoque de gestión y sus componentes	42	
	103-3 – Evaluación del enfoque de gestión	42	
GRI 307:	307-1 – Incumplimiento de la legislación y normativa ambiental	43	

Estándar GRI	Contenido	Número de página o URL	Omisión
Gestión social			
Empleo			
GRI 103: Enfoques de gestión 2016	103-1 – Explicación del tema	45	
	material y su cobertura  103-2 – El enfoque de gestión y sus componentes	45	
	103-3 – Evaluación del enfoque de gestión	Ninguna	
GRI 401: Empleo 2016	401-1 –Nuevas contrataciones de empleados y rotación de persona	45,46	
Seguridad y salud e			
GRI 103: Enfoques	103-1 – Explicación del tema material y su cobertura	46,47	
de gestión 2016	103-2 – El enfoque de gestión y sus componentes	47,48	
	103-3 – Evaluación del enfoque de gestión	48,49	
GRI 403: Salud y seguridad en el trabajo 2018	403-1 – Sistema de gestión de la salud y la seguridad en el trabajo	50,51	
	403-2 – Sistema de gestión de la salud y la seguridad en el trabajo	52	
GRI 403: Salud y	403-3 – Servicios de salud en el trabajo	52,53	
seguridad en el trabajo 2018	403-6 – Fomento de la salud de los trabajadores	54-59	
	403-10 - Dolencias y enfermedades laborales	60-62	
Formación y enseña	ınza		
GRI 103: Enfoques	103-1 – Explicación del tema material y su cobertura	63	
de gestión 2016	103-2 – El enfoque de gestión y sus componentes	63	
	103-3 – Evaluación del enfoque de gestión	Ninguna	
	404-1 – Media de horas de formación al año por empleado	63,64	
GRI 404: Formación y enseñanza 2016	404-3 – Porcentaje de empleados que reciben evaluaciones periódicas del desempeño y desarrollo profesional	65	
Diversidad e igualda	nd de oportunidades		
GRI 103: Enfoques	103-1 – Explicación del tema material y su cobertura	66	
de gestión 2016	103-2 – El enfoque de gestión y sus componentes	66	
	103-3 – Evaluación del enfoque de gestión	66	
GRI 405: Diversidad e igualdad de oportunidades 2016	405-1 – Diversidad en órganos de gobierno y empleados	66	
No discriminación			I
GRI 103: Enfoques de gestión 2016	103-1 – Explicación del tema material y su cobertura	Ninguna	
C	103-2 – El enfoque de gestión y sus componentes	Ninguna	

Estándar GRI	Contenido	Número de página o URL	Omisión
	103-3 – Evaluación del enfoque de gestión	Ninguna	
GRI 406: No discriminación 2016	406-1 – Casos de discriminación y acciones correctivas emprendidas	67	
Trabajo infantil			
GRI 103: Enfoques	103-1 – Explicación del tema material y su cobertura	67,68	
de gestión 2016	103-2 – El enfoque de gestión y sus componentes	67,68	
	103-3 – Evaluación del enfoque de gestión	67,68	
GRI 408: Trabajo infantil 2016	408-1 – Operaciones y proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo infantil	68	
Trabajo forzoso u ol	oligatorio		
GRI 103: Enfoques	103-1 – Explicación del tema material y su cobertura	67,68	
de gestión 2016	103-2 – El enfoque de gestión y sus componentes	67,68	
	103-3 – Evaluación del enfoque de gestión	67,68	
GRI 409: Trabajo forzoso u obligatorio 2016	409-1 – Operaciones y proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo forzoso u obligatorio	68	
Comunidades locale	es es		
GRI 103: Enfoques	103-1 – Explicación del tema material y su cobertura	69	
de gestión 2016	103-2 – El enfoque de gestión y sus componentes	69	
	103-3 – Evaluación del enfoque de gestión	Ninguna	
GRI 413: Comunidades locales 2016	413-1 – Operaciones con participación de la comunidad local, evaluaciones del impacto y programas de desarrollo	69-79	
Salud y seguridad d	e los clientes		
GRI 103: Enfoques	103-1 – Explicación del tema material y su cobertura	80	
de gestión 2016	103-2 – El enfoque de gestión y sus componentes	80	
	103-3 – Evaluación del enfoque de gestión	80	
GRI 416: Salud y seguridad de los clientes 2016	416-1 – Evaluación de los impactos en la salud y seguridad de las categorías de productos o servicios	80,81	
Cumplimiento socio			
GRI 103: Enfoques de gestión 2016	103-1 – Explicación del tema material y su cobertura	82	
	103-2 – El enfoque de gestión y sus componentes	82	
	103-3 – Evaluación del enfoque de gestión	82,83	
GRI 419: Cumplimiento	419-1 – Incumplimiento de las leyes y normativas en los ámbitos social y económico	83	

Estándar GRI	Contenido	Número de página o URL	Omisión
socioeconómico 2016			

