MACHU PICCHU foods

TAILOR-MADE DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

REPORTE DE SOSTENIBILIDAD 2022

MACHU PICCHU FOODS S.A.C

Contenido

04
CARTA DE BIENVENIDA

07
¿QUIÉNES SOMOS?

18
GOBIERNO CORPORATIVO

31
GESTIÓN ECONÓMICA

40
GESTIÓN AMBIENTAL

55
GESTIÓN SOCIAL

91
ÍNDICE DE CONTENIDOS DEL GRI

SOBRE NUESTRO REPORTE

GRI 2-3, GRI 2-4

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

Estamos orgullosos de presentarles el tercer reporte de sostenibilidad de Machu Picchu Foods S.A.C.. Los datos asignados corresponden a la gestión realizada en el periodo del 1 de enero del 2022 al 31 de diciembre del 2022.

Nuestro reporte es anual, y el último difundido fue del periodo 2021. El presente año hemos mantenido los indicadores del reporte anterior y se han aumentado indicadores en base al principio de materialidad, el cual determina la importancia que tiene los temas para la empresa.

Ante cualquier consulta, comunicarse con Jhonnatan Murga Abad a jhonnatan.murga@mpf.com.pe y +51 974216010.

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

CARTA DE BIENVENIDA

GRI 102-14

Me dirijo a ustedes con gran satisfacción por el trabajo realizado en sostenibilidad en nuestra gestión del 2022, y presentarnos ante ustedes como una empresa peruana flexible que produce productos innovadores.

Nuestro propósito central, "Ser el puente entre el desarrollo sostenible de las comunidades peruanas productoras de cacao y el crecimiento integral de nuestros clientes en la industria internacional de chocolate y snacks", no es una mera declaración, sino un compromiso que guía todas nuestras acciones.

La sostenibilidad es la clave de nuestro futuro común; si queremos seguir disfrutando de los recursos de la naturaleza y de los beneficios de nuestra economía, debemos aprender a equilibrar las necesidades de nuestros presentes con las del futuro. En nuestra empresa, la sostenibilidad no es sólo una estrategia de negocio o una ventaja competitiva; es una responsabilidad y un deber.

Conscientes de este deber, en el 2022 y como todos los años compramos grano de cacao en toda la selva peruana y promovemos la agricultura orgánica y las prácticas de no deforestación de la Amazonía. Creemos que, al cuidar y proteger al medio ambiente, también cuidamos de nuestra economía y de nuestro futuro. Por esta razón, estamos comprometidos en la reducción de los gases de efecto invernaderos, para lo cual realizamos la medición de la huella de carbono en nuestras plantas industriales, que ha sido reconocido por el Ministerio del Ambiente.

Nuestra estrategia de sostenibilidad se extiende más allá de nuestras operaciones comerciales. Estamos comprometidos con el desarrollo de las comunidades que nos rodean, realizamos proyectos de ayuda social a las comunidades cerca de las plantaciones de cacao. En el 2022 lanzamos el proyecto Nuwa Muun que significa "Gran Mujer" en dialecto Awajún cuyo objetivo es mejorar la productividad de 25 fincas de cacao de agricultoras en Junin, Pasco y Ucayali. Implementamos también el proyecto Ñawinchay que significa "leer" en quechua, dirigido a 3 escuelas de primaria en las selvas de Junin y Ayacucho donde donamos 105 tablets con una biblioteca virtual instalada para complementar la educación de los niños en compresión y fomento de la lectura y así tengan un retorno a clases presenciales con una herramienta tecnológica. Renovamos las Instalaciones del colegio Tahuantinsuyo, de esta manera la infraestructura quedó habilitada para un retorno a clases seguro para los niños de dicha localidad.

Entendemos que el desarrollo sostenible implica no sólo el cuidado del medio ambiente, sino también el bienestar social y económico de las personas, por lo que, estamos comprometidos en el trabajo de responsabilidad social, participando activamente en el apoyo a la protección de los niños con quemaduras, a través del uso eficiente de nuestros residuos aprovechables, reciclamos para dejar huella, que permiten la rehabilitación de los pacientes con escasos recursos económicos, siendo considerados como una empresa de Doble Impacto.

Este compromiso se refleja en nuestros principios fundamentales. Generamos alianzas estratégicas con nuestros clientes y proveedores, somos innovadores y flexibles en el desarrollo de nuevos productos, y buscamos convertir al Perú en un país líder en la producción de chocolates y snacks. Estas acciones no sólo refuerzan nuestra competitividad, sino que también refuerzan nuestra contribución al desarrollo sostenible.

Mantenemos el compromiso de erradicar cualquier práctica de corrupción, soborno, fraude o acto contrario a ley, para ello, promovemos el conocimiento de nuestras políticas, directivas y procedimientos en todos los estamentos, en cumplimientos de las normas legales regulatorias.

Contamos con órganos de gobierno Corporativo, que participan activamente en nuestros procesos, a través de directores independientes que permiten la toma de decisiones y un manejo transparente con la asistencia de comités internos de soporte técnico.

La misión de nuestra empresa, "Ser el proveedor más ágil, innovador y confiable de chocolates y snacks de valor agregado siendo responsables con la comunidad, medio ambiente y nuestro talento humano", es un claro testimonio de este compromiso. Queremos ofrecer a nuestros clientes productos de alta calidad que no sean solo deliciosos, sino también social y ambientalmente responsables.

Nuestra visión de ser el Tailor - Made para la industria de chocolate y snacks, refleja nuestra proyección a ser líderes en innovación y servicio al cliente, siempre con una perspectiva sostenible. Queremos ser conocidos no sólo por nuestros productos, sino también por la forma en que los producimos y los valores que representamos.

Finalmente, para señalar que, trabajamos en nuestra Cultura RIEE, nuestros valores:

"Ser responsables, innovadores, un equipo e impulsores de excelencia"

Son la brújula que guía a todos nuestros colaboradores en la toma de decisiones y acciones. Estos valores nos recuerdan diariamente que la sostenibilidad no es un objetivo para alcanzar, sino una forma de hacer negocios.

En nombre de nuestra organización, quiero agradecerles por su apoyo y su compromiso con la sostenibilidad. Juntos, podemos hacer una diferencia y construir un futuro más sostenible para todos.

FERNANDO GUZMÁN FLORES
GERENCIA GENERAL

¿QUIÉNES SOMOS?

Nosotros

Machu Picchu Foods S.A.C. es el fabricante líder en la industria del cacao y chocolates de origen único en el Perú. Su pasión por el cacao y el chocolate de calidad, la trasmite a lo largo de más de 20 años de trabajo, satisfaciendo las necesidades a la medida de nuestros cliente

Nuestro cacao es conocido por su perfil de sabor fino y aromático en el mercado mundial de chocolate premium, exportando los mejores productos de chocolate y cacao peruano al mundo. Por ello, nos encontramos profundamente comprometidos en fabricar productos sostenibles, orgánicos y libres de alérgenos de la más alta calidad.

Nuestro trabajo inicia en los campos de cultivo, en donde se obtiene los granos de cacao directamente de las fincas de producción, trabajando en estrecha colaboración con las más de 5,000 fincas familiares, las mismas que están ubicadas a lo largo de los valles cacaoteros peruanos, para mejorar sus prácticas productivas y asegurar la calidad de los granos de cacao se brinda programas de asistencia técnica a nuestros socios agricultores, contando para ello con más de 34 centros de abastecimiento provenientes de los valles peruanos.

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. 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, grano 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, conos, grageas.
- Mezclas instantáneas: brownie mix, muffin mix, pancake mix, pudding mix,
- supermixes, granulados, chocolate flakes, flavored.

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, Sugar Free, Kosher and Halal.

¿QUIÉNES SOMOS?

GRI 2-1, GRI 2-2 GRI 2-6, GRI 2-23

Detalles organizacionales
GRI 2-1

Machu Picchu Foods S.A.C., es una empresa 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 2000 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.

Somos una empresa de alimentos, líderes en la fabricación y en servicios de manufactura de productos derivados del cacao, chocolate, 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 hacia el crecimiento y la mejora continua. Nuestras actividades productivas tienen en cuenta el cuidado del medio ambiente y el entorno.

Machu Picchu Foods S.A.C. cuenta con más de 22 años de experiencia, siendo productores de marcas privadas para Multinacionales, lo que nos ha permitido desarrollar la capacidad, la experiencia y el know-how para satisfacer los requerimientos de nuestros clientes alrededor del mundo.

Es así como nuestra sede principal donde funcionan las oficinas Administrativas se encuentra ubicada en:
Av. Cádiz N° 206, distrito de San Isidro, Lima – Perú

Machu Picchu Foods S.A.C. cuenta, además con modernas plantas de producción ubicadas en:
Calle Carbono N° 213 Urb. Grimanesa, Callao (Planta 1)
Calle Cuatro N°264 Urb. Grimanesa – Callao (Planta 2)
Carretera Panamericana Sur Km. 232 – Pisco (Planta 1)
Av. Fermín Tangüis N° 519 – Pisco (Planta 2)

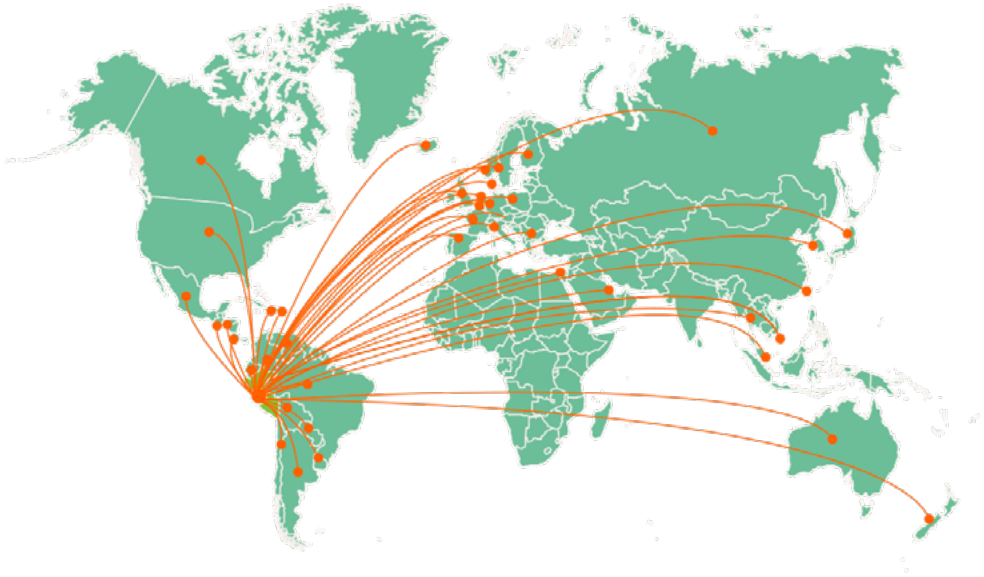
Asimismo, hemos establecido una amplia red de 34 (treinta y cuatro) centros de acopio de grano de cacao en diferentes valles de producción, asegurando así el abastecimiento de granos durante todo el año, y que se encuentran ubicadas en el territorio peruano:

ZONA	CENTROS
JAEN	JAEN
	CHIRIACO
TARAPOTO	TARAPOTO
	SAN JOSE DE SISA
	CHAZUTA
	BARRANQUITA
	SHAMBOYACU
	ALAO
	YURIMAGUAS
JUANJUI	JUANJUI
	HUICUNGO
	CAMPANILLA
TOCACHE	TOCACHE
	NUEVO PROGRESO

ZONA	CENTROS
TINGO MARIA	TINGO MARIA
	AUCAYACU
	AGUAYTIA
	SAN ALEJANDRO
	CURIMANA
	NESHUYA
	CONSTITUCION
	CAMPO VERDE
	PUERTO BERMUDEZ
SATIPO	SATIPO
	ISCOZACIN
	PUERTO PORVENIR
	ATALAYA
	PANGOA
AYACUCHO	KIMBIRI
	SAN ANTONIO
	SELVA DE ORO
	VILLA VIRGEN
QUILLABAMBA	QUILLABAMBA
MADRE DE DIOS	PUERTO MALDONADO

Una empresa de clase mundial

Exportamos los mjores productos de cacao y chocolate peruano al mundo



Machu Picchu Foods S.A.C. exporta sus productos a más de 40 países en América – Asia – Europa – Oceanía entre otros.

Entidades incluidas en la presentación de informes de sostenibilidad
GRI 2-2

Machu Picchu Foods S.A.C. es una sociedad anómica cerrada y es la única entidad incluida en la elaboración del presente informe de sostenibilidad.

Actividades, cadena de valor y otras relaciones comerciales
GRI 2-6

Machu Picchu Foods S.A.C. es el fabricante líder en la industria del cacao y chocolates con más de 20 años de experiencia. Machu Picchu Foods S.A.C. es reconocido por ser el tailor-made de la industria del cacao y chocolate, llegando a exportar a 41 países como: Estados Unidos, Canadá, México, Colombia, Brasil, Chile, Argentina, Bolivia, Reino Unido, Alemania, Países Bajos, Italia, Francia, Polonia, Estonia, Rusia, Japón, Corea, Australia, Nueva Zelanda, entre otros.

Nuestro trabajo inicia en los campos de cultivo, en donde se cosecha los granos de cacao, se abre y desgrana extrayendo la pulpa y las semillas. Posteriormente se realiza el proceso de fermentado y secado, proceso donde adquieren su característico olor y color marrón. Esta etapa se trabaja en estrecha colaboración con las más de 5,500 fincas familiares, para mejorar sus prácticas productivas y asegurar la calidad de los granos de cacao se brinda programas de asistencia técnica a nuestros socios agricultores.

Cuando el grano llega a nuestras instalaciones se inicia el proceso de tostado y triturado para la transformación en un líquido espeso llamado licor de cacao. A su vez para la obtención de manteca de cacao, se pasa el licor de cacao por un filtro donde se retienen las partículas de cacao que más tarde se usarán para hacer cacao en polvo.
A partir de este punto, el proceso varía según el tipo de chocolate que se quiera fabricar cubriendo así la satisfacción de nuestros clientes en todos sus requerimientos. Gracias a nuestra amplia experiencia, nos permite incluir porcentajes de cacao personalizados y una gran variedad de inclusiones.

A continuación, mostramos los datos más relevantes acorde a los ESTADOS FINANCIEROS auditados de los últimos 2 años:

	2021	2022
TOTAL DE INGRESOS EN SOLES PERUANOS	S/ 559,727,700.00	S/ 690,809,651.00

CAPITALIZACIÓN TOTAL	2021	2022
PATRIMONIO EN SOLES PERUANOS	S/ 376,572,853.00	S/ 431,368,279.00

1. Centros:

- Planta Callao. Elaboración de Chocolates Tailor Made
- Planta Pisco. Elaboración de Chocolates orgánicos y Derivados de Cacao.

EMPRESA	TIPO DE PRODUCTO	CANTIDAD	LUGARES
MPF	DERIVADOS DE CACAO	01	PISCO
	CHOCOLATES ORGANICOS	01	PISCO
	CHOCOLATES Y PRODUCTOS TAILOR MADE	01	CALLAO

- Centros de Acopio: Machu Picchu Foods SAC cuenta con 34 centros de acopio a nivel nacional, distribuidos de la siguiente manera:

ZONA	CENTROS
JAEN	JAEN
	CHIRIACO
TARAPOTO	TARAPOTO
	SAN JOSE DE SISA
	CHAZUTA
	BARRANQUITA
	SHAMBOYACU
	ALAO
	YURIMAGUAS
JUANJUI	JUANJUI
	HUICUNGO
	CAMPANILLA
TOCACHE	TOCACHE
	NUEVO PROGRESO

ZONA	CENTROS
TINGO MARIA	TINGO MARIA
	AUCAYACU
	AGUAYTIA
	SAN ALEJANDRO
	CURIMANA
	NESHUYA
	CONSTITUCION
	CAMPO VERDE
	PUERTO BERMUDEZ
SATIPO	SATIPO
	ISCOZACIN
	PUERTO PORVENIR
	ATALAYA
	PANGOA
AYACUCHO	KIMBIRI
	SAN ANTONIO
	SELVA DE ORO
	VILLA VIRGEN
QUILLABAMBA	QUILLABAMBA
MADRE DE DIOS	PUERTO MALDONADO

2. Clientes:

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. Por ello llegamos a tener en nuestra cartera de aproximadamente 300 clientes. Nuestros clientes son usualmente son distribuidores mayoristas, brokers, retailers y supermercados. Siendo los principales:

3. Proveedores:

Para nosotros es de suma importancia contar con proveedores que brinden los mejores servicios y productos; y además que cuenten con las certificaciones que más demandan el mercado mundial. Esto nos permite ser competitivos y atractivos para nuestros clientes.

Dentro de todo nuestro universo de proveedores, consideramos proveedores a nuestros agricultores, acopiadores y/o empresas de productos o servicios. Estos se dividen de la siguiente manera:

- Proveedores Convencionales: 5,300 Aproximadamente
- Proveedores Orgánicos Cooperativas/Asociaciones: 12
- Proveedores Orgánicos: 5,394 productores orgánicos + 161 certificados en Rainforest convencional.

Para el caso particular de los productores de cacao orgánico es importante resaltar la importancia de cumplir una serie de requisitos tales como los periodos de transición en uso de fertilizantes e insumos orgánicos admitidos en las parcelas donde se cultiva, entre otros. Para su control y mantenimiento, contamos con un Sistema de Control Interno que se encarga tanto de las visitas de campo para verificar el cumplimiento de los productores como para implementar los requisitos de cada una; asimismo, el SIC se encarga de la documentación y las capacitaciones de todos los productores certificados.

Actualmente contamos con 5,555 productores certificados en las siguientes normas: Orgánico Argentina, orgánico EU/NOP/JAS/RTPO y Rainforest, tal como muestra el siguiente cuadro.

ZONA	PRODUCTORES CERTIFICADOS	PRODUCTORES EN PROCESO DE CERTIFICACIÓN	TOTAL DE PRODUCTORES
UCAYALI	561	32	593
TOCACHE	203	29	232
TINGO MARIA	283	118	401
TARAPOTO	1406	282	1688
SATIPO	687	327	1014
JUANJUI	434	39	473
MADRE DE DIOS	61	33	94
JAEN	193	0	193
AYACUCHO	814	53	867
TOTAL	4642	913	5555

4. Productos:

Las normas a las que aplicamos, como se puede ver, son orgánico para Europa, Estados Unidos, Japón y Perú, la norma orgánica de Argentina y la norma de Rainforest Alliance con dos grupos: uno de ellos orgánico EU-NOP-JAS-RTPO más Rainforest y el otro convencional más Rainforest.

Nuestros principales productos son:

- Derivados de cacao: granilla de cacao, licor, polvo, manteca, torta de cacao, grano 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, conos, grageas.
- Mezclas instantáneas: brownie mix, muffin mix, pancake mix, pudding mix, supermixes, granulados, chocolate flakes, flavored.
- Galletería: Galletas y barquillos.

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, Sugar Free, Kosher and Halal.

Los tipos de productos que se compran en los centros de acopio están divididos en 2: Convencionales y Orgánicos.

CODIGO	NOMBRE PRODUCTO	TIPO PROD.	GESTION
CAC0000001	CACAO CONVENCIONAL	CONVENCIONAL	COMPRA
CAC0000002	BABA DE CACAO CONVENCIONAL	CONVENCIONAL	COMPRA
CAC0000005	CACAO RA	CONVENCIONAL	COMPRA
CAC0000006	CACAO UTZ	CONVENCIONAL	COMPRA
CAC0000021	CACAO SECO CONVENCIONAL OBTENIDO DE BABA	CONVENCIONAL	TRANSFORMACION
CAC0000036	CACAO CONVENCIONAL CRIOLLO	CONVENCIONAL	COMPRA
CAC0000046	GRANO CONV LIMPIADO KG (ZONAS)	CONVENCIONAL	TRANSFORMACION
CAC0000047	GRANO BOLA Y VENA KG (ZONAS)	CONVENCIONAL	TRANSFORMACION
CAC0000048	GRANILLA KG (ZONAS)	CONVENCIONAL	TRANSFORMACION
CAC0000049	POLVILLO DE CACAO KG (ZONAS)	CONVENCIONAL	TRANSFORMACION
CAC0000050	BABA DE CACAO CONVENCIONAL CRIOLLO	CONVENCIONAL	COMPRA
CAC0000051	CACAO SECO CONVENCIONAL CRIOLLO OBTENIDO DE BABA	CONVENCIONAL	TRANSFORMACION
CAC0000058	CACAO CONVENCIONAL ESPECIAL	CONVENCIONAL	TRANSFORMACION

CAC0000059	CACAO CONVENCIONAL TRACE	CONVENCIONAL	COMPRA
CAC0000075	CACAO CONVENCIONAL CRIOLLO PORCELANA	CONVENCIONAL	COMPRA
CAC0000076	CACAO CONVENCIONAL TRACE NCP	CONVENCIONAL	COMPRA
CAC0000003	CACAO NOP EU JAS RTPO	ORGANICO	COMPRA
CAC0000004	BABA DE CACAO NOP EU JAS RTPO	ORGANICO	COMPRA
CAC0000011	CACAO NOP EU JAS RTPO UTZ	ORGANICO	COMPRA
CAC0000012	BABA DE CACAO NOP EU JAS RTPO UTZ	ORGANICO	COMPRA
CAC0000019	CACAO CONVERSIÓN A NOP EU JAS RTPO	ORGANICO	COMPRA
CAC0000022	CACAO SECO NOP EU JAS RTPO OBTENIDO DE LA BABA	ORGANICO	TRANSFORMACION
CAC0000026	CACAO SECO NOP EU JAS RTPO UTZ OBTENIDO DE LA BABA	ORGANICO	TRANSFORMACION
CAC0000037	BABA DE CACAO CONVERSIÓN A NOP EU JAS RTPO	ORGANICO	COMPRA
CAC0000038	CACAO SECO CONVERSIÓN A NOP EU JAS RTPO OBTENIDO DE LA BABA	ORGANICO	TRANSFORMACION
CAC0000052	CACAO NOP EU JAS RTPO ARG	ORGANICO	COMPRA
CAC0000055	CACAO NOP EU JAS RTPO CRIOLLO	ORGANICO	COMPRA
CAC0000072	CACAO NOP EU JAS RTPO RA	ORGANICO	COMPRA
CAC0000073	BABA DE CACAO NOP EU JAS RTPO RA	ORGANICO	COMPRA
CAC0000074	CACAO SECO NOP EU JAS RTPO RA OBTENIDO DE LA BABA	ORGANICO	TRANSFORMACION

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

5.1. Proceso de Atención

5.1.1. El proveedor llega al centro de acopio de MPF con su producto a vender, donde se realiza el control de calidad (humedad e impurezas) y el registro en el sistema identificando al proveedor con su DNI para ingresar el tipo de cacao, la cantidad de sacos y el peso del envase (tara). Asimismo, se obtiene la lectura automática del peso en kg con la balanza electrónica.

5.1.2. Se selecciona el tipo de impresión de la atención (Ticket, pre - etiqueta) y luego procedemos a guardar e imprimir con la Etiquetadora.

5.2. Proceso de Compras

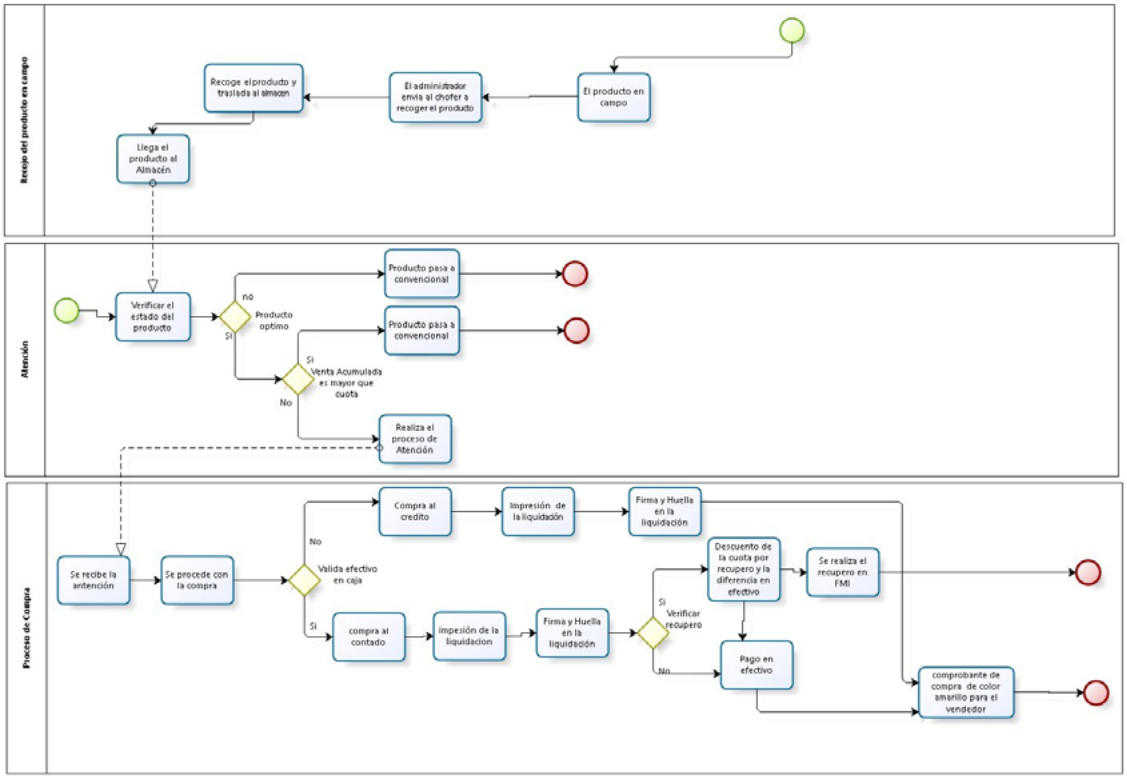
5.2.1. Luego de realizada la atención, el proveedor se dirige a cobrar por la venta de

su producto. Para ello, el encargado de la oficina emite la Liquidación de Compra en la pág. web de la SUNAT con los datos del proveedor, el peso del cacao y el precio pactado. Posteriormente, se ingresa en el sistema de la empresa los datos de este comprobante y la forma de pago (contado, crédito y/o recupero).

5.2.2. Después, se busca en la pág. web de la SUNAT la Liquidación de Compra emitida para registrar su cancelación.

5.2.3. 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 de su Liquidación de Compra que le entrega el encargado de la oficina.

Diagrama del proceso de compra de grano en los centros de acopio



6. Envío de grano a planta de producción:

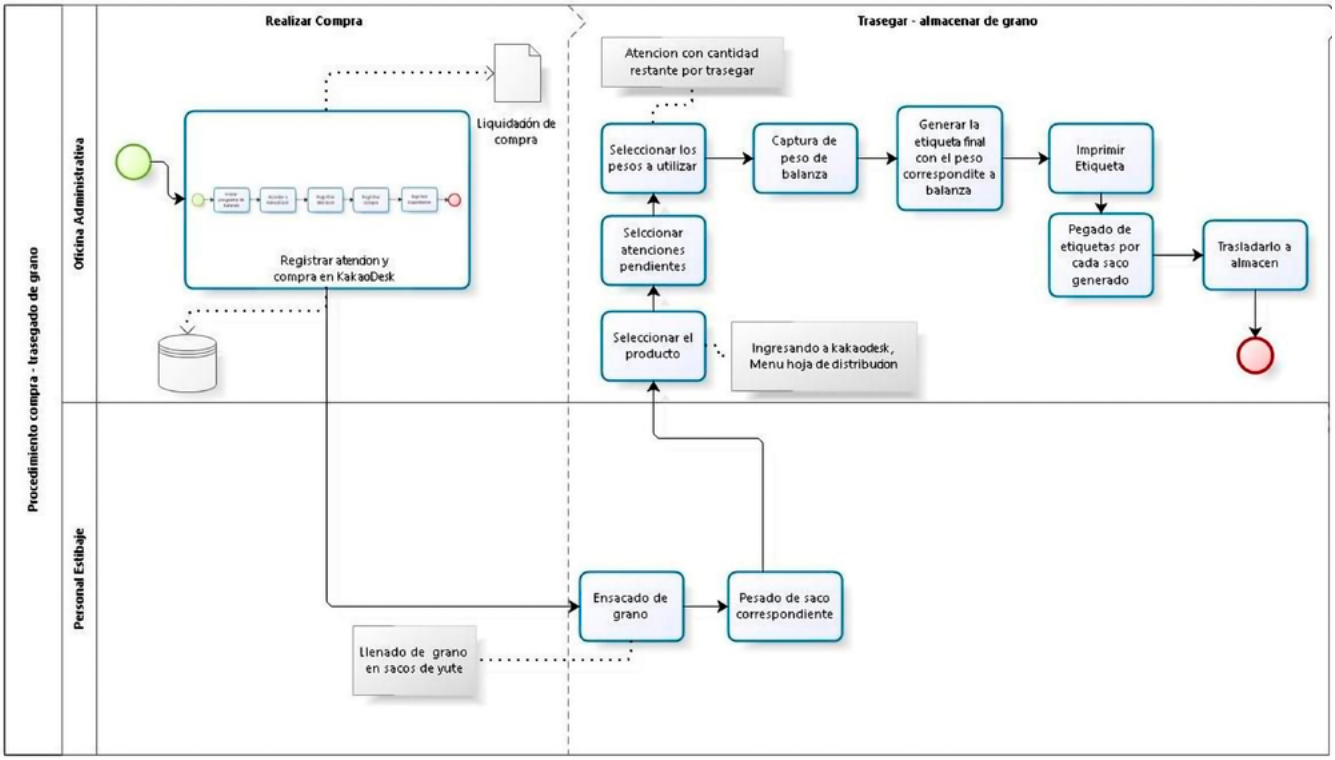
En caso de que el producto sea de tipo orgánico se realiza el siguiente procedimiento.

6.1. Proceso de trasegado

6.1.1. Se procede al ensacado del grano de cacao en sacos de yute, los cuales se etiquetan con su peso respectivo y a su vez son ingresados al menú gestión del sistema KakaoDesk,

6.1.2. Se captura el peso de balanza, se selecciona(n) la(s) atención(es) (proveedor(es)) para completar el peso bruto (peso neto + tara) que se capturó en balanza. Luego, se recalcula el peso que se captura en balanza, para la generación de etiquetas finales, las cuales se imprimen con su código de barras y se pegan en cada saco respectivamente.

Diagrama de procesos de trasegado de grano



6.2. Proceso de transferencia de sacos (remesa)

6.2.1. Se procede a colocar los sacos en la balanza para realizar la lectura del peso y las etiquetas. Luego, se debe ingresar en KakaoDesk los datos correspondientes para validar las etiquetas pistoleadas.

6.2.2. Posterior a ello, se captura el peso de la balanza y se acumulan los pesos. Después, se genera un Packing List.

6.2.3. En el sistema se registra el número de Guía de Remisión, la fecha de traslado, el destino y los datos del transporte. También, los parámetros de calidad del lote a remesar (humedad, impurezas, fermentación, etc,). Asimismo, se vincula con el Packing List emitido y se obtiene la lectura automática de los pesos y etiquetas.

6.3. Proceso de recepción de grano de cacao

6.3.1. Una vez que el grano llega planta de producción, es descargado a una balanza para verificar el peso. Se extraen muestras para su respectivo control de calidad y se da la conformidad de la recepción o se brinda alguna observación al centro de acopio que ha realizado la remesa.

6.3.2. Una vez que el lote de grano de cacao pasó el control de calidad, es destinado para la fabricación de productos terminados como chocolates, licor, manteca, etc. De ser necesario, el lote ingresa a una máquina para el limpiado y extraer el exceso de impurezas y/o una máquina para el secado y disminuir la humedad.

Compromisos y políticas
GRI 2-23

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

NUESTRO PILARES

MISIÓN

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

VISIÓN

Ser la medida de la industria del chocolate.

VALORES

- Responsabilidad
- Innovación
- Trabajo en equipo
- Exelencia

En Machu Picchu Foods S.A.C, estamos comprometidos a:

Frente a nuestros colaboradores

Nuestro valor proviene del capital humano con el que contamos. Por ello, nos preocupamos por el bienestar de nuestros colaboradores garantizando óptimas condiciones de trabajo que cumplen con estándares laborales internacionales y ofreciendo programas y beneficios para la mejora de su calidad de vida, como gimnasia laboral, exámenes médicos, actividades deportivas, entre otras.

Frente a nuestros clientes

Mantenemos altos estándares de control de calidad y trazabilidad para garantizar a nuestros clientes la calidad y seguridad de nuestros productos ofreciendo la elaboración de productos exclusivos y a la medida del cliente.

Comprometidos con la comunidad en general

Manejamos redes sociales para informar y compartir nuestras experiencias con la comunidad, trabajando en el establecimiento de canales de comunicación transparentes y abiertos para intercambiar ideas sobre nuestro trabajo y la industria de cacao y chocolate.

Comprometidos con el Medio Ambiente.

En las zonas de cultivo proveemos asistencia técnica y entrenamiento gratuito para incentivar y apoyar a los agricultores a adoptar prácticas más ecológicas que reduzcan la degradación del suelo y la deforestación, además de preservar la biodiversidad peruana. Por otro lado, en las ciudades, estamos tomando las medidas necesarias para hacer que nuestras operaciones sean más ecológicas y mitigar nuestro impacto ambiental

Frente a los agricultores

MACHU PICCHU FOODS S.A.C., no cuenta con tierras agrícolas, pero hemos establecido estrechas relaciones de trabajo con los agricultores que nos suministran grano lo que nos permite, manejar Programas de Desarrollo y Sustentabilidad para fomentar el cultivo de cacao en todas sus variedades convencional y orgánico, basado en un modelo de comercio justo y sostenibilidad ecológica que busca ayudar a mejorar los ingresos y la calidad de vida de los agricultores.

El sustento del Código de Conducta y Ética Empresarial está en fomentar los valores principales de MACHU PICCHU FOODS S.A.C. para orientar el comportamiento de quienes conforman la Organización y participan de sus procesos y actividades.

Que fueron aprobado por la Alta Dirección para mostrar quienes somos como institución.

GOBIERNO CORPORATIVO

GRI 2-7, GRI 2-8, GRI 2-9, GRI 2-13, GRI 2-15, GRI 2-26, GRI 2-27, GRI 2-28

Empleados
GRI 2-7

Machu Picchu Foods S.A.C al cierre del año 2022 contó con 1570 trabajadores hombres y mujeres, quienes realizan jornadas de trabajo a tiempo completo, siendo las sedes de Lima y Pisco en donde se concentra la mayor cantidad de personal debido a la ubicación de nuestras plantas de producción.

Reconocemos que nuestros trabajadores son el activo más valioso para la organización y al pensar en nuestra historia de crecimiento, no podemos dejar de mencionar el papel clave que desempeñan. Su comprensión del negocio les permite actuar de forma flexible e innovadora captando las necesidades de nuestros clientes permitiéndoles desarrollar lo que realmente necesitan. Por estas razones, son un recurso estratégico que hay que proteger e impulsar.

A continuación, el detalle comparativo de los periodos 2021 - 2022 de la conformación de nuestro personal por sede:

	2021		2022	
CONCEPTO	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES
TRABAJADORES CON CONTRATO DE SERVICIO	0	0	0	0
TRABAJAADORES CONTRATADOS CON TIEMPO COMPLETO	1744	074	1105	405
CALLAO	606	406	410	260
SAN ISIDRO	31	38	30	38
PISCO	724	183	457	131
JAEN	11	3	8	2
JUANJUI	36	9	10	5
KIMBIRI	40	3	35	4
LORETO				
MADRE DE DIOS	6		5	0
QUILLABAMBA	2	1	2	1
SATIPO	33	5	30	6
TARAPOTO	57	12	44	8
TINGO MARIA	71	13	48	9
TOCACHE	27	1	18	1
TOTAL	1744	674	1105	465

Estructura de gobernanza y composición
GRI 2-9

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

• **La Junta de Accionistas** es el órgano máximo de la sociedad, 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, entre otros puntos; así mismo se reunirá las veces en que sea convocada para tratar cualquier punto materia de sus atribuciones.

• **El Directorio,** es el órgano de gobierno ejecutivo de mayor responsabilidad en la organización está 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 por el propio Colegiado; las sesiones de este órgano se realizan cada mes, previa convocatoria a sus miembros.

• **La Gerencia General** está encargada de los actos de ejecución y gestión administrativa de la sociedad, y se encarga de hacer efectivas las decisiones de la junta general de accionistas y del directorio, sus atribuciones se encuentran aprobadas por la Junta General de Accionistas de fecha 11 de Julio del 2013 y la duración del cargo es por tiempo indefinido.

• **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 forman parte de los Comités referidos líneas abajo.

Asimismo, Machu Picchu Foods S.A.C. cuenta con **comités** que facilitan la relación entre la organización y los trabajadores, los cuales son:

- **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.

- **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 la organización que se reúne ante una situación de emergencia y/o crisis, siendo la principal función, acelerar el proceso de toma de decisiones para solucionar incidencias y/o crisis definiendo las prioridades, estableciendo la estrategia y la táctica a seguir para superar el evento y reestablecer las actividades de la organización; lo preside el Gerente General de la Organización.

Presidencia de Directorio

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 el 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.

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO
Luis Fernando Guzmán Flores	Presidente Directorio - Gerentel General

En Machu Picchu Foods S.A.C. el Órgano máximo de Gobierno es el Directorio que está compuesto por siete (07) miembros según detalle adjunto:

COMPOSICIÓN DEL DIRECTORIO				
DIRECTORES	CARGO	CATEGORIA	ANTIGUEDAD	CARGO SIGNIFICATIVOS Y COMPROMISOS
Fernando Guzmán Flores	Presidente	Patrimonial	2014	No Aplica
Mauricio Olaya Nohra	Director	Independiente	2014	Forma parte de otros directorios en entidades privadas nacionales
Robert Damian Priday	Director	Independiente	2016	Forma parte de otros directorios en entidades privadas nacionales
Carlos Gonzales Taboada	Director	Independiente	2019	Forma parte de otros directorios en entidades privadas nacionales
Carlos Velasco Carreón	Director	Independiente	2021	Forma parte de otros directorios en entidades privadas del exterior
Luis Isaac Guzmán Ruesta	Director	Patrimonial	2014	No Aplica
Fernando Gúzman Ruesta	Director	Patrimonial	2014	No Aplica

Composición de la Alta Dirección y Gerencias

COMPOSICIÓN ALTA DIRECCIÓN Y GERENCIAS				
RESPONSABLES	CARGO	CATEGORÍA	ANTIGÜEDAD	CARGOS SIGNIFICATIVOS Y COMPROMISOS
Fernando Guzmán Flores	G. General	Alta Dirección	2012	Especialización en Temas Económicos
Luis Isaac Guzmán Ruesta	G. Comercial Tailor Made	Gerente	2014	Especialización en Temas Económicos
Fernando Andrés Guzmán Ruesta	G. Comercial Convencional	Gerente	2014	Especialización en Temas Económicos
David Ambrosini Valdez	G. Administración y Finanzas	Gerente	2016	Especialización en Temas Económicos
María Velazco Marticorena	G. Legal	Gerente	2012	Especialización en D. Societario, Corporativo y Asuntos sociales
Gregoria Cotrina Casavilca	G. Producción Callao	Gerente	2010	Especialización en industrias alimentarias
Roxana Escate Victorio	G. Producción Pisco	Gerente	2003	Especialización en industrias alimentarias
Julieta Acevedo Farfán	G. Talento Humano	Gerente	2021	Especialización en recursos humanos y estrategia
Óscar Nicho Malca	G. Logística	Gerente	2018	Especialización en asuntos económicos y suministros
Víctor García Torres	G. CAdena de Suministro	Gerente	2023	Especialización en Tecnología y Supply Chain

Composición del Comité de Crisis

CARGO	CATEGORÍA	ANTIGÜEDAD	CARGOS SIGNIFICATIVOS Y COMPROMISOS	AFILIACIONES A GRUPOS SOCIALES INFRAREPRESENTADOS	COMPETENCIAS CON TEMAS ECONÓMICOS, AMBIENTALES Y SOCIALES
G. General	Alta Dirección	2012	No Aplica	No aplica	Especialización en temas económicos
G. Comercial Tailor Made	Gerente	2014	No Aplica	No aplica	Especialización en temas económicos
G. Comercial Convencional	Gerente	2014	No Aplica	No aplica	Especialización en temas económicos
G. Administración y Finanzas	Gerente	2016	Director en otras entidades 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 Callao	Gerente	2010	No Aplica	No aplica	Especialización en industrias alimentarias
G. Producción Pisco	Gerente	2003	No Aplica	No aplica	Especialización en industrias alimentarias
G. Talento Humano	Gerente	2021	No Aplica	No aplica	Especialización en recursos humanos y estrategia
G. Logística	Gerente	2018	No Aplica	No aplica	Especialización en asuntos económicos y suministros
S. G. Mantenimiento	Sub-Gerente	2003	No Aplica	No aplica	Especialización en Ingeniería y mantenimiento
G. Cadena Suministro	Gerente	2023	No Aplica	No aplica	Especialización en Tecnología y Supply Chain
Jefe Mantenimiento	Jefe	2003	No Aplica	No aplica	Especialización en Ingeniería y mantenimiento
Jefe Almacén	Jefe	2003	No Aplica	No aplica	Especialización en asuntos económicos y Supply Chain
Jefe de Compras	Jefe	2010	No Aplica	No aplica	Especialización en asuntos económicos y compras
Jefe Calidad	Jefe	2003	No Aplica	No aplica	Especialización en Asuntos Regulatorios y Calidad e inocuidad alimentaria

Delegación de la responsabilidad de gestión de los impactos GRI 2-13

Machu Picchu Foods S.A.C de acuerdo a los Estatutos Sociales, ha previsto que la Junta de Accionistas en sesión ordinaria o extraordinaria, 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 Administradores Regionales para la marcha administrativa, financiera, logística, legal, ambiental y otros, para lo cual, ha otorgado poderes para el ejercicio de facultades de representación ante las diferentes entidades públicas y privadas, asimismo, 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.

Así mismo ha delegado en la Gerencia Legal, la representación y responsabilidad de los Instrumentos de Gestión ambientales, mantenimiento y seguimiento del Sistema de Gestión Ambiental y Sistema de Prevención de Responsabilidad Administrativa de la Persona Jurídica – Compliance Penal.

Como parte de las obligaciones delegadas, los responsables de los diferentes sistemas de gestión cumplen con informar trimestralmente el resultado de los procesos, y ante el directorio se presente los informes mensuales de resultados, sobre la gestión económica y financiera de la organización, y de modo anual, los procesos de personas, ambiental y productivos.

Conflictos de interés
GRI 2-15

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, a fin de evitar que pueda haber algún conflicto de intereses cruzados. Los directores actualmente son personas vinculadas a otras actividades o participan en otros directorios que, no se encuentran relacionados 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 sesión de directorio, manteniendo la independencia y claridad en las mismas, luego de los debates de cada uno de los puntos de la agenda y en el ejercicio del voto de los participantes.

Compromisos y políticas
GRI 2-23

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

NUESTRO PILARES

MISIÓN

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

VISIÓN

Ser la medida de la industria del chocolate.

VALORES

- Responsabilidad
- Innovación
- Trabajo en equipo
- Exelencia

En Machu Picchu Foods S.A.C, estamos comprometidos a:

Frente a nuestros colaboradores

Nuestro valor proviene del capital humano con el que contamos. Por ello, nos preocupamos por el bienestar de nuestros colaboradores garantizando óptimas condiciones de trabajo que cumplen con estándares laborales internacionales y ofreciendo programas y beneficios para la mejora de su calidad de vida, como gimnasia laboral, exámenes médicos, actividades deportivas, entre otras.

Comprometidos con nuestros clientes

Mantenemos altos estándares de control de calidad y trazabilidad para garantizar a nuestros clientes la calidad y seguridad de nuestros productos ofreciendo la elaboración de productos exclusivos y a la medida del cliente.

Comprometidos con la comunidad en general

Manejamos redes sociales para informar y compartir nuestras experiencias con la comunidad, trabajando en el establecimiento de canales de comunicación transparentes y abiertos para intercambiar ideas sobre nuestro trabajo y la industria de cacao y chocolate.

Comprometidos con el Medio Ambiente.

En las zonas de cultivo proveemos asistencia técnica y entrenamiento gratuito para incentivar y apoyar a los agricultores a adoptar prácticas más ecológicas que reduzcan la degradación del suelo y la deforestación, además de preservar la biodiversidad peruana. Por otro lado, en las ciudades, estamos tomando las medidas necesarias para hacer que nuestras operaciones sean más ecológicas y mitigar nuestro impacto ambiental.

Comprometidos con los agricultores

MACHU PICCHU FOODS S.A.C., no cuenta con tierras agrícolas, pero hemos establecido estrechas relaciones de trabajo con los agricultores que nos suministran grano lo que nos permite, manejar Programas de Desarrollo y Sustentabilidad para fomentar el cultivo de cacao en todas sus variedades convencional y orgánico, basado en un modelo de comercio justo y sostenibilidad ecológica que busca ayudar a mejorar los ingresos y la calidad de vida de los agricultores.

El sustento del Código de Conducta y Ética Empresarial está en fomentar los valores principales de MACHU PICCHU FOODS S.A.C. para orientar el comportamiento de quienes conforman la Organización y participan de sus procesos y actividades.

Que fueron aprobado por la Alta Dirección para mostrar quienes somos como institución.

Mecanismos para solicitar asesoramiento y plantear inquietudes
GRI 2-26

En Machu Picchu Foods S.A.C, la Alta Dirección es el órgano responsable de optimizar los mecanismos de prevención y asignación de los recursos para la implementación del Sistema de Gestión para el Modelo de Responsabilidad Administrativa; para ello contamos con asesores externos que nos brindan el asesoramiento sobre las practicas anticorrupción, cumplimiento del Código de Conducta y Ética Empresarial, Reglamento Interno de Trabajo, y Sistema de Gestión aprobadas, cuyas normas rigen el quehacer institucional, quienes nos brindan la asesoría sobre la aplicación de las políticas y directivas necesarias sobre la conducta empresarial que rige nuestras actividades.

El Sistema de Gestión para el Modelo de Responsabilidad Administrativa de Machu Picchu Foods SAC - Compliance, ha sido implementado en cumplimiento de la Ley N° 30424, con la finalidad de que, la organización cuente con su modelo de prevención del riesgo penal y garantiza 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, habiendo establecido un Procedimiento de Canal de Denuncia (Código:LEG.P.RA.002), que se encuentra en nuestra página web (https://www.mpf.com.pe/ethical-code/) 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 anónima y de acuerdo al procedimiento antes referido.

Machu Picchu Foods S.A.C. cuenta con una Línea Ética de Conducta aprobado por su Directorio, que constituyen las normas de conducta y ética que rige nuestras actividades y operaciones, que forma parte del 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 sitio web: https://www.mpf. com.pe/ ethical-code/ y que detallamos a continuación:

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. Directiva Antisoborno, Regalos y Favores.
6. Política para promover el trabajo seguro.

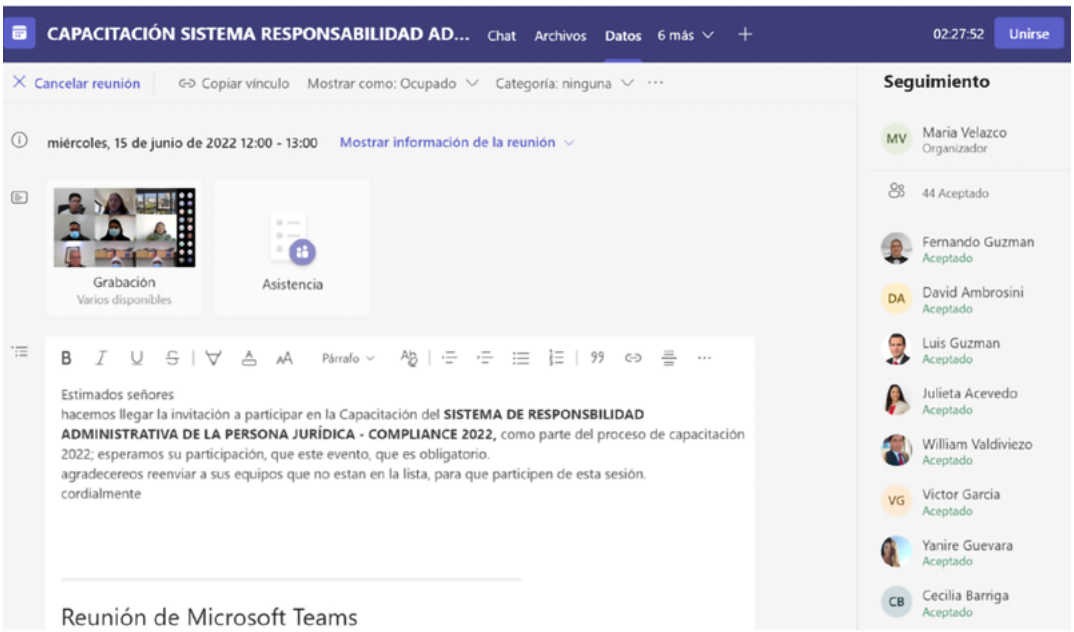
La Línea Ética esta compartida en nuestra página institucional también en idioma inglés, tal como se grafica líneas abajo: https://www.mpf.com.pe/ethical-code/

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.

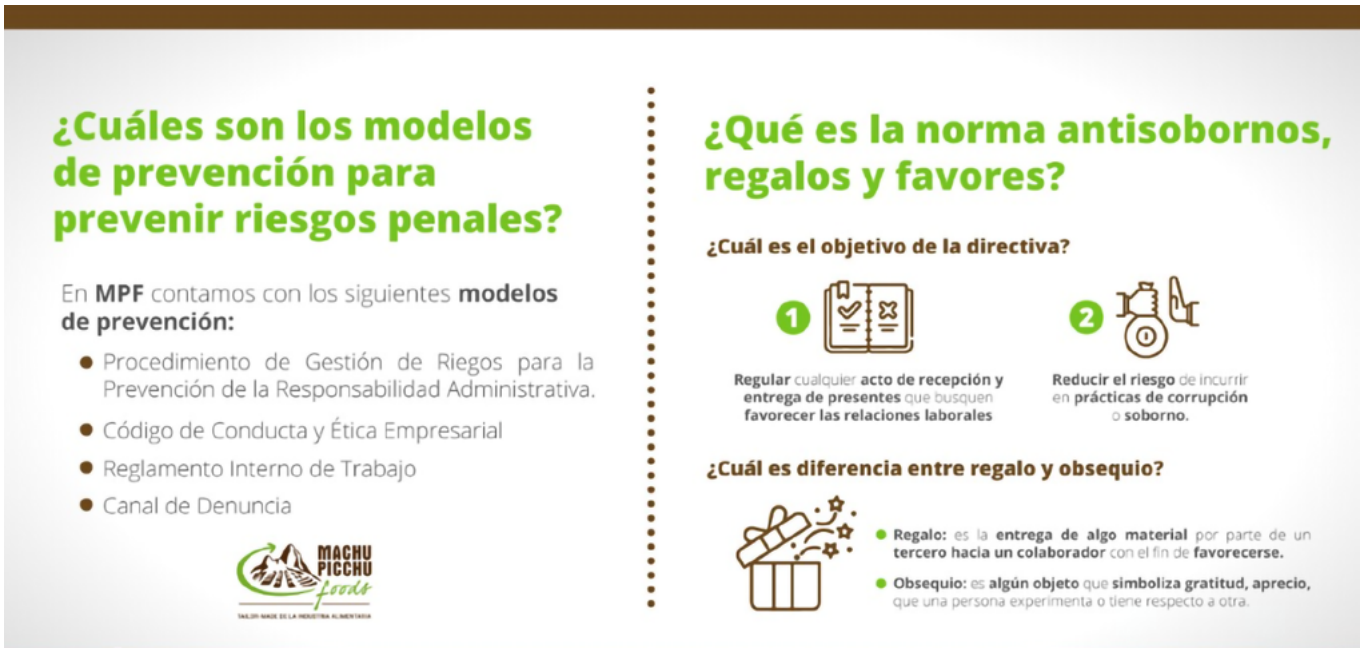
El procedimiento de canal de denuncia se encuentra a disposición de cualquier colaborador y terceros, con solo ingresar al link https://www.mpf.com.pe/complaints/ puede formular su denuncia, reclamo o queja por incumplimiento de las políticas éticas de la organización.

Para los efectos de la comunicación a nuestros colaboradores, se realizan capacitaciones anuales sobre el Sistema responsabilidad administrativa de la persona jurídica (Compliance)

CAPACITACIÓN SISTEMA DE RESPONSABILIDAD ADMINISTRATIVA - COMPLIANCE 2022



CAPACITACIÓN : Alcance de ley de Responsabilidad Administrativa de Personas Juridicas



Cumplimiento de la legislación y las normativas
GRI 2-27

En Machu Picchu, somos conscientes de que las normas legales se cumplen; en razón de ello, es que, todas las actividades y el objeto social de la empresa, se ejecutan dentro de los lineamientos legales vigentes.

Dentro de nuestros procesos, nos adecuamos a la legislación vigente y en razón de ello, cumplimos las normas civiles, laborales, ambientales y a la fecha de presentación del presente informe presentamos los niveles de incumplimiento de la legislación.

Machu Picchu Foods S.A.C. por el presente declara que no ha sido multado con sanciones pecuniarias significativas por autoridad administrativa o de cualquier otra naturaleza, vinculado a incumplimientos de leyes o normativa existentes en materia laboral, ambiental y tributaria; desarrollando nuestras operaciones comerciales con respeto a la legislación nacional existente en nuestro país.

Machu Picchu Foods S.A.C dentro del desarrollo de sus actividades ha establecido procedimientos de mejora continua a fin de identificar y prevenir cualquier riesgo por el incumplimiento legal y/o normativo en materia laboral, ambiental, alimentaria y tributaria, para tal efecto, nuestra organización cumple con su evaluación mediante auditorías anuales internas y externas, lo que nos permite mantener las Certificaciones Internacionales ISO:45001; ISO:14001 y FSSC 22000, así como la Certificación Nacional de Operador Económico Autorizado, otorgado por la Sunat.

Afiliación a asociaciones
GRI 2-28

Machu Picchu Foods S.A.C., tiene afiliación a las siguientes entidades que participan de nuestros intereses y son estratégicas para el negocio:

Sociedad Nacional de Industrias:
Desde el año 2019 nuestra organización forma parte integrante del Comité de Alimentos, Restaurantes y Afines, Pesca y Acuicultura Fertilizantes y Detergentes (Rubro Golosinas), siendo miembro activo en las sesiones. Actualmente se encuentra trabajando con el gremio para la ampliación de normas arancelarias, a fin de buscar mejoras por parte de la autoridad gubernamental, relacionadas con la industria alimentaria, actividades manufactureras a nivel nacional.

Asociación de Exportadores – Adex :
Como miembros de esta institución empresarial que representa a los exportadores e importadores participamos en conjunto en mesas de trabajo con las diferentes instituciones gubernamentales a fin de aportar con nuestra participación en temas vinculados a la industria exportadora de alimentos en el país..

Cámara de Comercio de Lima-CCL:
Como miembros de este gremio empresarial participamos de la evaluación de soluciones de las diferentes problemáticas que atraviesa la industria cacaotera a nivel nacional.

NUESTRO ENFOQUE DE SOSTENIBILIDAD

GRI 2-29, GRI 3-1, GRI 3-2

Enfoque para la participación de los grupos de interés
GRI 2-29

Mantenemos nuestro mapeo de grupos de interés que se realizó desde el año 2022 utilizando herramientas como entrevistas y talleres en donde se las ponderan los temas materiales con la participación de los miembros clave de la organización, el cuál se desarrolla con la participación de las diferentes áreas de la compañía. Los responsables de las áreas de la compañía tienen relación con los diferentes grupos de interés internos y externos.

Proceso de determinación de los temas materiales
GRI 3-1

Para determinar nuestros temas materiales hemos usado como insumos principales nuestro plan estratégico, hemos revisado tendencias en el mercado, benchmarking con otras compañías de nuestro rubro y un análisis de las expectativas de nuestros stakeholders.

Recopilamos información de nuestros clientes a través del feedback del área comercial, contamos la información del área de talento humano respecto a los colaboradores y análisis de clima laboral, nuestros proveedores de materia prima como el cacao desde la gerencia de logística, quienes interactúan con nuestros proveedores más importantes que se encuentran en las zonas de acopio ubicados en la selva.

De igual manera, en el aspecto estratégico se considera el feedback del directorio y los comités de gerencia a fin de ir orientando las prioridades del negocio.

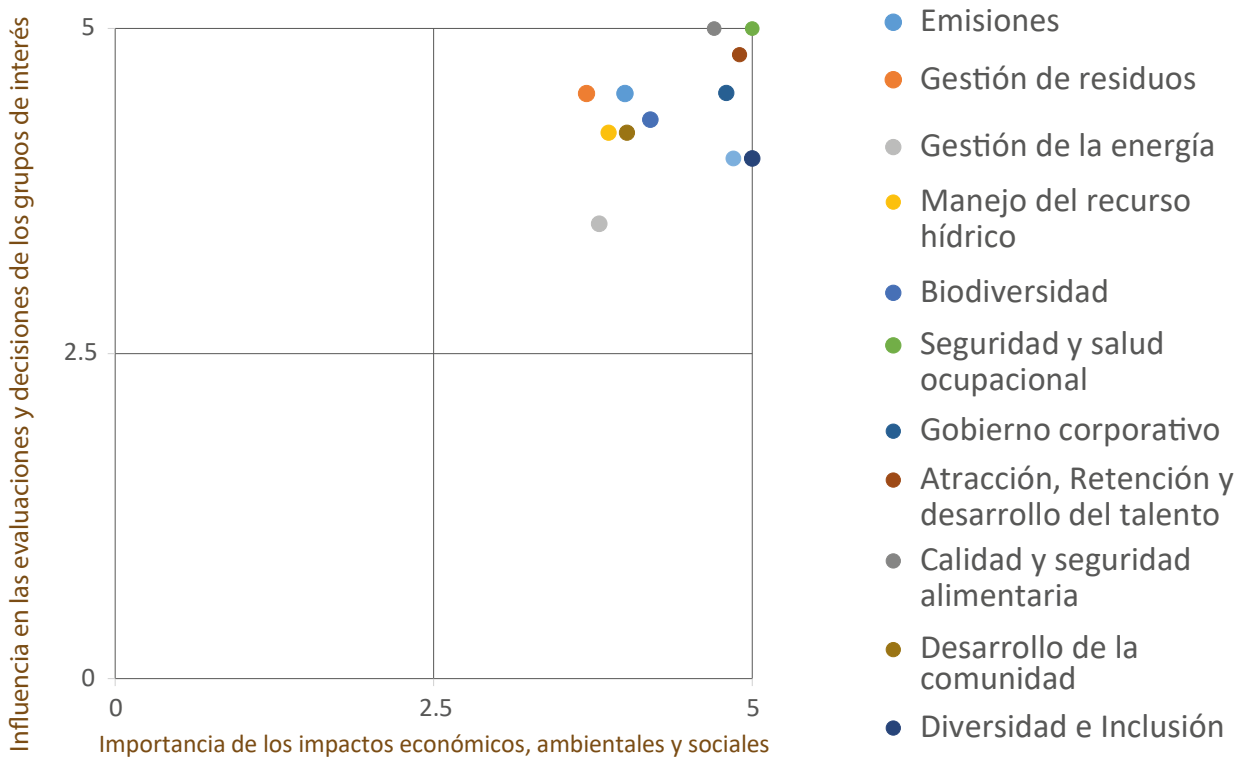
Se han aplicado los 8 principios de elaboración de reportes, siendo los siguientes:

i. Contexto de Sostenibilidad
ii. Exhaustividad
iii. Precisión
iv. Equilibrio
v. Claridad
vi. Comparabilidad
vii. Fiabilidad
viii. Puntualidad

Lista de temas materiales
GRI 3-2

Tema Material		Estándar GRI	Cobertura	Grupo de interés vinculado
1	Emisiones	305 - Emisiones	Interna y externa	Comunidad, colaboradores, clientes, estado
2	Gestión de residuos	301 - Materiales	Interna y externa	Comunidad, colaboradores, clientes, estado
		306		
3	Gestión de la energía	302 - Energía	Interna y externa	Comunidad, colaboradores
4	Manejo del recurso hídrico	303 – agua y efluentes	Interna y externa	Comunidad, colaboradores, clientes
5	Biodiversidad	304 - biodiversidad	Interna y externa	Comunidad, colaboradores, clientes
6	Seguridad y salud ocupacional	403 – Seguridad y salud en el trabajo	Interna y externa	Colaboradores, directorio, gremio y estado
7	Gobierno corporativo	205 - Anticorrupción	Interna y externa	Colaboradores, directorio, gremio y estado
		206 – Competencia desleal		
8	Atracción, retención y Desarrollo del talento	401 - Empleo	Interna	Colaboradores
		404 – Formación y enseñanza		
9	Calidad y Seguridad alimentaria	416 – Seguridad y salud de los clientes	Interna y externa	Clientes, estado y comunidad
10	Desarrollo de la comunidad	406 – No discriminación	Interna y externa	Proveedores, comunidad, clientes
		408 – Trabajo infantil		
		409 – Trabajo forzoso u obligatorio		
		413 – comunidades locales		
11	Diversidad e inclusión	405 – Diversidad e igualdad de oportunidades	Interna y externa	Proveedores, comunidad, colaboradores
12	Impactos económicos en el entorno	203– Impactos económicos indirectos	Interna y externa	Colaboradores, directorio, gremios, estado y clientes

MATRIZ DE MATERIALIDAD 2022



En el presente reporte 2022 presentamos 13 temas materiales en total, 5 temas materiales más respecto al periodo 2021. Salvo los temas materiales Seguridad y Salud en el trabajo y Desarrollo y Retención del Talento, todos los 6 temas materiales restantes del periodo 2021 han sido modificados en su nombre por otro nombre alineados a nuestro plan estratégico o hay nuevos como el tema material Biodiversidad. Hemos convertido en temas materiales a la gestión de la energía, residuos, el recurso hídrico, la seguridad alimentaria, diversidad e inclusión, competitividad empresarial, gobierno corporativo e impactos económicos en el entorno.

GESTIÓN ECONÓMICA

PRESENCIA EN EL MERCADO

3-3 GESTIÓN DE LOS TEMAS MATERIALES

Machu Picchu Foods está comprometida en mantener y fomentar una adecuada presencia en el mercado creando valor de adentro hacia afuera fortaleciendo su marca empleadora. Por ello, es importante comunicar a nuestros trabajadores nuestra cultura, valores y objetivos corporativos, así como, ofrecer una remuneración acorde a las responsabilidades asumidas, que en algunos casos son superiores al mercado, somos conscientes del impacto interno en nuestra productividad, estados financieros, colaboradores, proveedores y externa hacia nuestros clientes. Proporcionamos una adecuada presencia en el mercado, mediante la utilización de nuestro sistema SAP, a través de esta herramienta podemos acceder a información que sirve para la elaboración de las métricas corporativas y es revisada mensualmente por la alta dirección para la toma de decisiones. Así mismo, se utiliza el método internacional "HAY" para el análisis y descripción de puestos, evaluación y gestión de compensaciones considerando las tendencias del mercado y nuestra Política Salarial.

RATIO DEL SALARIO DE CATEGORÍA INICIAL ESTÁNDAR POR SEXO FRENTE AL SALARIO MÍNIMO LOCAL

GRI 202-1

En el año 2022, con el incrementó de la remuneración mínima vital, la empresa realizó nivelaciones salariales logrando reducir de forma considerable nuestros porcentajes respecto al personal que percibe el sueldo mínimo local.

	GRI 2021		GRI 2022	
	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES
TOTAL	1744	674	1105	465
# SALARIO MÍNIMO	509	289	69	116
PORCENTAJES	29.19%	42.88%	6.24%	24.95%

IMPACTOS ECONÓMICOS INDIRECTOS

3-3 GESTIÓN DE LOS TEMAS MATERIALES

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 beneficiaries. El principal impacto se ve reflejado 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 cuenta desde el 2021 con una hoja de ruta de sostenibilidad donde se incluye iniciativas o proyectos sociales cuyo impacto alcanza a las comunidades 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 la gerencia de logística, liderados 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, interés 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 2022 ascendieron a $95,742.11 dólares americanos.

Estas inversiones han beneficiado a más de 119 alumnos del nivel inicial y primaria en los colegios bajo los proyectos Ñawinchay y el mantenimiento de la IE del Caserío Nuevo Tahuantinsuyo, además se ha brindado servicio de apoyo a 25 agricultoras de cacao orgánico con entrega de abonos orgánicos certificados para nutrir sus tierras con el objetivo de mejorar los rendimientos, y se ha hecho entrega de 6 fermentadores hexagonales a 6 agricultores de cacao para optimizar su proceso de post cosecha y mejorar la calidad de su cacao.

ITEM	NOMBRE O INICIATIVA DEL PROYECTO EJECUTADO	PRESUPUESTO ($) 2020	
1	2 fermentadores hexagonales semiautomáticos y secadores al sol en instalaciones MPF para acoplo		
2	Ampliación de banco de herramientas para todas las zonas (93 nuevos equipos para préstamos a agricultores)		
3	5 fermentadores hexagonales manuales de 20 baldes (400 Kg) de capacidad para beneficio de 5 agricultores de 5 agricultores.		
4	6 motoguadañas para beneficio de 6 agricultores		
5	Compra de Kit de herramientas para 48 agricultores de zonas Satipo y Ayacucho		
	TOTAL 2020	$	109,233.50

ITEM	NOMBRE O INICIATIVA DEL PROYECTO EJECUTADO	PRESUPUESTO ($) 2020	
1	Construcción de comedor , cocina, habitación , sshh e implementación de juegos infantiles - Comunidad Zungaroyali.	$	40,368.33
	TOTAL 2021	$	40,368.33

ITEM	NOMBRE O INICIATIVA DEL PROYECCTO	PRESUPUESTO ($) 2022	
1	Mantenimiento y reparación del comedor y juegos recreativos de la I.E. N° 64861 del caserío Nuevo Tahuantinsuyo - Distrito de Irazola - Padre Abad - Ucayali		
2	6 fermentadores hexagonales manuales de 20 baldes (400 kg) de capacidad para beneficio de 6 agricultores de cacao orgánico.		
3	Proyecto Nuwa Muun: Kit de 6 fertilizantes orgánicos para beneficio de 25 agricultores de cacao orgánico.		
4	Proyecto Ñawinchay: 105 tablets para beneficios de alumnos de primaria de 3 colegios		
	TOTAL 2022	$	95,742.11

ANTICORRUPCIÓN

3-3 GESTIÓN DE LOS TEMAS MATERIALES

En Machu Picchu Foods S.A.C, se proscribe toda clase de prácticas corruptas que menoscaben la confianza de los clientes, proveedores y colaboradores de la sociedad, que puedan dañar y/o afectar la reputación de nuestra organización; por tal razón no se aceptará la entrega o recepción de algún donativo con la finalidad de obtener una ventaja económica o comercial a favor de la sociedad o de los colaboradores o de terceros.

MACHU PICCHU se compromete a combatir toda práctica de corrupción y a exigir el cumplimiento de las leyes nacionales y evitar las consecuencias negativas a la imagen institucional por dichas actividades.

MACHU PICCHU celebra con sus proveedores, contratistas y locadores de servicios cláusulas anticorrupción, por el cual, se pacta que, durante el desarrollo de las operaciones comerciales, las partes deberán observar un manejo adecuado y transparente del uso de los bienes y/o recursos objeto de los contratos celebrados, con fundamento en los principios de honestidad, eficiencia, eficacia y legalidad y respeto a las normas jurídicas y reglamentarias vigentes en materia de actos Contra la Corrupción, comprometiéndose todos ellos con contar con políticas y procedimientos diseñados para prevenir la comisión de delitos vinculados a lavado de activos, terrorismo, soborno o corrupción (cohecho) en la ejecución de los Contratos, los mismos que deberán ser acatadas por sus funcionarios, empleados, miembros, apoderados, representantes, accionistas, socios, directores, ejecutivos, abogados, asesores, proveedores o subcontratistas y personal en general.

Durante el período de influencia materia del presente informe, no se ha presentado ningún acto de corrupción vinculado a nuestras operaciones, pues se trabaja para su erradicación, ya que, estaría perjudicando la imagen institucional, y se afectaría la imagen institucional; cualquier acto de corrupción vulneraría los principios y valores rectores de nuestra organización.

Trabajamos en la difusión del Sistema de Gestión – Compliance a los principales grupos de interés, como, Clientes, colaboradores y agricultores, que son la base de nuestras operaciones.

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.

En ese sentido, informamos a nuestros colaboradores sobre estos principios de manera continua; con el fin de garantizar el cumplimiento de nuestra Línea Ética en todas nuestras actividades; estando en permanente actualización de sus conocimientos y absolviendo 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 canal 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 de Ética 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 brinda la oportunidad de absolver las inquietudes de nuestros colaboradores y hacen posible la mejora continua de nuestras políticas y procedimientos.

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 establecen las negociaciones comerciales, antes de la prestación de cada servicio, a través de la suscripción de los contratos respectivos.

	CODIGO DE CONDUCTA Y ÉTICA EMPRESARIAL			
	Asignado a :	Copia N° :	Código: GE.PO.G.002	
			Versión: 04	Pág.: 1/9
	CARGO	**NOMBRE**	**FIRMA**	**FECHA**
Elaborado por:	Gerente Legal	María Velazco	Original firmado	04/01/2022
Revisado por:	Gerencia Comercial	Luis Guzmán	Original firmado	10/01/2022
Revisado por:	Gerente Adm. y Finanzas	David Ambrosini	Original firmado	11/01/2022
Revisado por:	Gerencia General	Fernando Guzmán	Original firmado	12/01/2022
Aprobado por:	Presidente del Directorio	Fernando Guzmán	Original firmado	20/01/2022

	PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN DE RIESGOS PARA EL SISTEMA DE PREVENCIÓN DE RESPONSABILIDAD ADMINISTRATIVA			
	Asignado a :	Copia N°:	Código:LEG.P.RA.001	
			Versión: 2	Pág.: 1 de 6
	CARGO	**NOMBRE**	**FIRMA**	**FECHA**
Elaborado por:	Jefe Legal	Carla Quintanilla		30.03.22
Revisado por:	Gerente Legal	María Velazco		31.03.22
Aprobado por:	Gerencia General	Fernando Guzmán		02.04.22

	DIRECTIVA ANTISOBORNO, REGALOS Y FAVORES			
	Asignado a :	Copia N° :	Código: GE.D.G.001	
			Versión: 02	Pág.: 1/4
	CARGO	NOMBRE	FIRMA	FECHA
Elaborado por:	Jefe Legal	Carla Quintanilla	Firma digital	14.Ene.22
Revisado por:	Gerente Legal	Maria Velazco	Firma digital	15.Ene.22
Aprobado por:	Gerente General	Fernando Guzmán	Firma digital	16.Ene.22

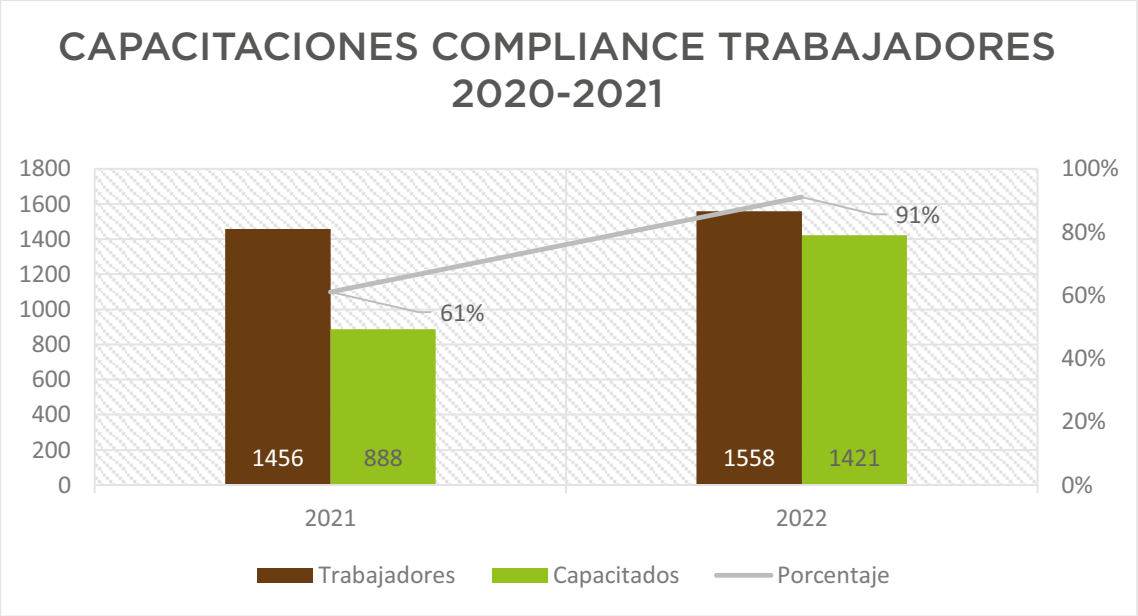
En cumplimiento de las normas internas, se presenta de manera trimestral los indicadores del Sistema de Prevención de Responsabilidad Administrativa – Compliance – Directiva Antisoborno, al Comité de Gerencia y de manera anual a través del Directorio siendo que durante el año 2022, habiéndose evidenciado que durante los últimos años, no hemos tenidos ninguna denuncia, y al 2022 se presentó 1 sola denuncia por actos de corrupción.

Objetivos	Indicadores	Medición	2022 E
Compliance: Prevención / Actos de Corrupción / Lavado de Activos / Soborno	N° de Denuncias	Cumplimiento Normativo	1 Denuncia formulada por MPF

COMUNICACIÓN Y FORMACIÓN SOBRE POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS ANTICORRUPCIÓN

GRI 205-2

Para comprobar los conocimientos obtenidos, los colaboradores fueron evaluados a través de exámenes presenciales y virtuales estos últimos realizados a través de la plataforma web de capacitación, lo que nos permite asegurar que cuentan con los conocimientos suficientes para que puedan identificar cuando se encuentran ante una situación de corrupción y/o soborno y las sanciones administrativas, disciplinarias, laborales e incluso penales, en las que podrían incurrir.



El 100% de nuestro Directorio (3 miembros) y el 100% de los miembros de nuestro Comité Ejecutivo (9 integrantes), ambos presentes en Lima, han recibido información y formación al respecto. El 100% de colaboradores son continuamente capacitados, a través de cursos virtuales, sobre nuestro código de ética y sus diferentes actualizaciones.

NOMBRE DE CATEGORÍA LABORAL	NÚMERO	PORCENTAJE
PERMANENTES	895	97.4%
TEMPORALES	24	2.6%
TOTAL	919	100%
NOMBRE DE LA REGIÓN	NÚMERO	PORCENTAJE
LIMA	104	11.3%
CHIMBOTE	810	88.1%
AREQUIPA	2	0.2%
HUANCAYO	1	0.1%
TRUJILLO	2	0.2%
TOTAL	919	100%

COMPETENCIA DESLEAL

3-3 GESTIÓN DE LOS TEMAS MATERIALES

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 justo 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. 11).

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 Conducta y Ética Empresarial.

MACHU PICCHU foods	**CODIGO DE CONDUCTA Y ETICA EMPRESARIAL**	Código: GE.PO.G.002 Versión: 04 Pág.: 4/9

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 más de 22 años que Machu Picchu Foods S.A.C se encuentra en el mercado, y 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, principio que se ve reflejado en nuestro Código de Conducta y Ética Empresarial.

MACHU PICCHU foods	CODIGO DE CONDUCTA Y ETICA EMPRESARIAL	Código: GE.PO.G.002 Versión: 04 Pág.: 10/9

11. POLITICA DE LIBRE COMPETENCIA

MACHU PICCHU FOODS S.A.C se comprometen a cumplir con todas aquellas normas en materia de libre competencia y competencia desleal, así como de prevención de corrupción a funcionarios, lavado de activos y financiamiento del terrorismo (conforme a las exigencias de la Ley N° 30424 y el Decreto Legislativo N° 1352). A la celebración del presente Contrato, ninguno de sus accionistas, socios, directores, empleados, contratistas, subcontratistas, representantes legales, comisionados, agentes, o cualquier persona que actúe en su representación, bajo cualquier modalidad contractual, ha violado o infringido las referidas normas o es sujeto de investigación o interposición de tipo penal, civil o administrativo derivado de las Leyes Anticorrupción, Lavado de Activos, Financiamiento del Terrorismo y conductas anticompetitivas aplicables.

Nuestra organización de manera trimestral evalúa a través del Comité de Gerencia los indicadores de acciones judiciales pendientes, concluidas o procedimientos administrativos en los que se encuentran los relacionados con la competencia desleal, prácticas monopólicas y contra la libre competencia, y de manera anual a través del Directorio; sin ninguna acción pendiente a la fecha de presentación del presente informe.

Asimismo, la empresa cuenta con un Canal de Denuncias, donde puede recibir este tipo de denuncias, y en la práctica, no hemos recibido ningún reclamo sobre prácticas de competencia desleal, prácticas monopólicas y contra libre competencia ni ha sido multado con sanción administrativa ni pecuniaria.

GESTIÓN AMBIENTAL

MATERIALES

3-3 GESTIÓN DE LOS TEMAS MATERIALES

Para nuestra empresa Machu Picchu Foods, el tema de adquisición de materia prima es material, para incluir en nuestro Reporte de Compras Sostenibles 2021 - 2022 porque representa la magnitud e impacto positivo hacia nuestros proveedores de cacao

Además, se impacta a la comunidad local, si nosotros apoyamos a nuestros socios el impacto será positivo y la comunidad será sostenible económicamente lo cual es un pilar en toda la empresa.

La gerencia de Logística asume el reto todos los años de comprar la materia prima por medio de nuestras oficinas distribuidas en toda la selva peruana; nuestro cacao es 100% local. Machu Picchu Foods cuenta con 34 centros de acopio en los cuales nuestros socios nos entregan los granos de cacao que se han cultivo en estrecha colaboración con nuestro equipo de asesores técnicos. El producto es entregado en seco o en baba, en el caso de entrega de baba de cacao nosotros apoyamos al agricultor con asumir el proceso de post – cosecha para lograr la calidad deseada, además que al vendernos el cacao en baba el agricultor no tiene que esperar mucho tiempo para tener su cacao seco, sino que puede venderlo apenas termine de cosechar y cortar las mazorcas.

Como Gestión Ambiental en el 2022 nos recertificamos después de 3 años se realizan estas auditorias Extrenas por la casa certificadora ICONTEC en la Norma ISO 14001: 2015 con cero no conformidades para nuestras Plantas de Callao y Pisco.

icontec
ISO 14001

ICONTEC Certifica que el Sistema de Gestión de la organización:
ICONTEC certifies that the Organization's Management System of:

MACHU PICCHU FOODS SAC

Calle Carbono 213 Urb. Grimanesa- El Callao. El Callao. Perú.
Véase el alcance del sistema de gestión para cada una de las sedes diferentes a la sede principal cubiertas por la certificación en el anexo

ha sido auditado y aprobado con respecto a los requisitos especificados en:
has been audited and approved based on the specified requirements of

ISO 14001:2015

Este Certificado es aplicable al siguiente alcance:
This certificate is applicable to the following scope:

Diseño y desarrollo, fabricación y comercialización de productos orgánicos y convencionales, derivados del cacao y de confitería: chocolates, coberturas para repostería, wafers, línea de galletas, barras energéticas, mezclas secas y otros productos afines.
Design and development, manufacturing and commercialization of organic and conventional products derived from cocoa and confectionery: chocolates, coatings for confectionery, wafers, line of cookies, energy bars, dry mixes and other related products

Esta aprobación está sujeta a que el sistema de gestión se mantenga de acuerdo con los requisitos especificados, lo cual será verificado por ICONTEC
This approval is subject to the maintenance of the management system according to the specified requirements, which will be verified by ICONTEC

Certificado: SA -CER485340
Certificate

Fecha de Otorgamiento: 2016 08 26
Fecha de Vencimiento del Ciclo Previo: 2022 08 25
Fecha de Inicio del ciclo actual de certificación: 2022 10 28
Fecha de Vencimiento ciclo actual: 2025 08 25
Fecha de Auditoría de Recertificación: 2022 09 12
Fecha de Revisión: 2022 10 28

Roberto Enrique Montoya Villa
Director Ejecutivo

icontec
ONAC
IAF

IQNet
THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

ICONTEC has issued an IQNet recognized certificate that the organization:

MACHU PICCHU FOODS SAC

Calle Carbono 213 Urb. Grimanesa- El Callao. El Callao. Perú.
Véase el alcance del sistema de gestión para cada una de las sedes diferentes a la sede principal cubiertas por la certificación en el anexo

has implemented and maintains a

Environmental Management System

for the following scope:

Diseño y desarrollo, fabricación y comercialización de productos orgánicos y convencionales, derivados del cacao y de confitería: chocolates, coberturas para repostería, wafers, línea de galletas, barras energéticas, mezclas secas y otros productos afines.
Design and development, manufacturing and commercialization of organic and conventional products derived from cocoa and confectionery: chocolates, coatings for confectionery, wafers, line of cookies, energy bars, dry mixes and other related products

which fulfils the requirements of the following standard

ISO 14001: 2015

Issued on: 2016 08 26
Expires on: 2025 08 25

This attestation is directly linked to the IQNet Partner's original certificate and shall not be used as a stand-alone document

Registration Number: CO- SA -CER485340

Alex Brokhistolu
President of IQNet

Roberto Enrique Montoya Villa
CEO of ICONTEC

icontec

IQNet Partners*:
AENOR Spain AFNOR Certification France APCER Portugal CCC Cyprus CISQ Italy
CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany EAGLE Certification Group USA
FCAV Brazil FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia Inspecta Sertifitsioni Oy Finland INTECO Costa Rica
IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland
PCBC Poland Quality Austria Austria RR Russia SQ Israel SIQ Slovenia
SIQ Switzerland SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQA Serbia
* The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com

Nuestros objetivos son:

- Cumplir al 100% con el estimado de compra estimado.
- Comprar el 100% de la cosecha de nuestros agricultores orgánicos.
- Mantener el programa orgánico sostenible mediante beneficios.
- Cubrir las necesidades básicas de nuestros socios agricultores.
- Mantener una agricultura sostenible en nuestras certificaciones orgánicas mediante el control y prevención de uso de químicos.

Este Reporte abarca las compras en nuestros 34 centros de acopio durante los años 2020, 2021 y 2022 por peso y porcentaje de materia prima (cacao) comprada, dividido por tipo de grano.

MATERIALES UTILIZADOS POR PESO Y VOLUMEN

GRI 301-1

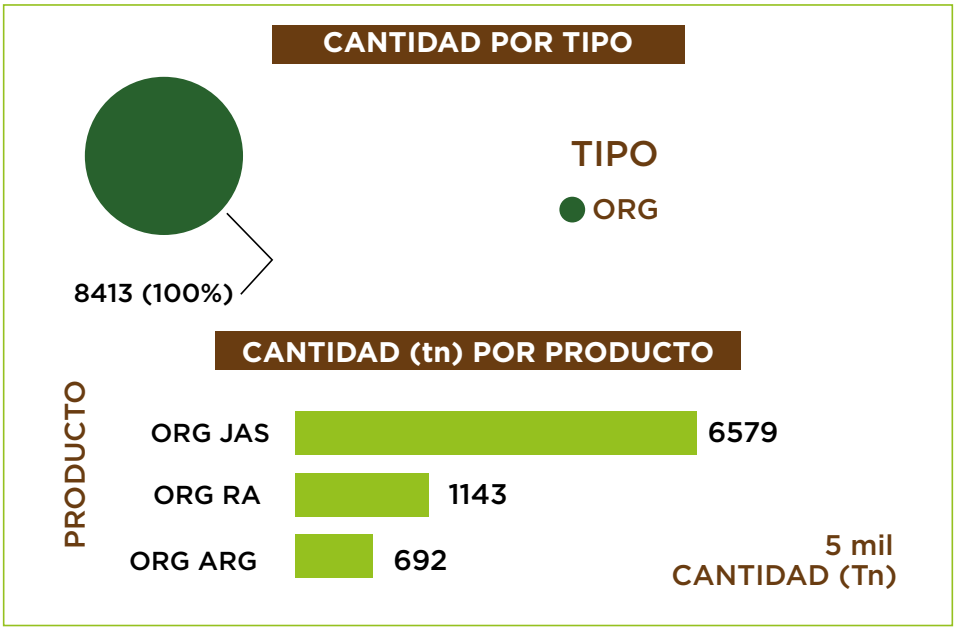
Peso y porcentaje de materia prima (cacao) comprada, dividido por ubicación

	2020		2021		2022	
	TN	%	TN	%	TN	%
Organico	9082	25%	5309	14%	8413	25%
Comercio Justo	5207	15%	3270	8%	6754	20%
Convencional	21341	60%	30000	78%	18069	54%
Total	35630		38579		33236	

Peso y porcentaje de materia prima (cacao) comprada, dividido por ubicación

	2020		2021		2022	
	TN	%	TN	%	TN	%
Ayacucho	1874	21%	1603	30%	2405	29%
Juanjui	467	5%	279	5%	542	6%
Satipo	1122	13%	1201	23%	2117	25%
Tarapoto	1703	19%	1212	23%	1908	23%
Tingo Maria	2875	33%	407	8%	881	10%
Tocache	910	10%	577	11%	332	4%
Jaen	44	0%	30	1%	113	1%
Madre de dios	70	1%	0	0%	115	1%
Total	9082		5309		8413	

Peso y porcentaje de materia prima (cacao) comprada, dividido por tipo de certificación 2022



ENERGÍA

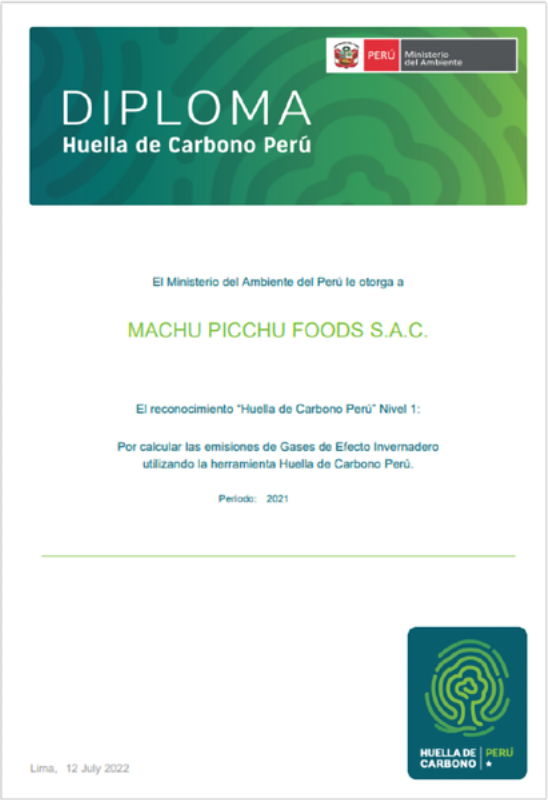
3-3 GESTIÓN DE LOS TEMAS MATERIALES

En Machu Picchu Foods S.A.C, la energía que administra nuestra organización proviene de una fuente térmica generando un impacto indirecto al medio ambiente y en la salud de las poblaciones aledañas, es por ello, que se tiene como propósito principal la reducción de dichos impactos mediante la medición de nuestra primera huella de carbono como organización.

Cabe resaltar que nuestras fuentes de emisiones se generan en las sedes de Callao y Pisco, en el caso de la planta Callao, tiene una zonificación industrial, y en la planta Pisco 1 y Pisco 2 también tiene zonificación industrial y colinda con terrenos eriazos. En el 2022 obtuvimos nuestro primer reconocimiento por el Ministerio del Medio Ambiente por medir la huella de carbono, la medición lo realizamos con la Empresa Schneider Electric Industries S.A.S se realiza el proceso de la recopilación de información de la data consiste en registrar todos nuestros consumos, por ejemplo: energía eléctrica, combustibles como GLP, Gas Natural y otros que usamos en nuestras sedes, esto se calcula en base a los términos de referencia de la ISO 14064-1-2019.

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 semestral y anual, que son cumplidos estrictamente y reportados a la entidad competente (OEFA), las mediciones de las emisiones 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 una de las medidas es realizar su mantenimiento preventivo a todas nuestras fuentes fijas, estas ya tienen programados en su plan anual del área de mantenimiento.

En el 2022 obtuvimos nuestro diploma Huella de Carbono Perú otorgado por el Ministerio del Ambiente


PERÚ Ministerio del Ambiente

DIPLOMA
Huella de Carbono Perú

El Ministerio del Ambiente del Perú le otorga a

MACHU PICCHU FOODS S.A.C.

El reconocimiento "Huella de Carbono Perú" Nivel 1:

Por calcular las emisiones de Gases de Efecto Invernadero utilizando la herramienta Huella de Carbono Perú.

Periodo: 2021

Lima, 12 July 2022

HUELLA DE CARBONO | PERÚ

¡Logramos el reconocimiento en Huella de Carbono Perú!

Familia MPF, estamos muy orgullosos de compartirles que **hemos completado con éxito nuestra primera medida de Huella de Carbono Perú (2021).** Este logro ha sido reconocido por el **Ministerio del Ambiente**, destacando con ello los esfuerzos de sostenibilidad que estamos realizando como organización.

¡Sigamos siendo parte del cambio!

CONSUMO ENERGÉTICO DENTRO DE LA ORGANIZACIÓN

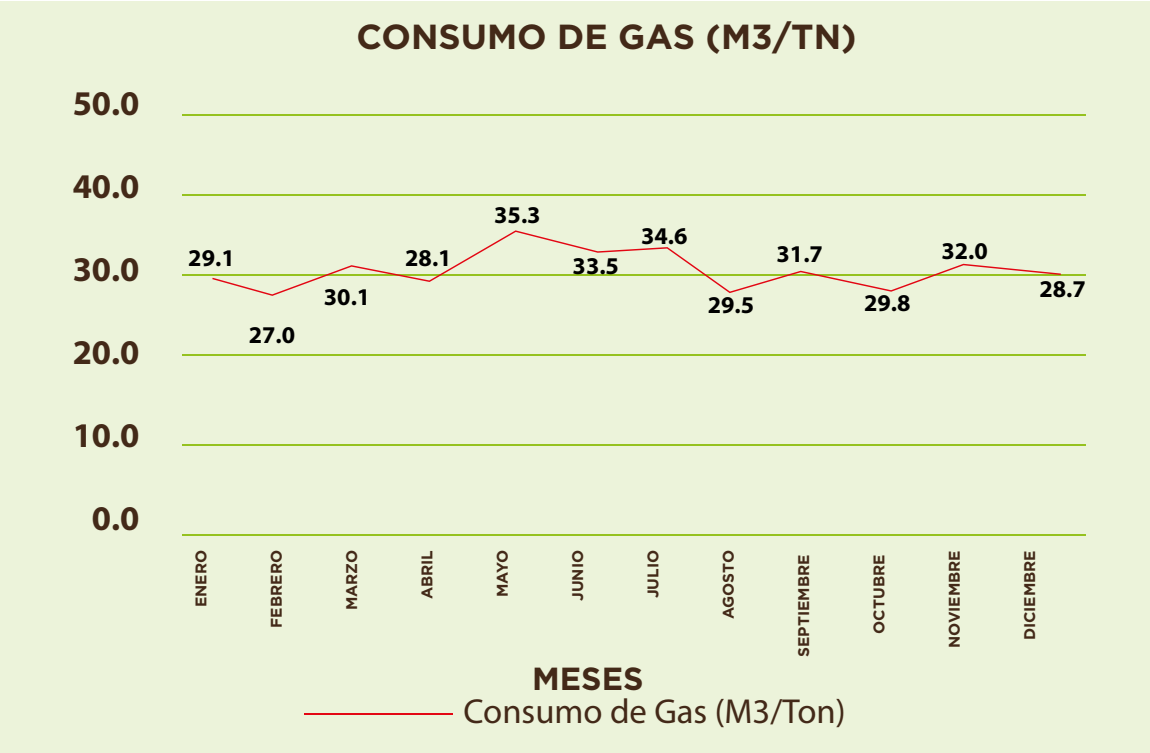
GRI 302-1

La energía es parte principal para el desarrollo de nuestras operaciones, aquí vemos un cuadro comparativo de incremento con respecto al año anterior, en nuestra organización se han ido incrementando nuevas líneas de producción por ello esto se vería reflejado en el indicador.

CONSUMO ENERGÉTICO	2021	2022
	CONSUMO Kw/h	CONSUMO Kw/h
Electricidad, refrigeración	19,964.80	21,336.35
TOTAL CONSUMO	19,964.80	21,336.35

El Gas natural que usamos en las Plantas de Callao y Pisco provienen de fuentes de energía renovables, en nuestra organización este es un indicador ambiental, así mismo las empresas que suministran son CALIDDA para la Planta de Callao y CONTUGAS para la Planta Pisco. Consumos de gas natural del año 2022, aquí reportamos el consumo del Gas natural con las toneladas producidas mensualmente.

Planta Callao y Planta Pisco 2022



AGUA Y EFLUENTES

3-3 GESTIÓN DE LOS TEMAS MATERIALES

Debido a que nuestros procesos requieren 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 consumo responsable de los recursos y como parte de nuestra política asumimos el compromiso de controlar los efluentes generados por nuestros servicios. 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 Valore Máximo Admisibles (VMA) establecidos en el DS N° 010-2020- VIVIENDA.
- Planta Pisco: Se cuenta con trampas de grasa para el tratamiento primario de los efluentes generados en los procesos de producción solo en la limpieza de equipos y maquinas Como parte de los proyectos de mejoramiento se viene trabajando para para la implementación de la PTAR.

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

Con lo mencionado líneas arriba se plante dos propósitos específicos:

- Implementación de una PTAR en la planta Pisco: Minimizar el riesgo de que los efluentes superen lo VMA.
- 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, de las plantas ubicadas en el distrito de Callao - Callao y Pisco – Ica.

CONSUMO DE AGUA

GRI 303-5

En nuestra organización tenemos un control exhaustivo con respecto al consumo del agua, nuestro indicador ambiental para este periodo 2022 (Planta Callao y Planta Pisco) lo presentamos a continuación, en el 2021 solo se presentó el indicador de consumo de agua de Planta Callao:

CONSUMO DE AGUA	2021	2022
	M3/TN	M3/TN
Agua potable	62,391.00	265,89.00
TOTAL CONSUMO	62,391.00	265,89.01

Así mismo tenemos campañas de consumo responsable, cuidado del agua

BIODIVERSIDAD

3-3 GESTIÓN DE LOS TEMAS MATERIALES

Asumimos un rol protagónico al sumarnos a la campaña "Consecuencias" del proyecto PREVENIR - USAID que es una iniciativa que busca sensibilizar sobre los impactos de los delitos ambientales, como la tala ilegal, la minería ilegal, y el tráfico de fauna silvestre, e invitar a la juventud a sumarse y alzar su voz por la Amazonía.

Machu Picchu Foods tiene presencia en toda la selva peruana, y a través de nuestras redes sociales se hizo llegar la información gráfica elaborada por los promotores de la campaña "Consecuencias" para sensibilizar a nuestros grupos de interés y el público objetivo joven que nos sigue acerca del cuidado de nuestra Amazonia.

Además, la misma información de concientización fue compartida a través de nuestros canales de comunicación interna para llegar a nuestros colaboradores y de esta manera sumarnos todos en esta campaña de sensibilización por la protección de nuestra Amazonía.

IMPACTOS SIGNIFICATIVOS DE LAS ACTIVIDADES, LOS PRODUCTOS Y LOS SERVICIOS EN LA BIODIVERSIDAD

304-2

Los impactos significativos de sumarnos a esta campaña ha sido hacer efecto multiplicador del mensaje en prevenir delitos ambientales en la Amazonía. Hemos compartido internamente a nuestros colaboradores las campañas y han reaccionado a las publicaciones en las redes sociales. De esta manera hemos involucrado corporativamente y a nuestros seguidores en conocer más acerca de la importancia de la prevención de los delitos ambientales y el efecto que tiene sobre el cambio climático.

Se publicó un video resumen elaborado por "Consecuencias" con contenido resumen de todas las actividades e intervenciones realizadas de la campaña a lo largo del 2022 cuyos protagonistas principales fueron jóvenes de la Amazonía peruana promoviendo la prevención de delitos ambientales como: tráfico ilegal de fauna silvestre, tala ilegal y minería ilegal.

EMISIONES

3-3 GESTIÓN DE LOS TEMAS MATERIALES

La generación emisiones atmosféricas provenientes de las diversas 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 ya que podría afectar a las poblaciones circundantes, en el caso de la planta Callao que se encuentra en una zona industrial. 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), los monitoreos de emisiones atmosféricas realizada en las chimeneas son de acuerdo a los establecido en el programa de monitoreo y no deben exceder algún Límite Máximo Permisible, 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 y Gas Natural.

EMISIONES DIRECTAS DE GEI (ALCANCE 1)

GRI 305-1

El 2022, hemos realizado la medición para las Planta de Callao 1 y Pisco 1 de la huella de carbono como Organización. Se ha considerado el Alcance 1 y Alcance 2 para la medición. La huella de carbono se define como el conjunto de emisiones de gases de efecto invernadero producidas, directa o indirectamente, por personas, organizaciones,

productos, eventos o regiones geográficas, en términos de CO2 equivalentes, y sirve como una útil herramienta de gestión para conocer las conductas o acciones que están contribuyendo a aumentar nuestras emisiones, cómo podemos mejorarlas y realizar un uso más eficiente de los recursos.

1. Emisiones directas (Alcance 1): son aquellas emisiones de gases de efecto invernadero que provienen de fuentes que son propiedad o son controladas por la empresa, como, por ejemplo, consumo de combustibles fósiles en fuentes fijas y/o móviles, fugas no intencionadas de los equipos de climatización, etc.

2. Emisiones indirectas por consumo y distribución de energía (Alcance 2): corresponden a las emisiones de gases de efecto invernadero asociadas al consumo de electricidad y/o vapores generados por terceros. Este proceso lo trabajamos con la Empresa Schneider Electric Industries S.A.S, es con quien hemos firmado un contrato para trabajar un Programa de Gestión de emisiones que culminaría en diciembre 2025 y de acuerdo al reporte adjunto, que corresponde a la medición de la H.C al 2022.

Podemos apreciar en el siguiente cuadro que ha habido un incremento de 649.99 tCO2 –e esto se debe al incremento y ampliación de nuevas líneas de producción en las Plantas de Callao y Pisco.

Indicador de Sostenibilidad	2021	2022
	tCO2-e	tCO2-e
Huella de Carbono	14,508.00	15,157.99
TOTAL	14,508.00	15,157.99

Emisiones indirectas de GEI asociadas a la energía (alcance 2)

GRI 305-2

El 2022, continuamos con la medición de la Huella de Carbono como organización en nuestras Plantas de Callao 1 y Pisco 1. La huella de carbono se define como el conjunto de emisiones de gases de efecto invernadero producidas, directa o indirectamente, por personas, organizaciones, productos, eventos o regiones geográficas, en términos de CO2 equivalentes, y sirve como una útil herramienta de gestión para conocer las conductas o acciones que están contribuyendo a aumentar nuestras emisiones, cómo podemos mejorarlas y realizar un uso más eficiente de los recursos.

Para la medición de Huella de Carbono que se realiza en la organización se considera el Alcance 2. Este alcance incluye las emisiones indirectas relacionadas con la electricidad comprada y consumida en la organización. Se dice que es de consumido indirecto por que la electricidad no se ha producido en las instalaciones de MPF. Es decir, se tiene en cuenta el lugar donde se generó dicha electricidad.

Para el año 2022 se ha obtenido la certificación Verde emitida por la empresa prestadora de servicio ENEL , la cuál reconoce que la energía usada durante este periodo proviene de energías renovables.

1. en el siguiente cuadro mostramos las emisiones indirectas por consumo de energía (Alcance 2): corresponden a las emisiones de gases de efecto invernadero asociadas al consumo de electricidad en el año 2022:

CONSUMO ENERGÉTICO	2022
	tCO2-eq
Electricidad	3793.158
TOTAL CONSUMO	3793.158

RESIDUOS

3-3 GESTIÓN DE LOS TEMAS MATERIALES

Para Machu Picchu Foods, este tema material es de suma importancia para todos nuestros grupos de interés (colaboradores, proveedores, clientes, comunidades, accionistas, directores, entidades gubernamentales), 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, Comunicaciones por WhatsApp, 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 residuos sólidos generados en los diferentes procesos productivos y las áreas auxiliares, son dispuestos en contenedores 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 de las diferentes sedes, 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, de las plantas ubicadas en el distrito de Callao- Callao y Pisco – Ica, permitiéndonos evaluar:

Cantidades de residuos generados / 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 • Norma ISO 14001:2015
- R.M N°089-2023-MINAM Contenidos Mínimos del Plan de Minimización y Manejo de Residuos Sólidos No Municipal

GENERACIÓN DE RESIDUOS E IMPACTOS SIGNIFICATIVOS RELACIONADOS CON LOS RESIDUOS

GRI 306-1

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 2022: En planta Callao y planta Pisco se generaros alrededor de 1,464.48 Toneladas de residuos sólidos aprovechables (cartón, plásticos, orgánicos), los cuáles se comercializaron con una empresa operadora debidamente autorizada por el Ministerio del Ambiente para su posterior reciclaje.

Residuos Sólidos	2021	2022
	TN	TN
Resíduos Sólidos Aprovechables (carton, plastico, papel bond, etc)	1,401.39	1,464.48
TOTAL	1,401.39	1,464.48

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 de residuos solidos, debidamente autorizados por la autoridad regulatoria 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. Los residuos aprovechables generados en las Plantas de Callao y Pisco son comercializados con empresas operadoras debidamente registradas ante MINAM para asegurar su reciclaje.

Machu Picchu Foods ha firmado un convenio con la ONG ANIQUEM, donde se promueve acciones, programas y actividades de Responsabilidad Social, vinculando agentes económicos privados con organizaciones de la sociedad civil. ANIQUEM 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 RECICLA PARA AYUDAR de reciclaje que ANIQUEM desarrolla, teniendo conocimiento de que los residuos acopiados en diversas campañas y que da en carácter de donación a ANIQUEM, 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. ANIQUEM, promueve acciones, programas y actividades de Responsabilidad Social, vinculando agentes económicos privados con organizaciones de la sociedad civil.

Una de nuestras actividades en el 2022 realizamos la visita a su clínica de ANIQUEM una comisión de Planta Callao y una comisión de Planta Pisco, con el objetivo de sensibilizar sobre el tratamiento y terapias que llevan los pacientes que asisten a ANIQUEM y esto a su vez nuestros colaboradores lideres hagan extensivo a los demás colaboradores de la organización sobre la visita.

En el 2022 luego de una campaña RAECICLA con nuestros colaboradores se realizó la entrega de 1.47 TN de residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), es otro residuo que venimos entregando a ANIQUEM.

Presentamos el reporte socio ambiental del año 2022: entregamos 54, 702.90 Kilogramos de cartones, bolsas de papel, papel bond y otros a ANIQUEM en el 2022.

En el año 2022 hemos logrado evitar la Tala de 63 árboles, ahorrar 34,733.9 KW/h de energía, Ahorrar 26,272.05 Galones de agua y reducir 346.72 m3 de espacio en el relleno sanitario.

En el Año 2022 entregando los residuos aprovechables a ANIQUEM hemos contribuido con la terapia física de 40 pacientes, terapia ocupacional de 18 pacientes, Terapia psicológica de 3 pacientes.

EMPLEO

3-3 GESTIÓN DE LOS TEMAS MATERIALES

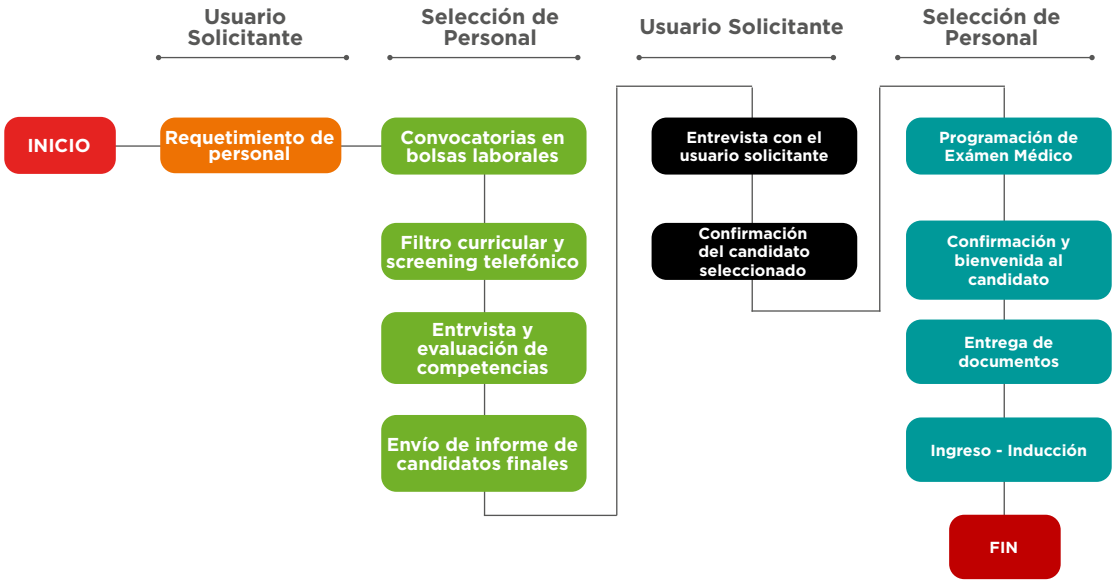
En Machu Pichu Foods, disponemos y ejecutamos políticas y prácticas responsables en la gestión de la atracción del talento, es por ello que nuestro proceso de reclutamiento y selección de personal se caracteriza por ser claro, transparente y riguroso el cual nos permite contar con el mejor talento siendo el recurso más valioso de nuestra organización.

Contamos con un procedimiento de **TH.P.G.001 Selección de Personal,** el cual detalla las actividades para cumplir con el proceso de incorporación de nuevos talentos tomando en cuenta las directivas, políticas y leyes de contratación; de esta manera garantizamos que la selección de nuestros colaboradores se ajuste a los requisitos del puesto y sobre todo a la cultura de la organización.

NUEVAS CONTRATACIONES DE EMPLEADOS Y ROTACIÓN DE PERSONAL

GRI 401-1

En el año 2022, Machu Picchu Foods tuvo un crecimiento importante, y el área de Selección de Personal tuvo el reto de crear, implementar y gestionar estrategias para lograr cubrir las posiciones en las diferentes unidades de negocio, siempre bajo el cumplimiento de los lineamientos y criterios establecidos en cada etapa del proceso de selección:



Frente al amplio número de vacantes, se potenció el **PROGRAMA DE OPORTUNIDADES INTERNAS,** con la finalidad de promover el desarrollo de nuestra gente; nuestro programa permitió que nuestros colaboradores tengan una amplia visibilidad de los diferentes caminos de desarrollo de los que pueden optar y estar preparados frente a las oportunidades que se pueden presentar; nuestros colaboradores se convirtieron en una de nuestras principales fuentes de reclutamiento.

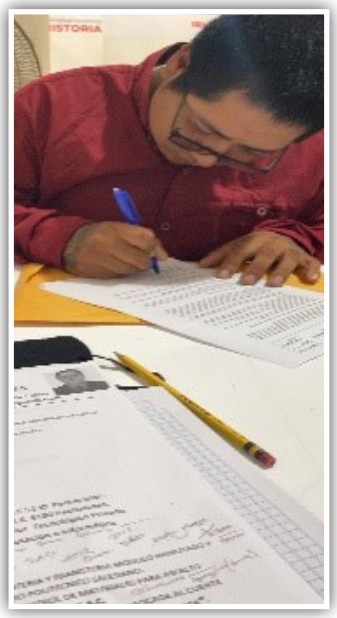
GESTIÓN SOCIAL

Asimismo, una de nuestras estrategias de reclutamiento, acogido por nuestros colaboradores fue nuestro PROGRAMA REFIERE UN AMIGO, el cual se llevó a cabo a través de campañas internas, permitiendo que nuestros colaboradores conozcan los requisitos para referir a un candidato y además se premió por su recomendación.

Como parte de las estrategias en reclutamiento y onboarding, se implementó el PROYECTO DE MARCA EMPLEADORA, con el objetivo de generar una percepción positiva y diferenciadora de nuestra empresa, permitiendo captar, atraer y retener al mejor talento, además de mantener y aumentar el compromiso y la fidelización de nuestro capital humano con la organización.

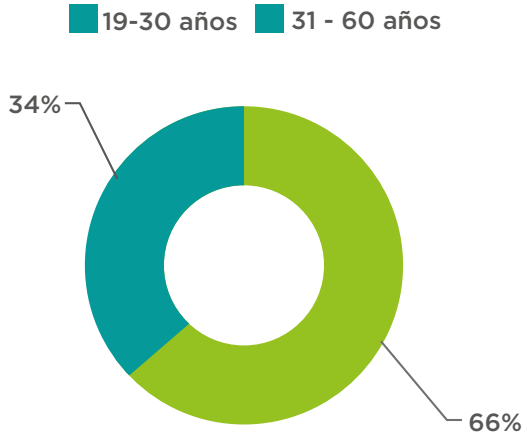
Se dio inicio al proyecto con la creación de una nueva página de Facebook MACHU PICCHU FOODS – TRABAJA CON NOSOTROS, la cuenta es administrada por nuestra área de Comunicación Interna, quienes se encargan de publicar las convocatorias de todas las sedes de MPF (San Isidro, Callao, Pisco y Zonas) y los eventos, actividades y beneficios para nuestros colaboradores.

De igual manera, se fortalecieron las ALIANZAS CON LAS MUNICIPALIDADES, entre otras instituciones, el cual nos permitió tener una mayor participación en las Ferias Laborales, logrando captar postulantes para nuestras diversas posiciones a nivel operativo. Estas alianzas promovieron mayor empleo en los sectores cercanos a la Planta Callao y Planta Pisco; logrando que la empresa tenga una mayor presencia en dichos sectores.



En base al crecimiento de la empresa y las estrategias implementadas para la captación del talento humano, durante el año 2022, se incorporó un total de 985 colaboradores, tal como podemos apreciar en el siguiente cuadro y gráfico, por género, sede y rango de edad.

INGRESOS POR RANGO DE EDAD



MENOS DE 30 AÑOS
191 MUJERES
456 VARONES

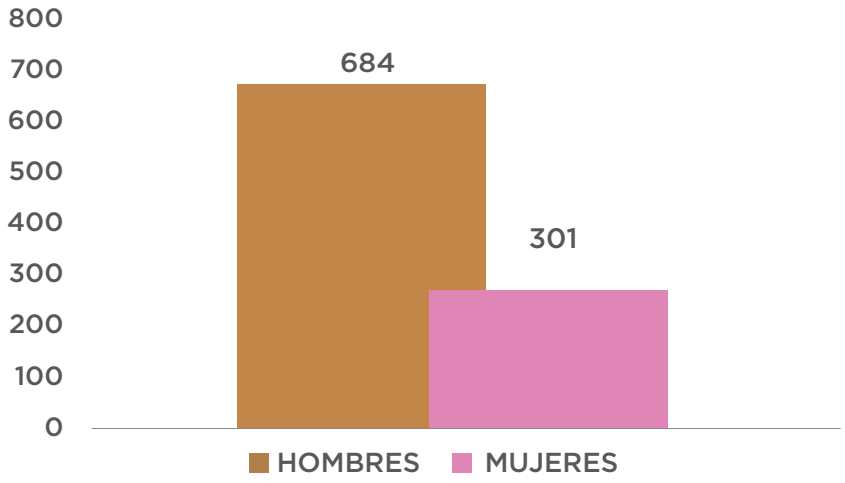
MENOS DE 40 AÑOS
84 MUJERES
166 VARONES

MENOS DE 50 AÑOS
25 MUJERES
54 VARONES

MENOS DE 55 AÑOS
01 MUEJRES
08 VARONES

MENOS DE 61 AÑOS
1 VARÓN

GENERO	CALLAO	PISCO	ZONAS	SAN ISIDRO	TOTAL
HOMBRES	228	347	104	5	684
MUJERES	204	62	20	15	301
TOTAL	432	409	124	20	985



PERMISO PARENTAL

GRI 401-3

Permiso Parental 2022

a. Permiso parental	Zonas	Callao	San Isidro	Pisco
Femenino	1	8	0	5
Masculino	16	14	0	16
Total	17	22	0	21

Permiso Parental Obligatorio 2022

b. Permiso parental obligatorio	Zonas	Callao	San Isidro	Pisco
Femenino	1	8	0	5
Masculino	16	14	0	16
Total	17	22	0	21

Regreso al término del permiso 2022

c. Regreso terminod del permiso	Zonas	Callao	San Isidro	Pisco
Femenino	1	4	0	3
Masculino	15	10	0	14
Total	16	14	0	17

Regreso al término del permiso y continúan laborando 12 meses después 2022

d. Regreso al término del permiso y continuan laborando 12 meses después	Zonas	Callao	San Isidro	Pisco
Femenino	1	2	0	3
Masculino	11	10	0	13
Total	12	12	0	16

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

3-3 GESTIÓN DE LOS TEMAS MATERIALES

En Machu Picchu Foods, la seguridad ocupacional y el bienestar de nuestros colaboradores, es el activo más valioso que tenemos en la organización, por ello, se encuentra declarado en nuestra política integrada GE.PO.G001 ver 08. 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.

	PLAN DE SEGURIDAD OCUPACIONAL			
	Asignado a:	Copia Nº:	Código: SO.PL.G.001	
			Versión: 06	Pág. 1 de 18
	CARGO	NOMBRE	FIRMA	FECHA
Elaborado por:	Jefe de Seguridad Ocupacional	Erika López	En el Original	03/05/2023
Revisado por:	Gerente de Talento Humano	Julieta Acevedo	En el Original	04/03/2023
Aprobado por:	Gerente General	Fernando Guzmán	En el Original	05/03/2023

CAMBIOS EN EL PRESENTE DOCUMENTO
Actualización, se incluye las disposiciones del **Decreto Supremo Nº 002-2023-TR** Reglamento de la Ley de Teletrabajo, Ley 31572.

Nuestro alcance en Seguridad y Salud ocupacional es a todos los colaboradores de Machu Picchu Foods, además de ello, 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 y prestigio de la organización, siendo un lugar atractivo y confiable de trabajo, Hemos ratificado nuestro compromiso con todos nuestros colaboradores alcanzando la Certificación internacional ISO 45001: 2018.

ICONTEC Certifica que el Sistema de Gestión de la organización:
ICONTEC certifies that the Organization's Management System of:

MACHU PICCHU FOODS S.A.C

Calle Carbono 213 -151 Urb. Grimanesa- Carmen de La Legua-Reynoso, Callao, Perú.
Véase el alcance del sistema de gestión para cada una de las sedes diferentes a la sede principal cubiertas por la certificación en el anexo

ha sido auditado y aprobado con respecto a los requisitos especificados en:
has been audited and approved based on the specified requirements of:

ISO 45001:2018

Este Certificado es aplicable al siguiente alcance:
This certificate is applicable to the following scope:

Desarrollo, producción y manufactura de chocolates, confitería y afines (wafers, cremas, cocoa, instantáneos, azúcar pulverizada).
Development, production and manufacture of chocolates, confectionery and others similar (wafers, creams,cocoa, instant, powdered sugar).

Esta aprobación está sujeta a que el sistema de gestión se mantenga de acuerdo con los requisitos especificados, lo cual será verificado por ICONTEC
This approval is subject to the maintenance of the management system according to the specified requirements, which will be verified by ICONTEC

Certificado: OS-CER485339
Certificate

Fecha de Otorgamiento:	2016 08 26
Fecha de Vencimiento del Ciclo Previo:	2022 08 25
Fecha de Inicio del ciclo actual de certificación:	2022 09 23
Fecha de Vencimiento ciclo actual:	2025 08 25
Fecha de Auditoría de Recertificación:	2022 08 15
Fecha de Revisión:	2022 09 23

Roberto Enrique Montoya Villa
Director Ejecutivo

Todo lo declarado han sido puntos de confianza para nuestros clientes permanentes y captación de nuevos clientes.

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

- Seguridad ocupacional que es liderado por 1 Jefe corporativo (sede callao, pisco y zonas)
- 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).
- 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).

Se cumplió con la inclusión de las responsabilidades en materia de seguridad y salud ocupacional en todos los puestos de trabajo, 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. Nuestro sistema de seguridad se ha fortalecido con una política propia en materia de seguridad, por la cual MPF otorga el derecho a todos los colaboradores de suspender o negarse a realizar cualquier actividad o Tarea que constituya un riesgo inminente y/o potencial para su integridad

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

Política para promover el Trabajo Seguro

En Machu Picchu Foods S.A.C., la Seguridad y Salud de nuestros colaboradores, contratistas y terceros, es un valor fundamental para el desarrollo de nuestras operaciones y servicios.

Por ello, declaramos que todo trabajador, tiene el **DERECHO DE SUSPENDER O NEGARSE A REALIZAR CUALQUIER ACTIVIDAD O TAREA**, que constituya un riesgo inminente y/o potencial que afecte su salud o integridad física, hasta que las condiciones de seguridad sean subsanadas y corregidas adecuadamente.

El colaborador deberá comunicar a su supervisor o responsable de la actividad de manera clara y oportuna sustentando la circunstancia del evento que constituya un riesgo o potencial peligro.

En tal sentido, el Supervisor y/o jefe a cargo de área o actividad, tendrá que verificar las condiciones in situ para luego tomar la decisión y responsabilidad de continuar o no con la actividad, siempre y cuando se haya eliminado o minimizado el riesgo a un nivel tolerable.

Ningún trabajador será amonestado o sancionado por acogerse a esta política. En caso la negativa de trabajar sea injustificada, se aplicará las normas contenidas en el Reglamento Interno de Seguridad en el Trabajo.

La **Política para promover el Trabajo Seguro** se encuentra en concordancia con la Política de Calidad e Inocuidad alimentaria, Seguridad, Salud Ocupacional, Medio Ambiente y Comercio Seguro de Machu Picchu Foods S.A.C. y al **artículo 63° de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo N° 29783 (Interrupción de actividades en caso inminente de peligro).**

MACHU PICCHU FOODS S.A.C.
Humberto Guzman Flores
Gerente General

Lima, 20 de enero de 2023

GE.PO.G.004
VERSION 02

Política de Calidad e Inocuidad Alimentaria, Seguridad, Salud Ocupacional, Medio Ambiente y Comercio Seguro

MACHU PICCHU foods
TAILOR-MADE DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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 hacia el crecimiento y la mejora continua. Nuestras actividades productivas tienen en cuenta el cuidado del medio ambiente y el entorno.

Lima, 20 de enero de 2023

Estamos comprometidos con:

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

Promover la consulta y participación de todos nuestros colaboradores mediante diferentes canales para la implementación y mantenimiento de los estándares de seguridad y salud en el trabajo.

Superar las expectativas de calidad generando confianza y satisfacción total de nuestros clientes manteniendo una constante comunicación y asumiendo la responsabilidad frente a ellos.

Promover el comportamiento seguro y establecer controles en nuestras instalaciones para proteger su integridad física y de salud.

Garantizar la confiabilidad y seguridad de nuestro personal, instalaciones, procesos y productos, previniendo la ocurrencia de cualquier tipo de actividad ilícita o daño intencional que pueda afectar o dañar la cadena de producción y/o comercio seguro nacional e internacional.

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.

Prevenir incidentes relacionados con el trabajo que puedan causar lesiones, dolencias y enfermedades a nuestros colaboradores, contratistas y terceros; proporcionando ambientes de trabajo seguros y saludables, determinando acciones para eliminar los peligros y reducir los riesgos que afectan la seguridad y salud.

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

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

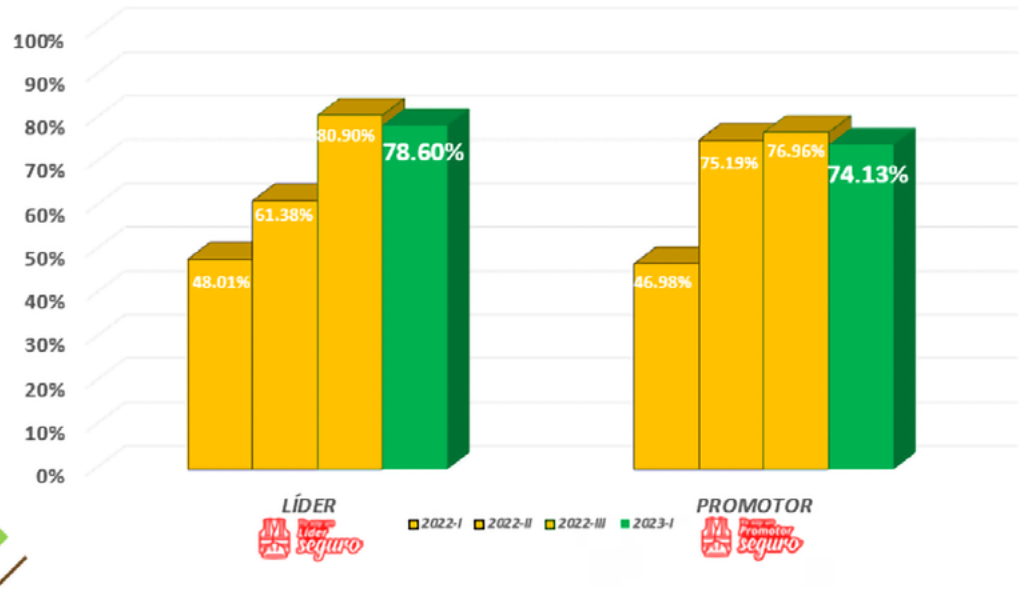
GE.PO.G.001
VERSION 08

MACHU PICCHU FOODS S.A.C.
Humberto Guzman Flores
Gerente General

Se cuenta con la disponibilidad de recursos para la implementación y mantenimiento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, traducido en adquisiciones de equipos de protección personal, capacitaciones externas, equipos de respuesta frente a emergencia, formación de brigadas, mantenimiento de ambientes seguros, actividades de recreación en seguridad (rompe rutinas, día de la seguridad, dinámicas, campañas de seguridad, concursos en seguridad, implementación de nuevos controles para afrontar la Pandemia SAR COV-2, programas de apoyo en temas de salud, etc. La participación relacionada a la comunicación de nuestros colaboradores en temas de seguridad y salud se hace efectiva a través de sus representantes en las sesiones mensuales del comité Seguridad y Salud en el Trabajo, Así mismo durante las inspecciones a las áreas que realiza el comité SST, se hace la recolección de información de los trabajadores a través de los inspectores de seguridad en sus inspecciones diarias y de acuerdo al programa de seguridad ocupacional (PASO)

Los programas que se tienen establecidos para el cumplimiento de los objetivos son los programas de capacitación de seguridad ocupacional, 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) y en durante todo el año 2022 hemos mantenido y acrecentado 2 programa par "reforzar la cultura preventiva" PROGRAMA LIDERES DE SEGURIDAD Y PROGRAMA PROMOTORES DE SEGURIDAD.

COMPARATIVO DE CUMPLIMIENTO DE RESPONSABILIDAD:



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 e ISO 45001:2018, también se cuenta con auditorias anuales de seguimiento de Certificación ISO 45001. Para la mejora del desempeño se ha optado por hacer auditorias anuales del Ministerio de Trabajo (MINTRA) DS 014- 2013-TR. El año 2022 No se tuvieron No conformidades

ÍTEM	CONCLUSIONES DE LA AUDITORÍA
1	Se comprobó el compromiso, la cooperación e involucramiento de todo el personal de la organización. Los trabajadores mostraron abiertamente la información solicitada.
2	Los hallazgos han sido clasificados teniendo en consideración el procedimiento para Auditorías Externas.
3	Se presenta un hallazgo crítico, el cual puede afectar al Sistema de Gestión SST. Es el caso de la actualización de las matrices IPERC donde se incluya las medidas preventivas para el enfoque de género y personal con discapacidad, así como también los resultados de los monitoreos psicosociales conforme a Ley.
4	El siguiente es el resultado de los Hallazgos identificados: - 00 No conformidad. - 09 Observaciones. - 04 Oportunidades de mejora.
5	Machu Picchu Foods SAC tiene un porcentaje (%) de cumplimiento de 93% de los requisitos evaluados considerando las normas legales vigentes.
6	El Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo tiene un nivel de implementación avanzado y cumple los criterios de auditoría.
	RESULTADO DE LA AUDITORÍA SEGÚN TIPO DE HALLAZGO
	00 No Conformidad. 09 Observaciones. 04 Oportunidades de Mejora.

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, Cumpliéndose el 100% de las sesiones del Comité SST y las 2 Revisiones por la dirección

AGENDA
REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN 2021- II Semestre

1. **ESTADO DE LOS PLANES DE REVISION POR LA DIRECCION DIC-2021**
2. **CAMBIOS EN CUESTIONES INTERNAS – EXTERNAS**
3. **CUMPLIMIENTO DE LA POLÍTICA INTEGRADA Y OBJETIVOS SST**
4. **DESEMPEÑO DEL SGSSO.**
   - INDICADORES ACCIDENTABILIDAD (INCIDENTES, NC, AC, MC)
   - RESULTADOS DE SEGUIMIENTO Y MEDICION (CUMPLIMIENTO DE PROGRAMA DE SEGURIDAD OCUPACIONAL (PASO))
   - RESULTADOS EVALUACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES
   - RESULTADO DE AUDITORIA DE CERTIFICACIÓN ISO 45001 - 2021
   - CONSULTA Y PARTICIPACIÓN DE LOS TRABAJADORES
   - RIESGOS Y OPORTUNIDADES
5. **ADECUACIÓN DE RECURSOS PARA MANTENER LA GESTIÓN SST**
6. **COMUNICACIÓN RELEVANTE DE PARTES INTERESADAS**
7. **OPORTUNIDADES DE MEJORA 2021**
8. **CONCLUSIONES**

Los resultados son comunicados a las partes interesadas en las sesiones del Comité SST y al comité de Gerentes 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; 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 y redactan las estrategias de cumplimiento de acuerdo con la aplicación de nuestras actividades.
Se mencionan algunas normas contenidas en la matriz legal:

	MATRIZ DE IDENTIFICACION Y EVALUACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES EN MATERIA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	Código:	LEG.MT.G.001
		Versión:	4
		Fecha de Aprobación	09.07.21
	FECHA ACTUALIZACION : MARZO 23		

N°	NORMA	IDENTIFICADOR	FECHA	TEXTO	ESTRATEGIA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE	EVALUACIÓN (CUMPLIDO / EN PROCESO) CALLAO
1	Convenio relativo a las prescripcines de seguridad en la industria de la edificación	Convenio OIT 62	4/4/1962	La presente norma establece las normas de seguridad de los trabajadores de la industria de la edificación concerniente a los andamiajes y a los aparatos de elevación	• Inspeciones de montacargas verticales. • Inspecciones de escaleras y plataformas. • Inspección de dispositivos contra caidas. • Permiso para trabajos de alto riesgo. • Procedimientos de inspecciones de seguridad. • PRocedimiento Identifiación de peligros, evaluacion y	Seguridad Ocupacional Mantenmiento Almacén Producción Aseguramiento de la calidad Aplicaciones de desarrollo	CUMPLIDO

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
- Norma Técnica de Salud N° 178- Minsa-DGIESP-2021. Actualización del Plan de Vigilancia, prevención y control del Covid-19 en el lugar de trabajo de acuerdo a lo dispuesta en la modificatoria

- RESOLUCION MINISTERIAL N° 245-2021-TR Procedimiento para la elección de los/las representantes de los/las trabajadores/as ante el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo; el Subcomité de Seguridad y Salud en el Trabajo de ser el caso; o del/de la Supervisor/a de Seguridad y Salud en el Trabajo
- DS 001-2021 TR Modificaciones al reglamento de la Ley 29783 ; cual modifica los artículos 42, 49, 56, 102 y 103 del DS 005-2012 TR Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- DS 011-2021 TR aprueban el Texto Único de Procedimientos Administrativos (TUPA) de Sunafil.
- LEY 31246 Actualización de la ley de SST ; modificar los artículos 49 y 60 de la Ley 29783

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

MACHU PICCHU foods	LISTA MAESTRA DE DOCUMENTOS INTERNOS	Código	QA.R.G.001
		Versión	03
		Fecha de aprobación	4/03/2013

ÁREA DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

Fecha de actualización septiembre 2022

N°	CODIGO				DOCUMENTO	VERSION	FECHA DE APROBACION
	Área	Tipo	Dirigido	Corr.			
1	SO	MA	G	001	Manual del Sistema del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	04	12/08/2022
1	SO	PL	G	001	Plan de Seguridad Ocupacional	04	27/01/2022
1	SO	P	G	001	Procedimiento de identificación de peligros Evaluación y control de riesgos (IPERC)	06	15/09/2022
2	SO	P	G	002	Investigación, análisis y reporte de incidentes de salud y seguridad ocupacional	04	31/05/2021
3	SO	P	G	003	Selección, uso y control de equipos de protección personal	03	11/08/2022
4	SO	P	G	004	Inspecciones de seguridad Ocupacional	03	31/05/2021
5	SO	P	G	005	Verificación y Seguimiento del Sistema de Gestión de Seguridad ocupacional	03	30/04/2022

Y se detalla algunos de nuestros procedimiento 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 .

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.

PROCESO	ACTIVIDAD	TAREA	Rutinario/ No Rutinario/ Emergencias	FEMENINO	MASCULINO	AMBOS	PUESTOS	PLANTA	TEMPORALES	CONTRATISTAS	VISITANTES	FACTOR DE RIESGO	EVALUACIÓN DE FACTORES DE RIESGOS	INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES Y ENFERMEDADES OCUPACIONALES	Código
	TRASLADO DE MATERIALES AL AREA DE ALMACEN (2do PISO) MEZCLADORAS 1,2,3	Trasladar materiales con estoca	R		X		Maquinista / Operario de producción	1	1	0	0	Lesiones corporales Desconocimiento de uso.	Supervisión	NO	116
			R		X		Maquinista / Operario de producción	1	1	0	0	Lesiones corporales	Supervisión	NO	110
			R		X		Maquinista / Operario de	1	1	0	0	lesiones corporales quemadur	Supervisión	NO	300

Como oportunidad de mejora, se vienen trabajando hace 3 años los mapas de seguridad de equipo, que es un formato más visual de los peligros para su identificación.

MACHU PICCHU foods	MAPA DE SEGURIDAD (IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS Y DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN)	CÓDIGO:	SO.MS.G.01
		VERSIÓN:	2
		FECHA APROBACIÓN:	31/03/2022

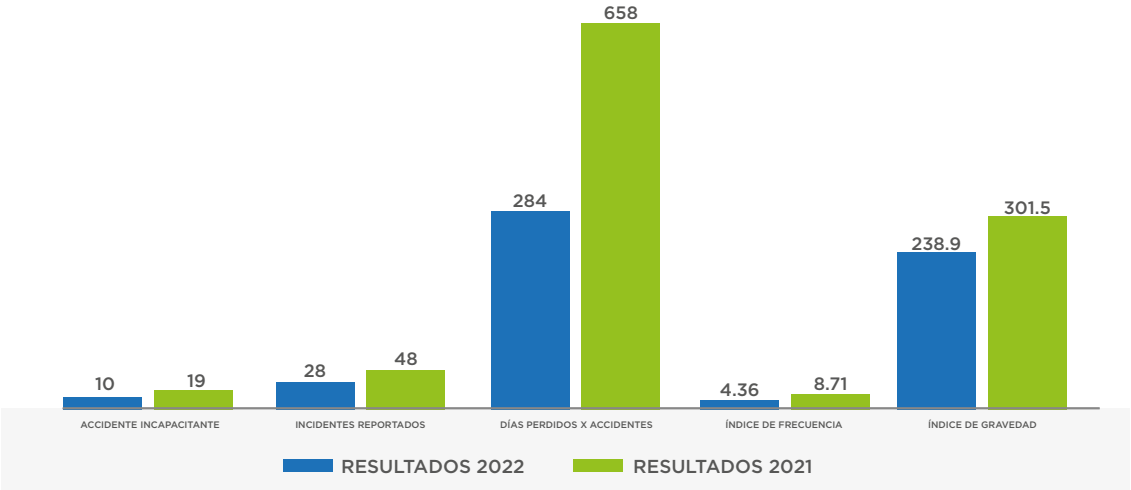
AREA:	GRAGEADO 1	EQUIPO/PROCESO	BOMBO GRAGEADOR	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	May-22

VISTAS DEL PROCESO / EQUIPO

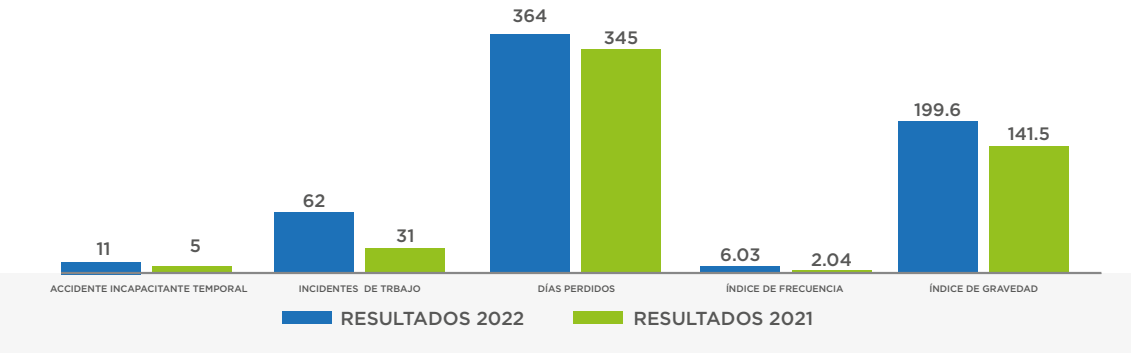
Frente a la investigación de accidentes, se tiene la participación de los colaboradores, jefes de área, áreas de apoyo de ser el caso (almacén, calidad, mantenimiento) para el hallazgo de la causa raíz, así como para la implementación de los planes de acción.

La accidentabilidad del 2022 ha disminuido con respecto al 2021 en ambas sedes.

ACCIDENTABILIDAD 2022 - CALLAO



ACCIDENTABILIDAD 2022 - PISCO



SERVICIOS DE SALUD EN EL TRABAJO

GRI 403-3

Nuestra área de salud 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 que tengan impacto en su salud y con esto evitar afecciones y enfermedades profesionales a largo plazo.

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

- Un (01) médico ocupacional
- Un (01) médico asistencial
- Un (01) Encargada de enfermería
- Tres (03) auxiliares de salud ocupacional en Callao
- Dos (02) auxiliares de salud ocupacional en Pisco
- Un (01) Jefe de Bienestar Laboral y Salud Ocupacional (Trabajadora Social)

Los perfiles relevantes para la atención del indicador son:

El Médico Ocupacional, es médico auditor colegiado, egresado de la Maestría de Salud Ocupacional y ambiental con más de 5 años de experiencia en el rubro industrial, administrativo y hospitalario. Diplomado en Salud Ocupacional, curso de pruebas funcionales, curso de NIOSH, espirometría y otros relacionados.

El médico Asistencial, es médico especializado cirujano, colegiada y egresado de la Especialidad de Oncología con más de 4 años de experiencia en el rubro industrial, administrativo y hospitalario. Diplomado en gestión pública en curso y otros cursos relacionados con vocación hacia la Medicina Preventiva e Investigación Médica.

Nuestros médicos tienen 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 su labor basados en los siguientes objetivos y el cumplimiento fue del 99% en el año 2022 :

- Prevenir la aparición de enfermedades ocupacionales en los colaboradores de Machu Picchu Foods.
- Elaborar, actualizar y revisar los documentos de gestión de salud ocupacional.
- Adecuar las condiciones del ambiente laboral para los colaboradores especialmente sensibles.
- Gestionar la realización de los exámenes médicos ocupacionales para el personal de Machu Picchu Foods.
- Capacitar al personal en temas de prevención de salud
- Realizar el seguimiento de casos confirmados con Covid 19

La encargada de enfermería es licenciada en enfermería, colegiada con diplomado en Salud Ocupacional, con más de 8 años de experiencia en el rubro industrial, administrativo y clínico y cuenta con cursos varios relacionados a su profesión, lidera al equipo de auxiliares de salud ocupacional quienes tienen reporte directo a su persona y gestiona cambios y actualizaciones en la documentación relacionada en el proceso de Salud Ocupacional.
Los auxiliares de salud ocupacional son egresados de carreras técnicas de enfermería,

brindan soporte para la atención asistencial promoviendo el resguardo de la salud y la protección de los de trabajadores. Mantienen un estrecho contacto con los trabajadores sabiendo oportunamente sus dolencias y atendiéndolos de forma inmediata.

FORMACIÓN DE TRABAJADORES SOBRE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

GRI 403-5

Programa de Capacitación:
En este programa se establecen las actividades y responsabilidades con la finalidad de proveer los conocimientos y la práctica necesaria y adecuada a los puestos de trabajo, para que los colaboradores estén en capacidad de protegerse correctamente y cumplan con las medidas de seguridad establecidas.

Asimismo, cuando ingresen colaboradores nuevos recibirán charlas de inducción de seguridad y salud antes de iniciar sus labores. También recibirán inducción en el puesto de trabajo al momento de iniciar sus labores.

Los contenidos referentes a Seguridad y Salud Ocupacional mandatorios fueron:
Análisis de Riesgos y Aplicación de Controles para una Tarea Segura
Sistema de Gestión de la Seguridad en el Trabajo
Seguridad Basada en el Comportamiento
Cultura del Autocuidado y Concientización en Seguridad

Estos 4 contenidos son administradores de manera presencial (personal operario) y virtual (personal administrativo) de acuerdo con el cronograma establecido a inicios de año.

Adicional a las 4 capacitaciones de ley de acuerdo con el programa de Seguridad y Salud Ocupacional, existen otras capacitaciones regulatorias que se ejecutan con proveedores externos y certificados en trabajos de alto riesgo.

A continuación, se detallan los contenidos en trabajos de alto riesgo identificados:

- Capacitación en materiales peligrosos
- Capacitación en trabajos en altura
- Capacitación en trabajos en caliente
- Capacitación en trabajos en espacios confinados
- Capacitación en trabajos en bloqueo y etiquetado
- Capacitación en trabajos eléctricos
- Capacitación en trabajos de izaje de cargas
- Capacitación en manejo de montacargas, apiladores y transpallet

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. Charlas Virtuales, Presenciales y Webinar

Se realizan charlas y Webinar a cargo de nuestros médicos ocupacionales y personal de SO de manera constante a todo el personal de MPF sobre temas de salud actuales y medidas preventivas para evitar riesgos físicos y disergonómicos, adicionalmente temas de salud mental y de prevención contra el Hostigamiento Sexual laboral con apoyo de especialistas externos.

2.Participación en el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo

A través de estas reuniones que se realizan de manera mensual se presenta el cumplimiento de los indicadores de Salud Ocupacional y otros temas de relevancia relacionados a salud con el fin de proponer, coordinar y ejecutar acciones de promoción y prevención, adicionales cambios que requiera el Plan para la vigilancia, prevención y control ante el Covid 19 y analizar los cambios que requieran implementarse.

3. Comunicación de protocolos de Salud en espacios de la empresa

Se difunden 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, esto en coordinación con Comunicaciones internas a través de los canales de comunicación establecidos.

4. Atención en área de Salud Ocupacional

Nuestros colaboradores pueden acudir a nuestras instalaciones para recibir atención de primeros auxilios en casos de presentar alguna situación relacionada a salud, allí son evaluados y de requerir una atención más especialidad son derivados a su Centro de Salud que le corresponde de acuerdo con su Seguro Social. El promedio mensual de atenciones en Pisco es de 238 y en Callao es de 202. Las atenciones a Zonas se realizan mediante teleconsultas virtuales en promedio 50 mensuales.

5. Monitoreos Ocupacionales

De acuerdo a nuestro Programa de Salud Ocupacional se realizan monitoreos de factores físicos, químicos, biológicos, disergonómicos, concentración de CO2 y psicosocial. Estos derivan planes de acción para corrección de desviaciones las cuales se trabajan con las áreas implicadas a fin de tomar acciones correctivas y en el caso de no tener desviaciones se informa de igual manera los resultados a fin de mantenerlos y mejorarlos.

6. ETAS

Para cumplimiento de normas sanitarias relacionadas a la manipulación de alimentos se tiene implementado un control para realizar exámenes de laboratorio de prevención de enfermedades de transmisión de alimentos ETAS, esto aplica en nuestras plantas de producción de Callao y Pisco y se hace un seguimiento a cada colaborador para su cumplimiento de manera semestral o anual dependiendo su puesto de trabajo, en caso de observaciones el personal de salud ocupacional hace seguimiento para que colaborador cumpla su tratamiento y levante la observación.

7. EMOS

Para cumplimiento de las normativas vigentes se tiene implementado un control para realizar exámenes médicos pre ocupacional, periódicos y de salida a los colaboradores según los protocolos establecidos para cada perfil.

En el caso de los exámenes pre ocupacionales, estos son programados por selección de personal y salud ocupacional recepcionan los resultados para verificar la aptitud para su ingreso.

En el caso de los exámenes periódicos, estos son programados por el personal de salud ocupacional de manera anual o bi anual dependiendo el puesto y perfil que corresponden, haciendo entrega a los colaboradores de sus resultados y velando por el cumplimiento de la aptitud.

En el caso de los exámenes de salida, estos se aplican a solicitud de excolaborador por escrito.

Nuestro médico ocupacional selecciona el Centro médico donde se realizan los EMOS teniendo en cuenta que estos cumplan con la acreditación del ente de salud que corresponda.

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

1. Convenio con clínica y centro oftalmológico

En coordinación con Bienestar Laboral se gestionaron la firma de convenios con la Clínica Cayetano Heredia para acceder a costos con descuento corporativo para la atención de salud de los colaboradores y sus familiares.
Se firmó el convenio con Ética Ópticas para acceder a descuentos para la adquisición de anteojos para los colaboradores y sus familiares.
Se firmó convenio con un Gimnasio para acceder a paquetes con descuento corporativo a fin de promocionar el ejercicio físico y la vida saludable.

2. Campañas de Vacunación

En coordinación con Instituciones del MINSA y EsSalud se han podido gestionar campañas de vacunación a fin de prevenir la propagación de enfermedades contagiosas, peligrosas y muchas veces mortales, Durante el 2022 se llevaron a cabo las campañas de vacunación contra tétano, influenza, COVID y hepatitis.

3. Campañas médicas

Se realizaron campañas médicas durante el 2022 en coordinación con diferentes instituciones de salud y con apoyo de Bienestar laboral a fin de fomentar la prevención de enfermedades a colaborador y familiares en Papanicolao, descarte de VIH, Oftalmológica, Nutrición.

4. Salud Mental

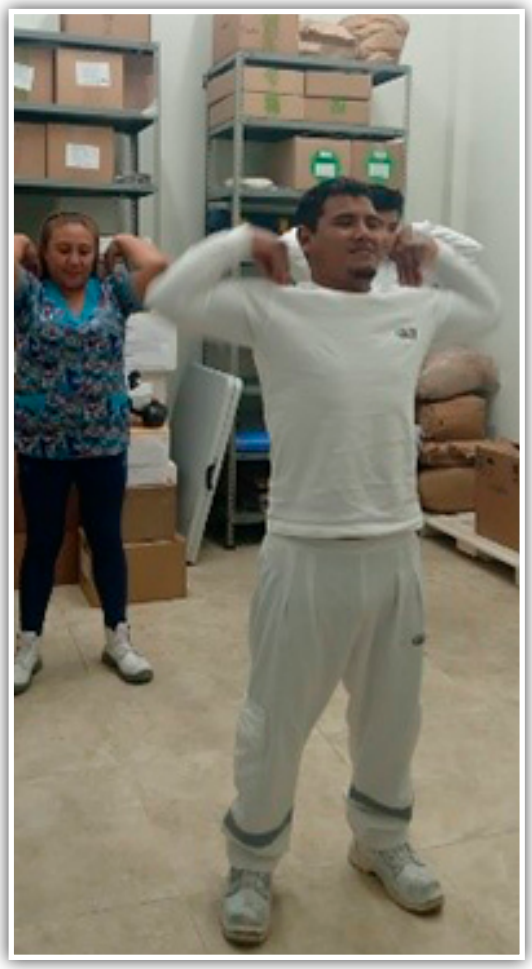
Durante el 2022 se desarrolló un Programa de cuidado de Salud mental mediante el cual MPF a través de los servicios de una Psicóloga externa realiza consejería psicológica individualizada, se realizan Charlas, Webinar y talleres presenciales o virtuales lo que contribuye al cuidado y bienestar mental para nuestros colaboradores.
Al cierre del 2022 se realizaron 152 consejerías individualizadas, 06 talleres y 01 video informativo.

DOLENCIAS Y ENFERMEDADES LABORALES

GRI 403-10

Al cierre del 2022 en MPF no se han presentado dolencias, enfermedades laborales o fallecimientos relacionadas a las labores que desempeñan, esto gracias a la gestión y acción permanente que venimos realizando en conjunto con las áreas involucradas

PAUSAS ACTIVAS:



VACUNACIÓN

CAMPAÑAS

FORMACIÓN Y EDUCACIÓN

3-3 GESTIÓN DE LOS TEMAS MATERIALES

Para Machu Picchu Foods, la formación y enseñanza son procesos rectores dentro de la vida laboral de nuestros colaboradores; por tanto, es muy importante considerarlo en nuestro Reporte de Sostenibilidad 2022 porque de esta manera podemos potenciar las habilidades y capacidades de cada uno de ellos para que puedan crecer como profesionales e impulsar el crecimiento de nuestra empresa. El impacto de este enfoque se manifiesta directamente sobre el desempeño de nuestros colaboradores y, por tanto, en el rendimiento de nuestra compañía, el cual está definido por el logro de los objetivos estratégicos.

Nuestra relación con la formación y enseñanza es directa, ya que nos permite asegurar que todos los colaboradores tengan las capacidades necesarias para el desempeño de sus funciones y, de esta manera, poder generar un valor agregado a los servicios que brindamos para nuestros clientes.

Para nuestro caso, contamos con trabajadores tanto administrativos como operativos, siendo estos últimos los que conforman nuestra mayor población. Precisamente, dadas las características de ese perfil, desplegamos constantemente distintos esfuerzos para

poder ampliar el alcance a todos los trabajadores de la compañía y, de esta manera, asegurar un desempeño óptimo y el cumplimiento de todos los objetivos propuestos. Todos los años seguimos poniendo especial énfasis en brindar a nuestros colaboradores las capacitaciones en contenidos regulatorios y normativos necesarios para ejecutar nuestros procesos productivos con seguridad y calidad. Gracias a estos esfuerzos hemos cumplido con las disposiciones de nuestros clientes y las normativas legales de nuestro país a un ciento por ciento con respecto al personal ingresante nuevo y antiguo.

Nos encontramos, actualmente, sentando las bases para empezar a desarrollar, durante el 2023, nuevos programas de formación técnica para puestos claves y críticos tanto a nivel operativo como administrativo; de esta manera, garantizaremos la sostenibilidad de nuestros procesos Core y la disponibilidad de talento clave para ocupar cargos críticos o de liderazgo.

Enfoque de Gestión y componentes

Gestionamos la formación y enseñanza a través de distintos programas formativos o iniciativas de aprendizaje:

- Programa de Liderazgo para nuestros gerentes de unidad (Desarrollo de la carrera profesional).
- Programa de formación para talentos (Desarrollo de factores de potencial: autoconocimiento, determinación, liderazgo y curiosidad).
- Plan de capacitaciones obligatorias que comprende:
  - Requerimientos legales relacionados con la seguridad y salud.
  - Requerimientos que se deriven de procesos de producción y calidad.
  - Requerimientos específicos de nuestros clientes.

Estos programas o iniciativas de aprendizaje se llevan a cabo de manera presencial o virtual, de acuerdo con el cronograma de despliegue establecido.
Adicionalmente, contamos con una plataforma virtual de aprendizaje en el cual se almacenan los contenidos regulatorios en Seguridad y Salud, Calidad y Medio Ambiente.

Para asegurar el éxito de nuestros programas de formación y capacitaciones, en general, contamos con nuestra Política de Capacitación, la cual tiene por objetivo potenciar las habilidades y capacidades de los colaboradores a fin de optimizar su desempeño. Por ello, esta política tiene alcance a todos los trabajadores de la organización.

Además, en MPF somos responsables de invertir los recursos requeridos para que nuestros colaboradores tengan el desempeño esperado. Asimismo, nuestros líderes también asumen responsabilidad en cuanto al tópico de formación y enseñanza, ya que son quienes, en conjunto con el equipo de Talento Humano, identifican las necesidades y brechas que deben ser cubiertas.

Evaluación de Enfoque de Gestión
Es importante asegurar la calidad de las actividades de formación y desarrollo, así como la experiencia de nuestros equipos, por lo que, en la medida de lo posible y siempre que la gerencia de Talento Humano lo defina, los colaboradores que participan en dichas actividades ya sean internas o externas, deben completar un formulario de evaluación de aprendizaje y satisfacción. La aplicación de estas encuestas permite que el área de Capacitación y Desarrollo pueda realizar las siguientes acciones:

- Evaluar la calidad del producto relacionado con el aprendizaje
- Mantener la consistencia/coherencia entre proveedores de capacitación
- Identificar oportunidades de mejora para el futuro

MEDIA DE HORAS DE FORMACIÓN AL AÑO POR EMPLEADO

GRI 404-1

A continuación, se muestra las horas de capacitación de todos nuestros colaboradores, según categoría laboral y género.

Categoría Laboral	Género	N.º Trabajadores	N.º Horas de capacitación	X Horas de capacitación
Administrativo	Masculino	407	6762	17
	Femenino	212	3972	19
Operativo	Masculino	676	12263	18
	Femenino	265	5436	21

En el 2022, la media de horas de formación por empleados hombres de nuestra organización fue de 17 horas para administrativos y 18 horas para operativos; mientras tanto, para las mujeres fue de 19 para administrativas y 21 para operativas. Esto varía de lo reportado en 2021, donde las cifras fueron un promedio de 8 horas para los colaboradores en general.

PORCENTAJE DE EMPLEADOS QUE RECIBEN EVALUACIONES PERIÓDICAS DEL DESEMPEÑO Y DESARROLLO PROFESIONAL

GRI 404-3

Nuestra Gestión del Desempeño busca promover el desarrollo integral de nuestros colaboradores, permite reconocer las fortalezas y debilidades para crear programas de capacitación, planes de desarrollo e incrementar sus experiencias de aprendizajes con miras a afrontar nuevos retos y desafíos.

Además, permite asegurar que los objetivos estratégicos de nuestra organización estén alineados a los objetivos individuales de nuestros trabajadores, considerando los diferentes niveles de impacto de las distintas áreas y roles.

A continuación, presentamos los resultados obtenidos para nuestro modelo de Evaluación del Desempeño para personal administrativo o soporte:

GERENCIA	N.º Evaluados	"DESEMPEÑO 2022"	
		Evaluación del Desempeño	
GERENCIA GENERAL	4	4	100%
GERENCIA COMERCIAL CONVENCIONAL	5	5	100%
GERENCIA COMERCIAL DE ORGANICOS	19	19	100%
GERENCIA COMERCIAL TAILOR MADE	40	40	100%
GERENCIA DE ADMINISTRACION Y FINANZAS	34	34	100%
GERENCIA DE CADENA DE SUMINISTRO	24	24	100%
GERENCIA DE LOGISTICA	132	132	100%
GERENCIA DE PRODUCCION PISCO	58	58	100%
GERENCIA DE PRODUCCION	47	47	100%
GERENCIA DE TALENTO HUMANO	46	46	100%
GERENCIA LEGAL	6	6	100%
TOTAL	415	414	100%

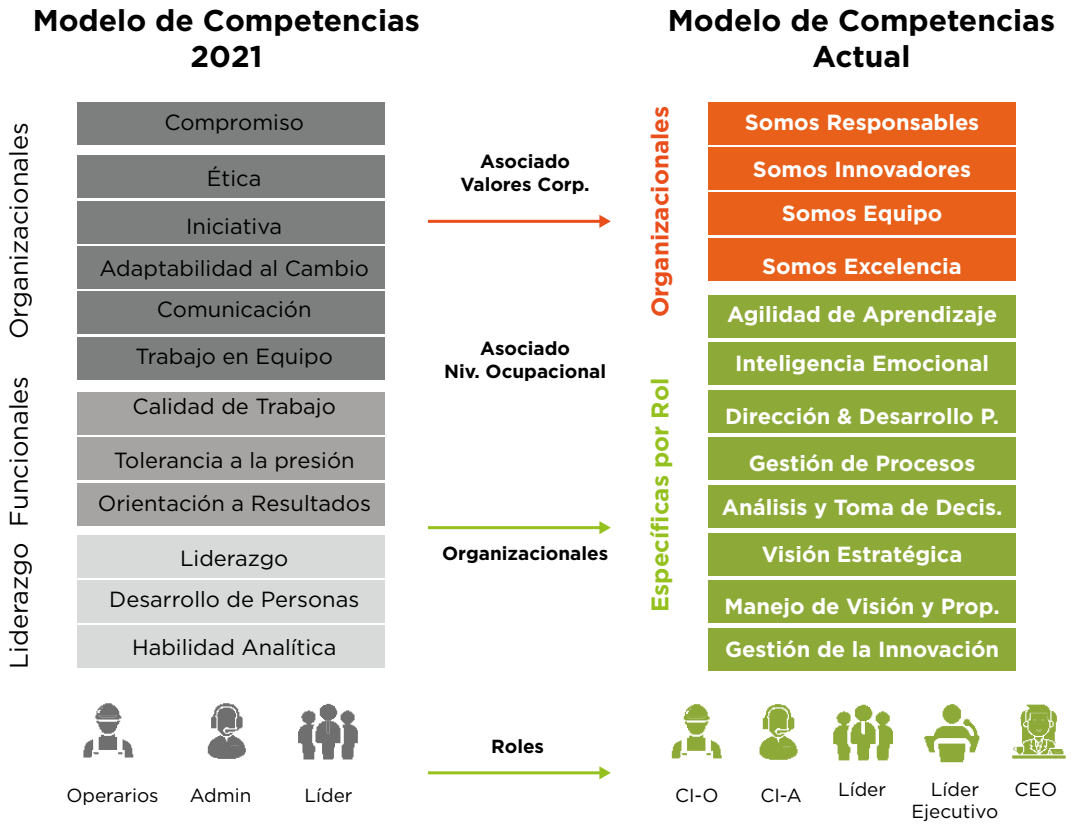
Por otro lado, la evaluación de desempeño a nivel Operativo se realizó considerando dos aspectos: (1) Objetivos operativos y (2) Competencias; la cual estuvo a cargo de los supervisores y jefes de las áreas. Detallamos los resultados, a continuación:

GERENCIA	N.º Evaluados	Evaluación	
		N°	%
GERENCIA DE ADMINISTRACION Y FINANZAS	73	72	98.6%
GERENCIA DE LOGISTICA	50	48	96.0%
GERENCIA DE PRODUCCION	331	330	99.7%
GERENCIA DE PRODUCCION PISCO	340	336	98.8%
GERENCIA DE TALENTO HUMANO	4	2	50.0%
GERENCIA LEGAL	3	3	100.0%
TOTAL	801	791	98.8%

Nuevo Modelo de Competencias 2022

El 2022 trajo consigo muchos retos a nivel organizacional y profesional, por lo que el equipo de Talento Humano decidió realizar una revisión del modelo de competencias organizacional, a fin de poder acompañar el cumplimiento de los objetivos estratégicos presentes y venideros.

Esta revisión se llevó a cabo en sesiones junto con el equipo gerencial, jefaturas y líderes más representativos de las gerencias con personal operativo y administrativo. A continuación, mostramos los resultados y diferencias entre los modelos propuestos:



DIVERSIDAD E IGUALDAD DE OPORTUNIDADES

3-3 GESTIÓN DE LOS TEMAS MATERIALES

Para nuestra empresa, 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. 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:

	2020		2021		2022	
DIRECTORES	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres
De 18 a 30 años	0	0	0	0	0	0
Entre 30 y 50 años	00	3	0	3	0	3
Mayores de 50 años	2	4	0	4	0	4

Así mismo, se adjunta la data de los colaboradores que han laborado durante el año 2022.

	2020		2021		2022	
DIRECTORES	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres
COLABORADORES	540	1359	674	1774	465	1105
De 18 a 30 años	213	532	281	735	164	393
Entre 30 y 50 años	314	759	374	936	279	635
Mayores de 50 años	13	68	19	73	22	77

NO DISCRIMINACIÓN

3-3 GESTIÓN DE LOS TEMAS MATERIALES

En Machu Picchu Foods creemos firmemente en el respeto a los derechos de nuestros colaboradores, en su promoción y remediación de consecuencias negativas en caso sean necesarias. Como compañía, y alineados a nuestros valores corporativos y código de ética, promovemos e impulsamos una cultura no discriminatoria, ceñida en la equidad laboral, y reafirmamos la igualdad entre hombres y mujeres. Asimismo, promovemos relaciones laborales basadas en el respeto e inclusión, buscando atraer y retener al mejor talento sin importar su género, religión, raza, orientación sexual u otros. Desde esta visión, hemos venido impulsando y potenciando la comunicación interna en nuestros diversos canales para fomentar la pluralidad como un factor enriquecedor.

CASOS DE DISCRIMINACIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS EMPRENDIDAS

GRI 406-1

Machu Picchu Foods SAC declara que durante el 2022 no hubo reclamos o demandas sobre casos de discriminación; contamos con directivas, el RIT (Reglamento Interno de Trabajo) y código de ética, donde se menciona como promovemos el respeto, la igualdad y trato justo dentro de la organización. Es importante mencionar que desde la creación de MPF, no se ha presentado caso alguno de discriminación.

TRABAJO INFANTIL

3-3 GESTIÓN DE LOS TEMAS MATERIALES

El Perú está dentro de los 3 países con mayor tasa de trabajo infantil en Sudamérica, siendo el sector agrícola uno de los de mayor riesgo pues, para 2019, el 52%(*) de los niños que trabajan lo hacían en actividades agrícolas. 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 en nuestras operaciones; de manera interna tiene impacto principal en nuestro desempeño económico por las posibles multas y sanciones aplicables que pueden producirse en las zonas de producción de cacao a nivel nacional donde tenemos almacenes de acopio de grano (Amazonas, San Martín, Huánuco, Pasco, Ucayali, Junín, Ayacucho, Cusco y Madre de Dios) y de manera externa, porque es un incumplimiento crítico a los estándares nacionales e internacionales a los que aplicamos de manera voluntaria y que son requisitos de nuestros principales clientes a nivel mundial.

(*) El Trabajo Infantil en el Perú: Pasado Reciente y Perspectivas, Beatty Egúsquiza Palacín, Fernando Segundo Félix Córdova, Revista LABOREM N.º 24-2021, pg.3.
(**) El Trabajo Infantil en el Perú: Pasado Reciente y Perspectivas, Beatty Egúsquiza Palacín, Fernando Segundo Félix Córdova, Revista LABOREM N.º 24-2021, pg.25, fuente INEI

Para disminuir estos riesgos, la empresa tiene una política de no empleo de menores de edad tanto para la misma empresa, descrita en su Reglamento Interno de Trabajo, como para los más de 4600 productores de cacao certificados con nosotros y otros proveedores locales, esporádicos o de venta libre, a los que se le difunde nuestras políticas y se les brinda capacitación en temas sociales para difundir nuestros principios.

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

para 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.

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 encuentran incumplimientos de las normas, como por ejemplo capacitación al productor y su familia y concientización del problema en el ámbito familiar y vecinal.

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. difunde su compromiso en contra del trabajo infantil y el trabajo forzoso mediante el Acuerdo Bilateral que se firma con los agricultores cada año. Los productores que pertenecen a nuestro programa de certificaciones firman este acuerdo con la empresa el cual es explicado por nuestro personal técnico antes de la firma y, como forma de seguimiento, se realizan visitas de campo para verificar su cumplimiento mientras se mantienen dentro del alcance de nuestros certificados.

Como parte nuestro compromiso, se han monitoreado 1902 productores de nuestro programa de certificaciones adicionales a los ya monitoreados el año anterior; durante la evaluación de las encuestas, se ha encontrado lo siguiente:

EVALUACIONES DE CAMPO	SI	NO	N.A.	Observaciones
Evidencia de trabajo infantil	76	1804	22	Si: Trabajo familiar; tareas sencillas y solo fines de semana N.A.: no tiene hijos menores de edad/no tiene hijos
Evidencia trabajo forzoso	0	1902	0	Libertad de trabajo en todos los casos
Evidencia de discriminación	0	1902	0	No se ha detectado evidencia de discriminación
Evidencia de acoso	0	1902	0	No se ha detectado evidencia de discriminación
Contratación de personal menor de 18 años	0	1826	76	N.A.: no contrata personal
Asistencia a la escuela de hijos de productores	1145	712	45	No: no tiene hijos en edad escolar N.A.: no tiene hijos
Agua Potable	108			
Agua Potable + Electricidad	93			
Agua Potable + Electricidad + Conectividad a internet	14			
Agua Potable + Electricidad + Conectividad a internet + Paneles solares	1			
Electricidad	301			
Electricidad + Conectividad a internet	52			
Electricidad + Conectividad a internet + Paneles solares	4			
Conectividad a Internet	14			
Conectividad a Internet + Paneles solares	7			
Cuenta de Paneles solares	212			

Esta información sirve para dirigir nuestros programas sociales a aquellas comunidades de productores de cacao donde no se tienen servicios básicos, especialmente diseñadas para el desarrollo de los hijos de los productores.

COMUNIDADES LOCALES

3-3 GESTIÓN DE LOS TEMAS MATERIALES

Continuamos con el compromiso de gestionar proyectos de sostenibilidad para conseguir un impacto positivo en las comunidades de nuestros socios, agricultores productores de cacao orgánico y lograr satisfacer las necesidades de nuestros clientes ofreciendo productos sostenibles y de excelente calidad. Es por ello, que durante el año 2022 generamos impacto en el ámbito social a través de apoyo a infraestructura de una escuela ubicada en el caserío Tahuantinsuyo, donamos 105 tablets para alumnos y docentes de primaria de 3 escuelas, apoyamos a productores de cacao orgánico con herramientas de poda y cosecha y entregamos 6 tipos de abonos a 25 agricultoras de cacao para mejorar los rendimientos de sus fincas.

OPERACIONES CON PARTICIPACIÓN DE LA COMUNIDAD LOCAL, EVALUACIONES DEL IMPACTO Y PROGRAMAS DE DESARROLLO

GRI 413-1

IMPACTO SOCIAL HACIA LAS COMUNIDADES

1.- Proyecto Ñawinchay

El nombre Ñawinchay significa "Leer" en quechua. Es una iniciativa que busca promover el habito lector, cerrar brechas digitales y mejorar la comprensión lectora a través de la entrega de tablets dirigida a niños del nivel primaria. Esta tablet tiene instalada una app llamada booksmart, esta app es una biblioteca virtual y contiene material de lectura clasificada por nivel que se complementa con la currícula del nivel de enseñanza deseado. Este proyecto se realizó en 3 escuelas ubicadas en Maveni, Shapo y Amargua de las regiones de Junin y Ayacucho respectivamente.

SHAPO - JUNÍN

MAVENI - JUNIN

AMARGURA - AYACUCHO

105 Tables entregadas

99 alumnos benficiados del nivel primaria

"Darle el agradecimiento a una empresa privada como MPF que se está sumando a un tema muy importante, la educación en el Valle del Ene y este es un paso importante para mejorar la calidad de educación de los estudiantes, de las futuras generaciones del Perú."

Gianela Papo, secretaria APAFA CP - MAVENI

2.- Reparación y mantenimiento IE Caserío Nuevo Tahuantinsuyo

Instalaciones adecuadas para la educación es un recurso fundamental para la motivación, bienestar y seguridad de los niños del colegio del caserío Nuevo Tahuantinsuyo. Es por ello que en el 2022 tuvimos una intervención de mantenimiento y reparación de la infraestructura existente del colegio con el objetivo de garantizar un feliz retorno a las clases presenciales de los niños.

CAMBIO DE MATERIAL DE CIELO RASO DEL COMEDOR A MADERA machiembrada - quinilla

ANTES

DESPUES

PINTADO DE FACHADA

Mantenimiento y pintado de juegos infantiles

INSTALACIONES RENOVADAS

25 Niños benficiados del nivel primaria

"Gracias empresa Machu Picchu, señores padres de familia creo que quedamos satisfechos por esta refacción de este comedor y juegos infantiles. En nombre de este caserío y de todos los padres de familia le doy gracias a Machu Picchu"

Grover Mendoza poblador Caserío Nuevo Tahuantinsuyo

3.- Entrega de fermentadores hexagonales

Con esta iniciativa en conjunto con nuestro cliente, buscamos mejorar la calidad y la eficiencia para la etapa de fermentación del grano de cacao haciendo la entrega de fermentadores hexagonales de capacidad 400Kg de baba con sistema de accionamiento manual que facilita la remoción de la masa con el mínimo esfuerzo. En esta oportunidad entregamos 6 fermentadores para 6 agricultores de cacao criollo respectivamente pertenecientes a la región Ayacucho.

Sistema de accionamiento manual

6 **Agricultores de cacao criollo.**

"Agradezco a Machu Picchu de que sus trabajadores estén en mi casa. Con este fermentador haré un buen grano para un buen chocolate. Usarlo es más fácil, hasta yo puedo hacerlo (en referencia al sistema de accionamiento manual)"

Agricultora de cacao

4.- Proyecto Nuwa Muun

Nuwa Muun significa "Gran Mujer" en lengua Awajún. Este proyecto está dirigido a mujeres agricultoras de cacao, cuyo objetivo es que a través del aumento de la productividad de sus fincas logren un mayor posicionamiento y empoderamiento con la comercialización de su cultivo de cacao.

La sostenibilidad del proyecto Nuwa Muun se basa en garantizar el cultivo sostenible del cacao siendo amigable con el medio ambiente, ya que al utilizar abonos orgánicos certificados evitamos el uso de productos químicos y plaguicidas que dañan la tierra, y al mismo tiempo asegurar la sustentabilidad económica de los productores de cacao, ya que el plan de abonamiento que se basa en un estudio de suelos busca como objetivo mejorar el rendimiento de las fincas.

Además, basados en la realidad de un poca cultura de abonamiento, buscamos fomentar la importancia del abonamiento para la sostenibilidad de la producción de cacao, a través del levantamiento de información económica y medición de las huellas ambientales, las cuáles serán socializadas con los actores del proyecto para entender cuáles son los beneficios del abonamiento y sus impactos ambientales y económico-sociales

25 Agricultoras de cacao orgánico.

"Yo agradezco por todo el producto que están trayendo, son abonos orgánicos que no van a dañar el producto del cacao, tampoco va contaminar el suelo. También porque lo están trayendo hasta mi propio fundo para poder abonar"

Gloria Fabian
agricultora región Junín

"Bienvenidos sean a este fundo, me causa una alegría poderlos recibir y darnos este apoyo que necesitamos para estos granos de cacao del cual de eso vivimos, que bueno que nos ayudan con este abono para poder darle mejor alimento a las plantitas que cultivamos"

Margarita Camarena
agricultora región Junín

"Con Machu Picchu estamos agradecidas porque nos ayudan a llevar en una forma sostenible nuestro cultivo de cacao, además de asesorarnos a ser orgánicos, con la entrega de los abonos nos ayudan a que nuestras tierras no estén contaminadas para que en un futuro no se pierda la calidad del grano y siga mejorando la productividad"

Elinora Estabridis
agricultora región Junín

SALUD Y SEGURIDAD DE LOS CLIENTES

3-3 GESTIÓN DE LOS TEMAS MATERIALES

Somos una empresa líder en la fabricación de derivados de cacao, chocolates, galletas 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 con 3 plantas de producción 2 de ellas se encuentran en el sur de Perú en la ciudad de Pisco y la otra en la provincia constitucional del Callao.

Este indicador es importante porque impacta en la salud y seguridad del consumidor. Consideramos que es muy relevante debido a que la protección de la salud y seguridad es fundamental, los mismos que son un objetivo de muchos reglamentos nacionales e internacionales, quienes buscan la obtención de alimentos inocuos que no generen daño al consumidor.

Los clientes esperan que los productos y servicios cumplan satisfactoriamente con las funciones para las que están diseñados y que no representen un riesgo para la salud y la seguridad. Los grupos de interés que tienen gran influencia son: Empleados, Directivos, Clientes y Consumidores.

Las plantas de Pisco procesan Derivados de Cacao, Polvos de cacao con mezclas secas, Chocolate y Café. Una de las plantas de Pisco (Planta Nº 01) cuenta con líneas diferenciadas de producción exclusivas para la fabricación de productos dirigidos a segmentos especiales de consumidores con categoría: Vegan, Gluten Free, Non GMO, Allergen Free, Kosher Parve y Halal.

Nuestra Planta Nº 02 maneja productos alergenos y presenta la Certificación Kosher Parve, cumpliendo toda normativa vigente, así como todas las medidas de prevención. La Planta de Callao manufactura productos de chocolate, confitería, mezclas en seco de uso instantáneos, Waters, galleta, envasados de frutos secos, semillas y deshidratados, con categoría alergena, orgánica, Kosher, Fair Trade, Rainforest Alliance.

En Machu Picchu Foods tenemos 02 principales objetivos de nuestro sistema de gestión de inocuidad: Asegurar la inocuidad y la autenticidad de nuestros productos tomando las medidas preventivas en todos los procesos y promoviendo una cultura de inocuidad en toda la organización y Superar las expectativas de calidad generando confianza y satisfacción total de nuestros clientes manteniendo una constante comunicación y asumiendo la responsabilidad frente a ello.

Como principales indicadores asociados tenemos: Número de reclamos de inocuidad y calidad; así como también porcentaje de personal capacitado en temas de calidad e inocuidad, los cuales son medibles y cuantificables.

EVALUACIÓN DE LOS IMPACTOS EN LA SALUD Y SEGURIDAD DE LAS PERSONAS

GRI 416-1

Además, contamos con un equipo de Aplicaciones y Desarrollo el cual 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

En Planta Pisco y Callao tenemos certificaciones de calidad e inocuidad y certificaciones especiales las cuales anualmente pasamos por auditorias con el fin de asegurar la calidad e inocuidad de los productos así como mantener y renovar las certificaciones de cada planta.

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

* Estándar FSSC 22000
- Estándar BRC
* Validación HACCP
- 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.

ÍNDICE DE CONTENIDOS GRI

Declaración de uso	Machu Picchu Foods ha presentado la información citada en este indice de contenidos GRI para e periodo comprendido entre 01 de enero del 2022 y el 31 de diciembre del 2022, utilizando como referencia los estandares GRI.
GRI 1 usado	GRI 1: Fundamentos 2021

Estándar GRI	Contenido	Número de página	Omisión		
			Requisito(s) omitido(s)	Razón	Explicación
Contenidos Generales					
GRI 2: Contenidos Generales 2021	2-1 Detalles organizacionales	7			
	2-2 Entidades incluidas en la presentación de informes de sostenibilidad	8			
	2-3 Periodo objeto del informe, frecuencia y punto de contacto	3			
	2-4 Actualización de la información	3			
	2-6 Actividades, cadena de valor y otras relaciones comerciales	9			
	2-7 Empleados	18			
	2-8 Trabajadores que no son empleados.				
	2-9 Estructura de gobernanza y composición	19			
	2-13 Delegación de la responsabilidad de gestión de los impactos	21			
	2-15 Conflictos de interés	22			
	2-23 Compromisos y políticas	22			
	2-26 Mecanismos para solicitar asesoramiento y plantear inquietudes	23			
	2-27 Cumplimiento de la legislación y las normativas	26			
	2-28 Afiliación a asociaciones	27			
	2-29 Enfoque para la participación de los grupos de interés	28			
Temas materiales					
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-1 Proceso de determinación de los temas materiales	28			
	3-2 Lista de temas materiales	29			
Gestión Económica					
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	32			

Estándar GRI	Contenido	Número de página	Omisión		
			Requisito(s) omitido(s)	Razón	Explicación
GRI 202: Presencia en el mercado 2016	202-2 Proporción de altos ejecutivos contratados de la comunidad local	32			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	33			
GRI 203: Impactos económicos indirectos 2016	203-1 Inversiones en infraestructuras y servicios apoyados	33			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	34			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	38			
GRI205: Anticorrupción 2016	205-2 Comunicación y formación sobre políticas y procedimientos anticorrupción anticorrupción	37			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	33			
GRI 206: Competencia desleal 2016	206-1 Acciones jurídicas relacionadas con la competencia desleal y las prácticas monopólicas y contra la libre competencia	40			
Gestión ambiental					
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	42			
GRI 301: Materiales 2016	301-1 Materiales utilizados por peso o volumen	43			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	33			
GRI 302: Energía 2016	302-1 Consumo energético dentro de la organización	45			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	46			
GRI 303: Agua y efluentes 2018	303-5 – Consumo de agua	46			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	46			
GRI 305: Emisiones 2016	305-1 Emisiones directas de GEI (alcance 1)	48			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	50			

Estándar GRI	Contenido	Número de página	Omisión		
			Requisito(s) omitido(s)	Razón	Explicación
GRI 306: Residuos 2020	306-1 – Generación de residuos e impactos significativos relacionados con los residuos	51			
	306-2 Gestión de impactos significativos relacionados con los residuos	52			
Gestión social					
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	56			
GRI 401: Empleo 2016	401-1 - Nuevas contrataciones del empleados y rotación de personal	56			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	61			
GRI 403: Salud y seguridad en el trabajo 2016	403-1 Sistema de gestión de la salud y la seguridad en el trabajo	67			
	403-2 Identificación de peligros, evaluación de riesgos e investigación de incidentes	69			
	403-3 Servicios de salud en el trabajo	71			
	403-6 Fomento de la salud de los trabajadores	73			
	403-10 Dolencias y enfermedades laborales	76			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	78			
GRI 403: Formación y enseñanza 2016	404-1 - Media de horas de formación al año por empleado	80			
	404-3 - Porcentaje de empleados que reciben evaluaciones periódicas del desempeño y desarrollo profesional	81			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	83			
GRI 405: Diversidad e igualdad de oportunidades 2016	405-1 Diversidad en órganos de gobierno y empleados	83			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	84			
GRI 406: No discriminación 2016	406-1 Casos de discriminación y acciones correctivas emprendidas	84			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	84			

Estándar GRI	Contenido	Número de página	Omisión		
			Requisito(s) omitido(s)	Razón	Explicación
GRI 408: Trabajo infantil 2016	408-1 Operaciones y proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo infantil	85			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	84			
GRI 409: Trabajo forzoso u obligatorio	409-1 Operaciones y proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo forzoso u obligatorio	85			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	86			
GRI 413: Comunidades locales 2016	413-1 – Operaciones con participación de la comunidad local, evaluaciones del impacto y programas de desarrollo	86			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	90			
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	91			