



TAILOR-MADE DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

REPORTE DE SOSTENIBILIDAD 2021

MACHU PICCHU FOODS S.A.C



Contenido

04

CARTA DE BIENVENIDA

05

¿QUIÉNES SOMOS?

10

GOBIERNO CORPORATIVO

28

GESTIÓN ECONÓMICA

37

GESTIÓN AMBIENTAL

51

GESTIÓN SOCIAL

101

ÍNDICE DE CONTENIDOS
DEL GRI

SOBRE NUESTRO REPORTE

GRI 102-5, GRI 102-50, GRI 102-51, GRI 102-52, GRI 102-53. GRI 102 - 54

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

El año 2020 elaboramos nuestro primer reporte de sostenibilidad, con el objetivo de informar anualmente a nuestros grupos de interés sobre nuestra gestión sostenible.

En ese sentido, presentamos el segundo reporte de sostenibilidad de Machu Picchu Foods S.A.C. Los datos asignados corresponden a la gestión realizada en el 2021.

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

Con mucha satisfacción compartimos nuestro segundo reporte de Sostenibilidad utilizando la metodología del Global Reporting Initiative, en el cual se refleja nuestro desempeño económico, ambiental y social correspondiente al año 2021. Contamos con el firme compromiso de informar de manera periódica a nuestros empleados, clientes, proveedores y otros grupos de interés, así como fortalecer nuestro enfoque de sostenibilidad en los criterios y procesos de mejora continua de toda la organización.

MACHUPICCHUFOODS S.A.C tiene como propósito ser el puente entre el cacao de los valles del Perú y el mundo, transformando el grano de cacao en un producto final de alta calidad y acorde a la necesidad de los clientes. De esta manera contribuimos con exportar productos finales alejándonos del modelo de negocio basado en commodities ya que el 98% de nuestros productos tienen valor agregado.

Actualmente trabajamos directamente con más de 5000 familias de agricultores con quienes seguimos construyendo fuertes lazos y de igual manera con la comunidad, somos conscientes que, la responsabilidad social empresarial debe contemplar criterios económicos y ambientales, y para su logro hemos elaborado nuestra Hoja de Ruta de Sostenibilidad que aterriza nuestros proyectos e iniciativas en base a criterios ASG (Ambientales, Sociales y de Gobierno Corporativo).

En nuestra búsqueda de ser uno de los líderes a nivel mundial en chocolates orgánicos seguimos incentivando la agricultura sostenible certificando fincas orgánicas, asumiendo con mucho compromiso el acompañamiento, asesoría técnica y garantía de compra todo el año a los productores.

Hemos certificado a 131 productores más de cacao convencional en Rainforest Alliance en Madre de Dios y Ucayali, promoviendo la agricultura sostenible de la producción del cacao convencional también.

En Machu Picchu Foods hemos estado siempre comprometidos con mejorar la infraestructura educativa de las comunidades, porque tenemos la convicción que de esta manera contribuimos a que los niños tengan la oportunidad de educarse en mejores condiciones. Es por ello, que en el 2021 hemos construido un comedor, cocina, juegos infantiles y renovado los servicios higiénicos, de una institución educativa ubicada en una comunidad de la selva de Pasco, beneficiando a 220 alumnos.

En el 2021 afrontamos muchos retos, donde la principal prioridad estuvo en función de la salud de nuestros colaboradores, por el cual ejecutamos programas de vigilancia, prevención y control del covid-19, como los siguientes:

- Entrega de kits de bioseguridad.
- Charlas virtuales y presenciales de prevención cada semana.
- Préstamos de concentradores y balones de oxígeno
- Reuniones mensuales del comité de vigilancia covid 19.
- Adaptabilidad e implementación de nuevas normativas.
- Campañas de vacunación en nuestras sedes.

Como parte de nuestro compromiso en la protección del medio ambiente, hemos realizado la primera medición de la huella de carbono de nuestras plantas de Pisco y Callao correspondiente al periodo 2021, con el fin de proponer y ejecutar iniciativas que tienen como objetivo reducir los gases de efecto invernadero y hacer nuestras operaciones más sostenibles; para ello, monitorearnos nuestros procesos para mejorar nuestro desempeño ambiental continuamente.

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



FERNANDO GUZMÁN FLORES
GERENCIA GENERAL

A close-up photograph of three hands stacked on top of each other on a desk. The top hand is wearing a red sleeve and a black leather watch with a silver case. The middle hand is wearing a blue and white plaid sleeve. The bottom hand is wearing a green and white plaid sleeve. The background is a desk with various papers, a black marker, and a yellow highlighter. The text '¿QUIÉNES SOMOS?' is overlaid in white, bold, sans-serif font, enclosed in a white square frame with open corners.

**¿QUIÉNES
SOMOS?**

Nosotros

GRI 102-1, GRI 102-2

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 36 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.

Presencia nacional e internacional

GRI 102-3, GRI102-4

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

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

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

Fábricas de Producción:

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

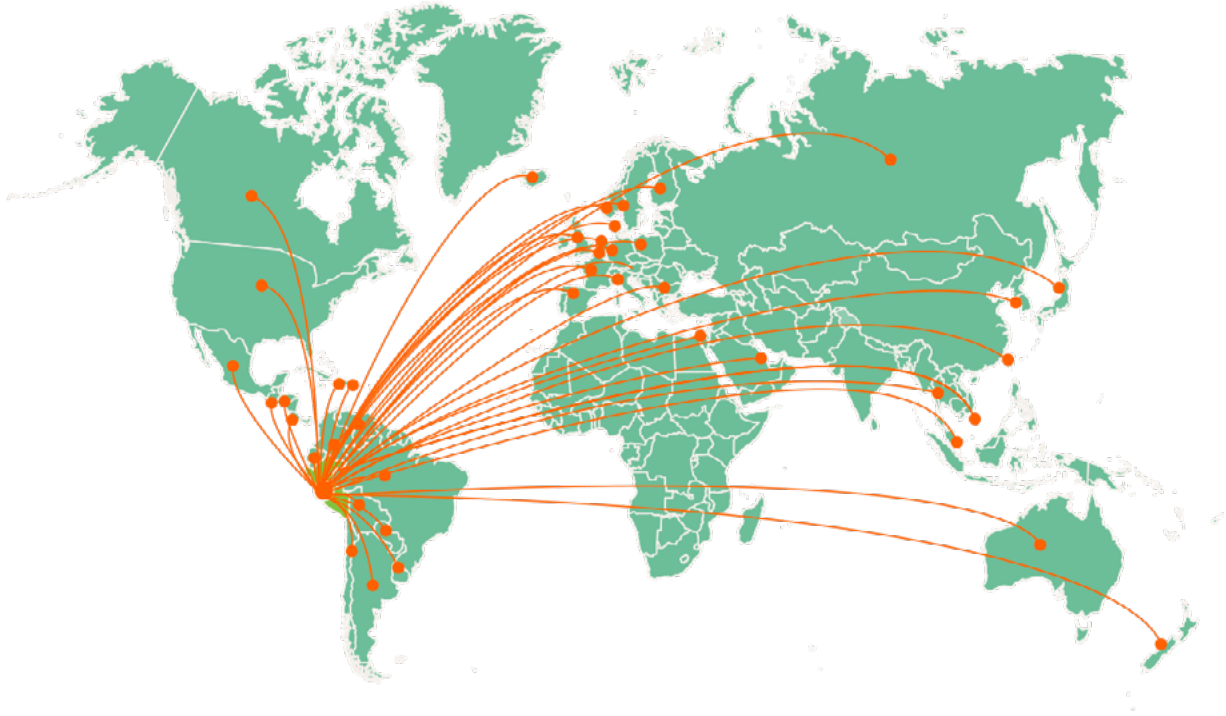
Oficinas de Acopio en los diferentes valles cacaoteros del Perú:

Para el cumplimiento de nuestro objeto social, contamos con 36 (treinta y seis) oficinas administrativas y plantas procesadoras ubicados en las zonas productoras del cacao una cantidad menor a la del año 2020 debido a una reagrupación de oficinas en base a criterios estratégicos del mercado de compra de cacao, esas oficinas actualmente son:

ZONAS	CENTROS
AYACUCHO	Kimbiri
	San Antonio
	Villa Virgen
	Selva de Oro
SATIPO	Satipo
	Pangoa
	Pto Porvenir
	Iscozacín
	Atalaya
JUANJUI	Juanjui
	Huicungo
	Campanilla
TARAPOTO	Tarapoto
	San José de Sisa
	Chazuta
	Barranquita
	Shambo Yacu
	Alao
	Yurimaguas

ZONAS	CENTROS
TINGO MARÍA	Tingo María
	Aucayacu
	Aguaytia
	San Alejandro
	Neshuya
	Curimana
	Constitución
	Campo Verde
TOCACHE	Puerto Bermúdez
	Nuevo Progreso
	Tocache
	Nuevo Bambamarca
QUILLABAMBA	Uchiza
	Quillabamba
JAÉN	Jaén
	Chiríaco
MADRE DE DIOS	Pto Maldonado

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



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

Propiedad y forma jurídica

GRI 102-45, GRI 102-5

Machu Picchu Foods S.A.C., es una sociedad peruana constituida bajo la forma de una Sociedad Anónima Cerrada, de acuerdo con lo previsto en la Ley General de Sociedades N°26887 y constituida el 03 de octubre del 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.

Nuestros pilares

GRI 102-16

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



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

- Honradez.
- Compromiso.
- Integridad.
- Emprendimiento.

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

Estos pilares forman parte de nuestro Plan Estratégico institucional.



GOBIERNO CORPORATIVO



Tamaño organizacional

GRI 102-6, GRI 102-7

Machu Picchu Foods S.A.C. es reconocido por ser el tailor-made de la industria del cacao y chocolate, exportando a más de 42 países como: Estados Unidos, Canada, México, Colombia, Brasil, Chile, Argentina, Bolivia, Reino Unido, Alemania, Países Bajos, Italia, Francia, Polonia, Estonia, Rusia, Japón, Corea, Australia, Nueva Zelanda, entre otros. Los tipos de clientes son distribuidores mayoristas, brokers, retailers y supermercados.

VALOR ECONOMICO DIRECTO (SOLES)	2020	2021
INGRESO NETO		
VENTAS NETAS	441,690,171	559,727,700
TOTAL DE INGRESOS	441,690,171	559,727,700

CAPITALIZACION TOTAL	2020	2021
DEUDA	238,592,009	352,353,600
PATRIMONIO	344,310,521	376,512,929

Nuestros principales centros de operaciones mas significativos son:

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

Nuestros principales productos son:

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

Cadena de suministro

GRI 102-9

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

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

1. **Centros de Acopio:** Machu Picchu Foods SAC cuenta con 36 centros de acopio a nivel nacional, distribuidos de la siguiente manera.

ZONA	CENTROS	ZONA	CENTROS
JAEN	JAEN	TINGO MARIA	TINGO MARIA
	CHIRIACO		AUCAYACU
TARAPOTO	TARAPOTO		AGUAYTIA
	SAN JOSE DE SISA		SAN ALEJANDRO
	CHAZUTA		CURIMANA
	BARRANQUITA		NESHUYA
	SHAMBOYACU		CONSTITUCION
	ALAO		CAMPO VERDE
	YURIMAGUAS		PUERTO BERMUDEZ
JUANJUI	JUANJUI	SATIPO	SATIPO
	HUICUNGO		ISCOZACIN
	CAMPANILLA		PUERTO PORVENIR
TOCACHE	TOCACHE		ATALAYA
	NUEVO PROGRESO		PANGOA
	UCHIZA	AYACUCHO	KIMBIRI
	NUEVA BAMBAMARCA		SAN ANTONIO
			SELVA DE ORO
			VILLA VIRGEN
		QUILLABAMBA	QUILLABAMBA
		MADRE DE DIOS	PUERTO MALDONADO

2. 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: 4,491 productores orgánicos + 132 certificados en Rainforest convencional
- Proveedores Orgánicos Cooperativas/Asociaciones: 12

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 4,623 productores certificados en las siguientes normas: Orgánico Argentina, orgánico EU/NOP/JAS/RTPO y Rainforest, tal como muestra el siguiente cuadro.

NORMA	ZONA	PRODUCTORES CERTIFICADOS	PRODUCTORES EN PROCESO DE CERTIFICACIÓN	TOTAL DE PRODUCTORES
ORGÁNICO ARGENTINA	SATIPO	139	0	139
ORGÁNICO EU/NOP/JAS/RTPO	AYACUCHO	15	121	136
	HUALLAGA	27	61	88
	JAEN	208	48	256
	MARISCAL CACERES	296	123	419
	SATIPO	359	280	639
	TARAPOTO	743	507	1250
	TINGO MARIA	186	77	263
	TOCACHE	213	63	276
	UCAYALI	274	127	401
	MADRE DE DIOS	0	36	36
RAINFOREST ORGÁNICO	AYACUCHO	334	0	334
	TARAPOTO	254	0	254
RAINFOREST CONVENCIONAL	UCAYALI	113	0	113
	MADRE DE DIOS	19	0	19
TOTAL		3180	1443	4623

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.

3. Productos: 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
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
CAC0000003	CACAO NOP EU JAS	ORGANICO	COMPRA
CAC0000004	BABA DE CACAO NOP EU JAS	ORGANICO	COMPRA
CAC0000011	CACAO NOP EU JAS UTZ	ORGANICO	COMPRA
CAC0000012	BABA DE CACAO NOP EU JAS UTZ	ORGANICO	COMPRA
CAC0000019	CACAO CONVERSIÓN A NOP EU JAS	ORGANICO	COMPRA
CAC0000022	CACAO SECO NOP EU JAS OBTENIDO DE LA BABA	ORGANICO	TRANSFORMACION
CAC0000026	CACAO SECO NOP EU JAS UTZ OBTENIDO DE LA BABA	ORGANICO	TRANSFORMACION
CAC0000052	CACAO NOP EU JAS ARG	ORGANICO	COMPRA

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

4.1. Proceso de Atención

4.1.1. El proveedor llega 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.

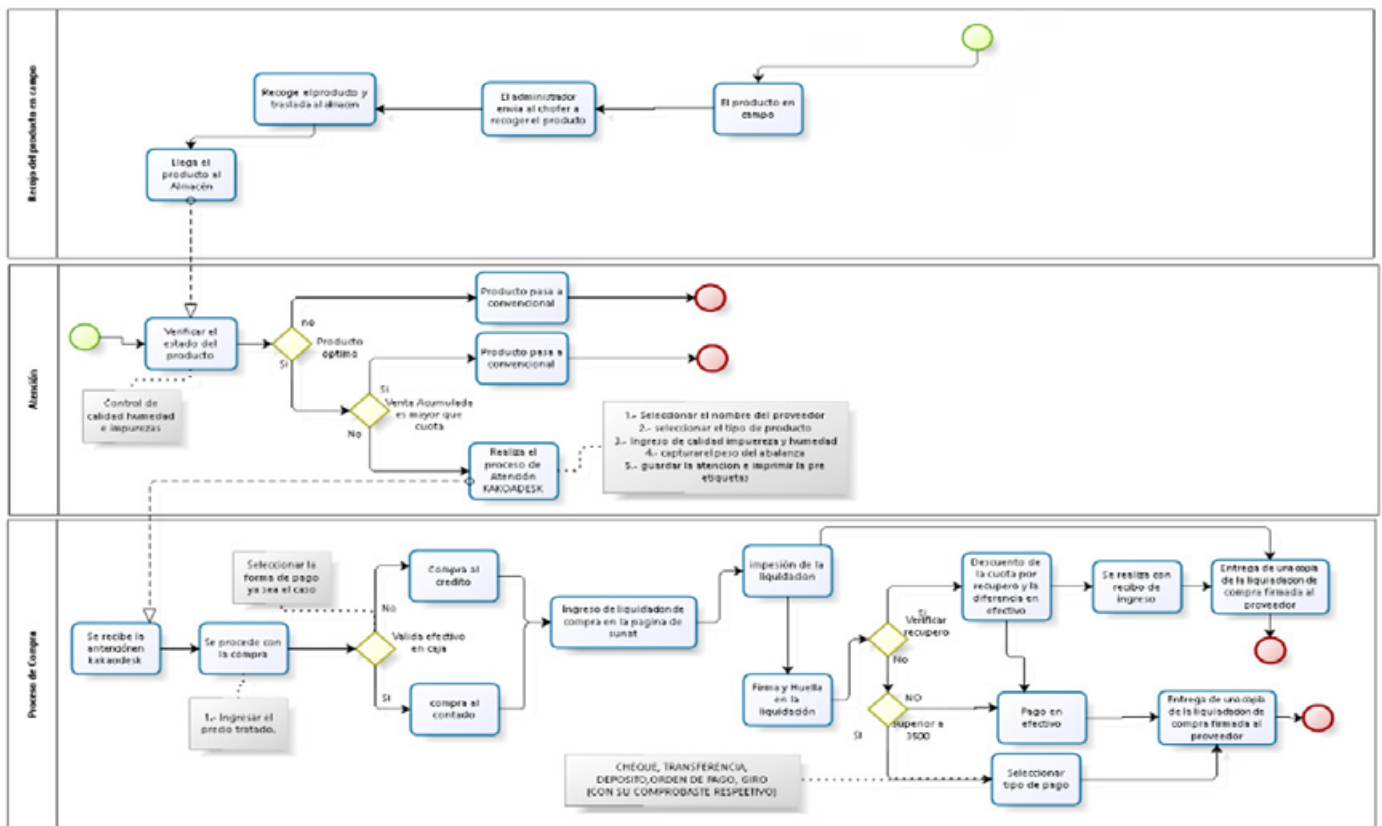
4.1.2. Se selecciona el tipo de impresión de la atención (Ticket, pre - etiqueta) y luego procedemos a guardar e imprimir con la Etiquetadora.

4.2. Proceso de Compras

4.2.1. 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).

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

4.2.3. El proveedor puede verificar la cantidad que vendió, el precio y el monto que recibirá por la venta de su(s) producto(s) con la copia de su Liquidación de Compra que le entrega el encargado de la oficina.



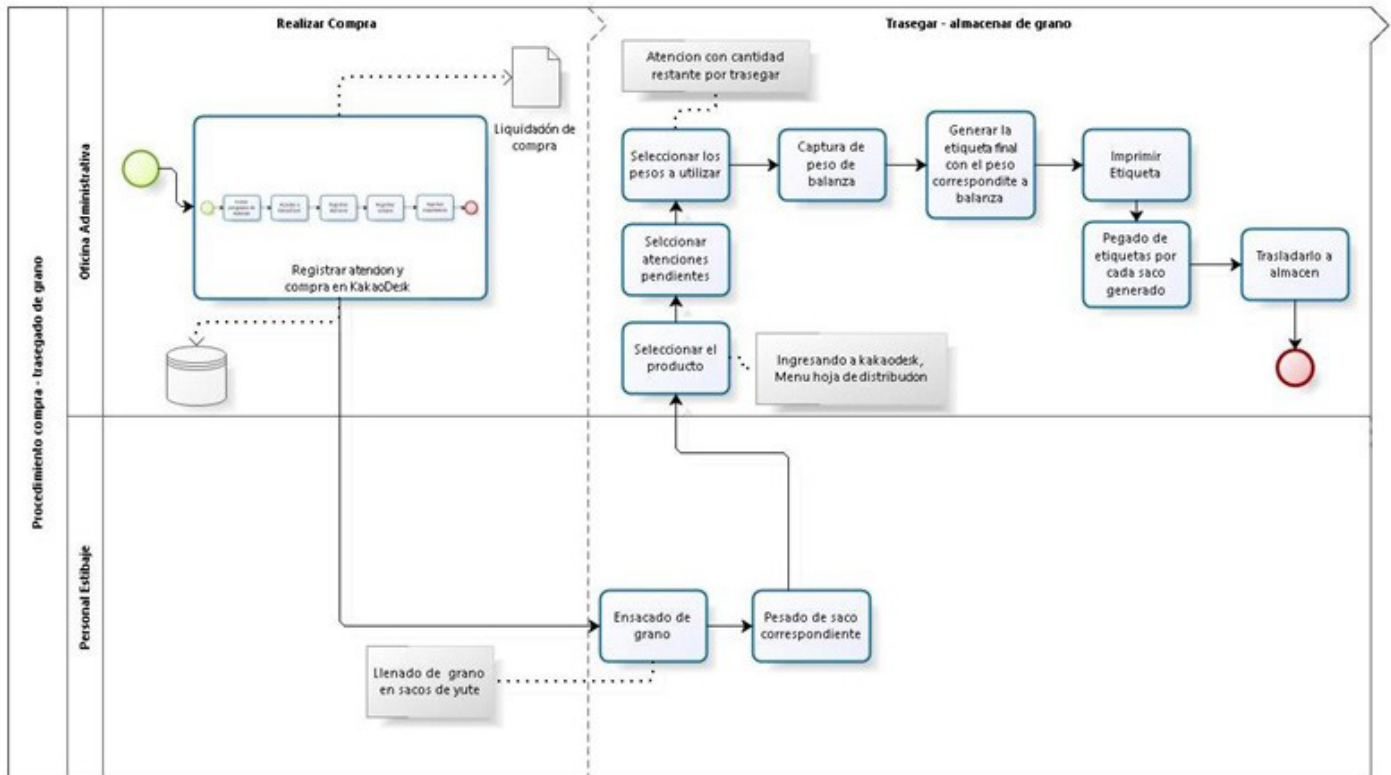
5. Envío de grano a planta de producción: En caso que el producto sea de tipo orgánico se realiza el siguiente procedimiento.

5.1. Proceso de trasegado

5.1.1. Se procede al ensacado del grano 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,

5.1.2. 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



5.2. Proceso de transferencia de sacos (remesa)

5.2.1. 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.

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

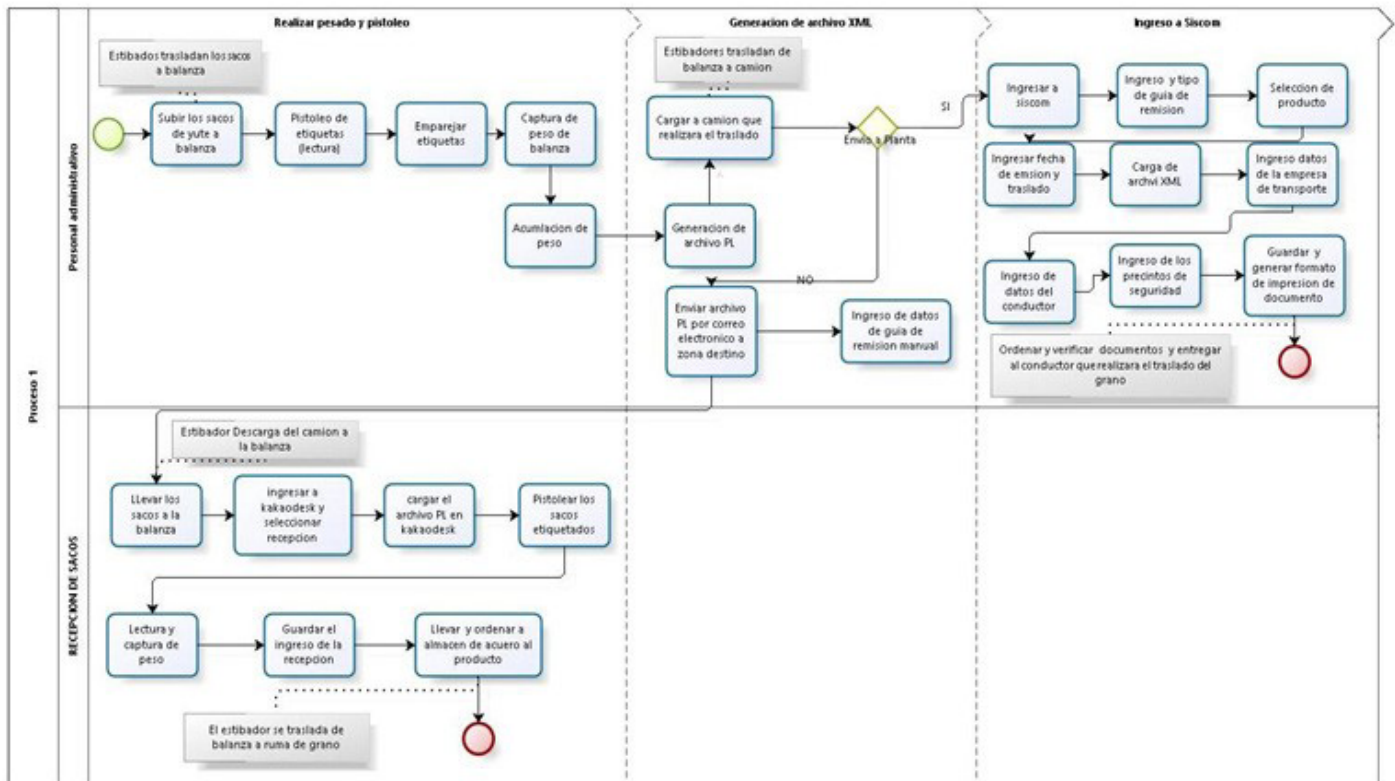
5.2.3. En el sistema se registra el número de Guía de Remisión, la fecha de traslado, el destino y los datos del transporte. También, los parámetros de calidad del lote a remesar (humedad, impurezas, fermentación, etc.). Asimismo, se vincula con el Packing List emitido y se obtiene la lectura automática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

5.3. Proceso de recepción de grano de cacao

5.3.1. 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.

5.3.2. 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.

Diagrama de proceso de envío y recepción



Afiliación a asociaciones

GRI 102-13

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

Sociedad Nacional de Industrias:

Desde el año 2019 nuestra organización forma parte del Comité de Alimentos, Restaurantes y Afines, Pesca y Acuicultura Fertilizantes y Detergentes (Rubro Golosinas), siendo miembro activo en las sesiones. Actualmente venimos trabajando conjuntamente con este gremio sobre los aportes a las iniciativas legislativas así como gubernamentales 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 informar sobre los temas que afectan 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.



Mecanismos de asesoramiento y preocupaciones éticas

GRI 102-17

Dentro de Machu Picchu Foods S.A.C, la Alta Dirección es la responsable de buscar los mecanismos de prevención y asignación de los recursos para la implementación del Sistema de Gestión para el Modelo de Responsabilidad Administrativa; para ello contamos con asesores externos que nos brindan el asesoramiento sobre cumplimiento del Código de Conducta y Ética Empresarial, cuyas normas rigen el quehacer institucional, quien nos imparten en las capacitaciones y asesorías sobre la preocupación ética y comportamiento en toda la organización.

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) y aprobado el 21.Jun.19, que se encuentra en nuestra página web (<https://www.mpf.com.pe/complaints/>) y cuya difusión y capacitación se realiza de manera permanente y está a disposición de los integrantes de la empresa, así como de los terceros vinculados a nuestras operaciones; pudiendo formular alguna denuncia, la misma que se tramitará de manera 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, en su Sesión N° 007-2019 de fecha 24 de julio de 2019, que constituyen las normas de conducta y ética que rige nuestras actividades y operaciones, como 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. 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 alcance 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., Durante el año 2021 no hemos recibido ninguna denuncia a través de los mecanismos implementados.

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

¡Realiza tus capacitaciones!

Encuentra y completa, en la carpeta de Legal, la charla de Compliance.

Pasos

- Ingresa usando tu DNI como usuario y contraseña.
- Selecciona una materia.
- Visualizarás algunas recomendaciones a tomar en cuenta antes de iniciar la capacitación.
- Realiza tu examen.
- Al terminar da clic a procesar respuesta.

Recuerda:

- Lee recomendaciones antes de avanzar con la capacitación.
- Repasa el contenido varias veces antes de realizar tu examen.
- Tendrás solo 15 minutos para dar tu examen y solo 2 intentos.
- Las capacitaciones son de carácter obligatorio.

¿Consultas? Comunícate con Carmen Guevara al 987720019

¿Qué son las normas de anticorrupción?

Son las políticas y procedimientos implementados al interior de MPF para garantizar el cumplimiento de las obligaciones derivadas de la Ley de Responsabilidad Administrativa de las Personas Jurídicas (Ley N° 30424) con el fin de identificar, monitorear, alertar y mitigar los riesgos penales en MPF.

En MPF contamos con los siguientes modelos de prevención:

- Procedimiento de Gestión de Riesgos para la Prevención de la Responsabilidad Administrativa.
- Código de Conducta y Ética Empresarial
- Reglamento Interno de Trabajo
- Canal de Denuncia

¿Quieres hacer una denuncia? Ingresa a <https://www.mpf.com.pe/complaints/>

Aprende MPF

Potenciamos nuestros conocimientos en Cultura Ambiental y Cumplimiento Normativo.

Curso: Política Ambiental MPF
@duración de 20 minutos

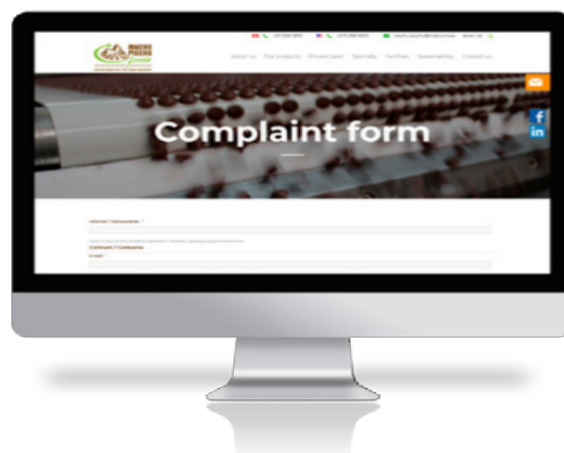
Curso: Cumplimiento Normativo
@duración de 20 minutos

Además:

- Si Reviste los cursos de los Programas de Cultura Ambiental y Cumplimiento Normativo de forma presencial este 2021, no es necesario que los vuelvas a realizar de forma virtual.
- Los cursos son de carácter obligatorio para todos los colaboradores.

¡Tienes hasta el 15 de octubre para completar los cursos!

¿Consultas? Comunícate con Pedro Vela al 961728519 o con Claudia Gutiérrez al correo capacitacion.desarrollo@mpf.com.pe



Información sobre empleados y otros trabajadores

GRI 102-8

En el año 2021 contamos con 2418 trabajadores entre hombres y mujeres, los cuales son el pilar básico en nuestra organización, ya que, son los quienes llevan a cabo las tareas necesarias para lograr que la organización produzca, crezca y se consolide en el mercado. Son por todo ello, un recurso estratégico que se ha de cuidar y fomentar.

Acontinuación, el detalle de la conformación de nuestro personal por sede:

CONCEPTO	2020		2021	
	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES
TRABAJADORES CON CONTRATO DE SERVICIOS	0	0	0	0
TRABAJADORES CONTRATADOS TIEMPO COMPLETO	545	1365	674	1744
CALLAO	283	490	406	696
SAN ISIDRO	35	35	38	31
PISCO	177	558	183	724
JAEN		25	3	11
JUAJUI	8	39	9	36
KIMBIRI	4	35	3	40
LORETO	1	3		
MADRE DE DIOS		6		6
QUILLABAMBA	1	1	1	2
SATIPO	7	30	5	33
TARAPOTO	14	55	12	67
TINGO MARÍA	15	63	13	71
TOCACHE	0	25	1	27
TOTAL	545	1365	674	1744

Estructura de gobernanza

GRI 102-18

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, 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 realiza 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 forma 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.

Delegación de autoridad

GRI 102-19

Machu Picchu Foods S.A.C de acuerdo a los Estatutos Sociales, ha previsto que la Junta de Accionistas en sesión general designa y aprueba la delegación de facultades de representación a favor de su Gerente General quien es el responsable de la administración de la sociedad; de modo que, para el cumplimiento de su objeto social el Gerente General a su vez delega facultades de representación a determinados Ejecutivos y Administradores Regionales para la marcha administrativa, financiera, logística, ambientales y otros, para lo cual, ha otorgado poderes para el ejercicio de facultades de representación antes las diferentes entidades públicas y privadas, 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.

Composición del máximo órgano de gobierno y sus comités

GRI 102-22

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 Presidente del Directorio y Gerente General de la Organización; es el que preside las sesiones del Directorio, así como los diferentes Comités que tiene constituido la organización.

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

NOMBRE Y APELLIDO	CARGO
Luis Fernando Gúzman Flores	Presidente del Directorio - Gerente 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	CATEGORÍA	ANTIGÜEDAD	GARGOS SIGNIFICATIVOS Y COMPROMISOS
Fernando Guzmán Flores	Presidente	Patrimonial	2014	No aplica
Robert Damian Priday	Director	Independiente	2016	Forma parte de otros directorios en entidades privadas nacionales
Carlos Gonzales Nohra	Director	Independiente	2019	Forma parte de otros directorios en entidades privadas nacionales y exterior
Mauricio Olaya Nohra	Director	Independiente	2014	Forma parte de otros directorios en entidades privadas nacionales
Carlos Velasco Carreon	Director	Independiente	2021	Forma parte de otros directorios en entidades privadas del exterior
Luis Isaac Guzman Ruesta	Director	Patrimonial	2014	No aplica
Fernando Andres Guzmán	Director	Patrimonial	2014	No aplica

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

COMPOSICIÓN DEL DIRECTORIO				
DIRECTORES	CARGO	CATEGORÍA	ANTIGÜEDAD	GARGOS SIGNIFICATIVOS Y COMPROMISOS
Fernando Guzmán Flores	G. General	Alta Dirección	2012	Especialización en Temas Económicos
Luis Isaac Guzmán Ruesta	G. Comercial	Gerente	2014	Especialización en Temas Económicos
Fernando Andres Guzmán	G. Estrategia	Gerente	2014	Especialización en Temas Económicos y estrategia
David Ambrosini Valdez	G. Adm y Finanzas	Gerente	2016	Especialización en Temas Económicos y Financieros
María Velazco Marticorena	G. Legal	Gerente	2012	Especialización en asuntos legales y sociales
Gregoria Cortrina Casavilca	G. Producción	Gerente	2010	Especialización en asuntos alimentarios
Roxana Escate Victorio	G. Producción	Gerente	2003	Especialización en asuntos alimentarios
Mercedes Chaves Cabanillas	G. Comercial	Gerente	2004	Especialización en asuntos comerciales y negocios
Julieta Acevedo Farfán	G. TTHH	Gerente	2021	Especialización en recursos humanos y estrategia
Oscar Nicho Malca	G. Logistica	Gerente	2018	Especialización en asuntos económicos y suministros

COMPOSICIÓN DEL COMITÉ DEL CRISIS

MIEMBROS	CARGO	CATEGORIA	ANTIGÜEDAD	CARGOS SIGNIFICATIVOS Y COMPROMISOS	AFILIACIONES A GRUPOS SOCIALES INFRAREPRESENTADOS	COMPETENCIAS CON TEMAS ECONOMICOS, AMBIENTALES Y SOCIALES
Fernando Guzmán Flores	G. General	Alta Dirección	2012	No aplica	No aplica	Especialización en TemasEconómicos
Luis Isaac Guzmán Ruesta	G. Comercial	Gerente	2014	No aplica	No aplica	Especialización en TemasEconómicos
Fernando Andrés Guzmán	G. Estrategia	Gerente	2014	No aplica	No aplica	Especialización en TemasEconómicos y estrategia
David Ambrosini Valdez	G. Adm. y Finanzas	Gerente	2016	Director en otras entidades privadas nacionales	No aplica	Especialización en TemasEconómicos y Financieros
María Velazco Marticorena	G. Legal	Gerente	2012	No aplica	No aplica	Especialización en Asuntos legales, ambientales y sociales
Gregoria Cotrina Casavilca	G. Producción	Gerente	2010	No aplica	No aplica	Especialización en asuntos alimentarios
Roxana Escate Victorio	G. Producción	Gerente	2003	No aplica	No aplica	Especialización en asuntos alimentarios
Mercedes Chávez Cabanillas	G. Comercial	Gerente	2004	No aplica	No aplica	Especialización en asuntos comerciales y negocios
Julieta Acevedo Farfán	G. TTHH	Gerente	2021	No aplica	No aplica	Especialización en recursos humanos y estrategia
Oscar Nicho Malca	G. Logística	Gerente	2018	No aplica	No aplica	Especialización en asuntos económicos y suministros
Jaime Osorio Bonilla	SG.Mnto	Sub-Gerente	2003	No aplica	No aplica	Especialización en ingeniería y mantenimiento
Víctor García Torres	SG.Tec, e Información	Sub-Gerente	2010	No aplica	No aplica	Especialización en Tecnología y mejora continua
David Rivas Peña	Jefe Mnto	Jefe	2003	No aplica	No aplica	Especialización en ingeniería y mantenimiento
Verónica Asato Noborikawa	Jefe Compra	Jefe	2010	No aplica	No aplica	Especialización en asuntos económicos y compras
Amílcar Sulca Palomino	Jefe Almacén	Jefe	2003	No aplica	No aplica	Especialización en asuntos económicos y supply chain
Magally Chumpitaz	Jefe Calidad	Jefe	2003	No aplica	No aplica	Especialización en asuntos regulatorios y calidad e inocuidad alimentaria

Conflictos de intereses

GRI 102-25

Machu Picchu Foods S.A.C. a través de su órgano máximo de gobierno, realiza una verificación si existe algún conflicto de interés al momento del nombramiento de los directores. Para ello hacer una revisión y consultas a terceros sobre los candidatos para ocupar el cargo, especialmente, que se identifique su independencia en la toma de decisiones y que no participe en otros grupos de interés, 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 la toma de las decisiones, luego de los debates de cada uno de los puntos de la agenda y en el ejercicio del voto de los participantes.

Listas de grupos de interés

GRI 102-40

Durante el 2021 en Machu Picchu Foods trabajamos en la elaboración de nuestro primer mapeo de grupos de interés el cuál se desarrolló con la participación de las áreas de Legal, Comercial, Logística y Talento Humano, el cuál presentamos a continuación:



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

GRI 102-46

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

Se han aplicado 8 principios de elaboración de reportes:

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

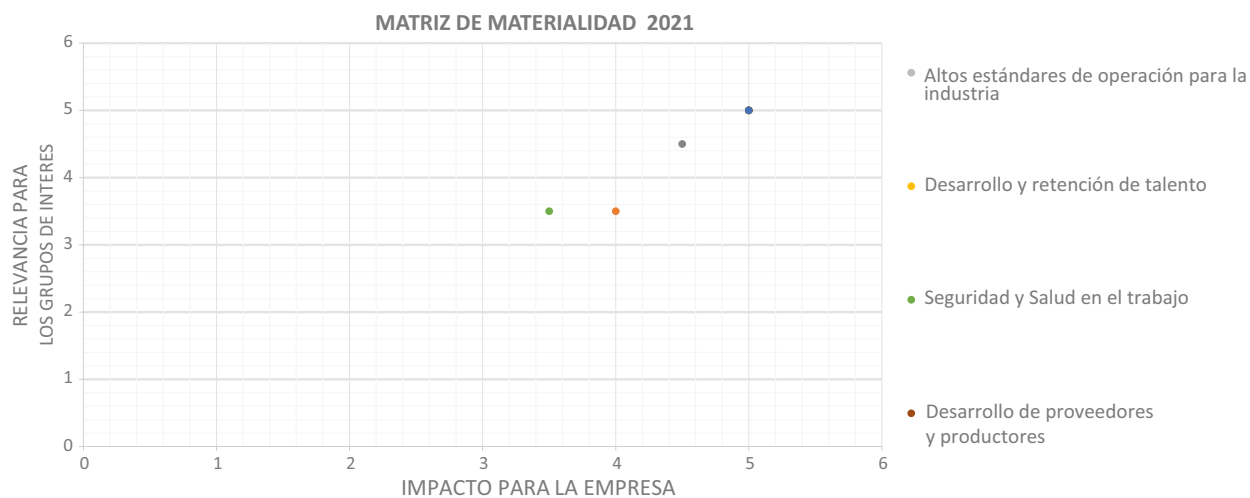
Lista de temas Materiales

GRI 102-47

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

GRUPO DE INTERES	TEMA MATERIALES	INDICADOR ESTÁNDAR GRI	CALIFICACIÓN	
			Influencia para los grupos de interes	Importancia para la Empresa
Accionistas y directores	Altos estándares de operación para la industria	102 - 14 Declaración de altos ejecutivos responsables de la toma de desiciones	5	5
Colaboradores	Desarrollo y retención de talento	401 - Nuevas contrataciones de empleados y rotacion de personal	5	5
Colaboradores	Seguridad y Salud en el trabajo	403 - 1 Sistema de gestión de la salud y la seguridad en el trabajo	3.5	3.5

Proveedores	Desarrollo de proveedores y productores		5	5
Clientes	Estandares y certificaciones en sostenibilidad	416 - Evaluacion de los impactos en la salud y seguridad de las categorías de productos o servicios	4.5	4.5
Estado	Responsabilidad y sostenibilidad de recursos cumplimiento de normativa socioambiental	419 - 1 incumplimiento de las leyes y normativas en los ámbitos social y económico	5	5
Comunidad	Desarrollo sostenible	413 - 1 Operaciones con participación de la comunidad local, evaluaciones del impacto y programas de desarrollo	5	5
Gremios	Procesos eficientes y altos estándares en la industria	102 - 13 Afiliación ha asociaciones	4	3.5



A person's hands are holding a tablet that displays a bar chart with blue bars. In the foreground, a document with a line graph is visible, showing data from 2006 to 2010. The background is blurred, showing another person and more documents. The text 'GESTIÓN ECONÓMICA' is overlaid in the center-right of the image, enclosed in a white bracket-like frame.

GESTIÓN ECONÓMICA

Presencia en el mercado

Enfoque de gestión

Para Machu Picchu Foods, tener una adecuada presencia en el mercado es relevante ya que refiere a nuestra marca empleadora y el valor que tienen nuestros trabajadores, al ofrecer una remuneración acorde a las responsabilidades asumidas, en algunos casos superiores al mercado. Dicho impacto se produce de manera interna, reflejado en nuestros estados financieros, colaboradores, proveedores y externa hacia nuestros clientes.

Nos aseguramos de gestionar una adecuada presencia en el mercado, a través de nuestro Sistema Sap. Con esta herramienta podemos obtener información que alimenta los indicadores corporativos y es revisada mensualmente por la alta dirección para la toma de decisiones.

Asimismo, se utiliza la metodología internacional “HAY” para el análisis y descripción de puestos, evaluación de los mismos y la administración de las compensaciones.

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

GRI 202-1

	GRI 2020		GRI 2021	
	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES
TOTAL	1366	544	1744	674
#SALARIO MÍNIMO	501	240	509	289
PORCENTAJES	36.68%	30.61%	29.19%	42.88%

PUESTO CON SUELDO MÍNIMO	GRI 2020				GRI 2021			
	HOMBRES		MUJERES		HOMBRES		MUJERES	
	PISCO	CALLAO	PISCO	CALLAO	PISCO	CALLAO	PISCO	CALLAO
ASISTENTE DE PRODUCCION	1							
AYUDANTE DE COCINA	4		5		1		2	
MAQUINISTAC		2						
MENSAJERO		1						
MONTA CARGUISTA	1	1						
AYUDANTE DE LAVANDERIA							6	
OPERARIO APOYO ADMINISTRATIVO		2	13					
OPERARIO A				1				
OPERARIO B		2		9				1
OPERARIO C		176		150		286		240
OPERARIO DE ALMACEN	7	3			11	5	1	
OPERARIO DE DOSIMETRIA		2				10		
OPERARIO DE LIMPIEZA		12		7		8		9
OPERARIO DE PLANEAMIENTO		4				7		
OPERARIO DE PRODUCCIÓN	252		57		173		29	
OPERARIO DE RESIDUOS GENERALES	1							
OPERARIO DE SANEAMIENTO	18		5		7		1	
OPERARIO ESCOGEDOR DE GRANO			1					
OPERARIO DESERVICIOS GENERALES		12				1		
TOTAL	284	217	81	167	192	317	39	250

Impactos económicos indirectos

Enfoque de gestión

Para Machu Picchu Foods, desarrollar iniciativas y proyectos en beneficio de los productores de cacao y la comunidad, es importante porque promueve mantener la continuidad de producir este cultivo en mejores condiciones para los beneficiarios. El principal impacto se 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 2021 ascendieron a \$61,834.98 dólares americanos, y ha estado enfocado en mejorar la infraestructura de un colegio en la comunidad de Zungaroyali del distrito de Puerto Bermudez, provincia de Oxapampa de la región Pasco

Este proyecto de mejora de infraestructura social a beneficiado a 220 alumnos del nivel inicial y primaria y ha brindado la oportunidad de garantizar la higiene personal mediante la habilitación del suministro de agua proveniente de una quebrada en pendiente ubicada a 700 metros de distancia

Finalmente como parte de la mejora de infraestructura social, se construyó una rampa de cemento, con escalera y barandas de metal

ITEM	NOMBRE O INICIATIVA DEL PROYECTO EJECUTADO	PRESUPUESTO	(\$) 2021
1	Construcción de comedor, cocina, habilitación sshh e implementación de juegos infantiles - Comunidad Zungaroyali	\$	61,834.98
	TOTAL 2021	\$	61,834.98

ITEM	NOMBRE O INICIATIVA DEL PROYECTO EJECUTADO	PRESUPUESTO	(\$) 2020
1	2 fermentadores hexagonales semiautomáticos y secadores al sol en instalaciones MPF para acopio.	\$	40,368.33
2	ampliación de banco de herramientas para todas las zonas (93 nuevos equipos para prestamos)	\$	50,536.48
3	5 fermentadores hexagonales manuales de 20 baldes	\$	5,153.20
4	6 motoguadañas para beneficio de 6 agricultores	\$	3,175.49
5	Compra de Kit de herramientas para 48 agricultores de zonas Satipo y Ayacucho	\$	10,000.00
	TOTAL 2020	\$	106,058.01

Anticorrupción

Enfoque de Gestión

Para Machu Picchu Foods S.A.C, es sumamente relevante la gestión y cumplimiento de una conducta ética de sus colaboradores y grupo de interés, no acepta ninguna forma de corrupción aplicando un criterio de tolerancia cero respecto a cualquier incumplimiento de nuestra Política de Gestión de Responsabilidad Administrativa, el Código de Conducta y Ética Empresarial y el Procedimiento de Denuncia.

Cualquier caso de corrupción vinculado a nuestras operaciones, estaría perjudicando la imagen institucional, tendríamos asociado un riesgo reputacional, vinculado al riesgo económico; pues un acto de corrupción vulneraría los principios y valores rectores de nuestra organización.

Por este efecto, los principales grupos de interés, que se afectarían, serían nuestros Clientes, colaboradores y agricultores, que son la base de nuestras operaciones; por ello, contamos con el Sistema de Gestión para el Modelo de Responsabilidad Administrativa de Machu Picchu Foods SAC - Compliance, implementado en cumplimiento de la Ley N° 30424 y complementado en nuestro Código de Conducta y Ética Empresarial.

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

En ese sentido, formamos a nuestros colaboradores sobre estos principios, de manera permanente y cuando se incorporan nuevos trabajadores a la organización y de manera continua; esto último para garantizar el cumplimiento de nuestra Línea Ética en todas nuestras actividades; estando en permanente actualización de sus conocimientos y absolver las consultas que puedan tener para dilucidar si se encuentran ante un acto o no de corrupción y/o soborno; así como, las prohibiciones y limitaciones en relación con la entrega y/o aceptación de regalos vinculados a un acto de corrupción, estando abierto el 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 brindan la oportunidad de absolver las inquietudes de nuestros colaboradores y hacen posible la mejora continua de nuestras políticas y procedimientos.

A pesar de la declaración de la pandemia de la COVID-19, hemos continuado con el programa de capacitaciones logrando un 61% de alcance a todos los trabajadores de la empresa al año 2021.

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

	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

Nuestra organización de manera trimestral evalúa a través del Comité de Gerencia los indicadores de Compliance/ Actos de corrupción/ Lavado de Activos / Soborno, y de manera anual a través del Directorio siendo que durante el año 2021 no contamos con ninguna denuncia de actos de corrupción

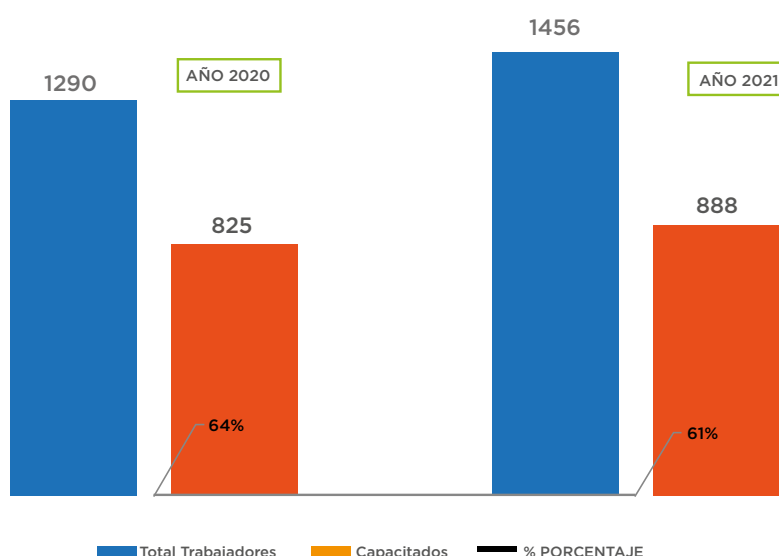
Objetivos	Indicadores	Medición	2021 E
Compliance: Prevención / Actos de Corrupción / Lavado de Activos / Soborno	N° de Denuncias	Cumplimiento Normativo	0 Denuncia

Comunicación y formación sobre políticas y procedimientos anticorrupción

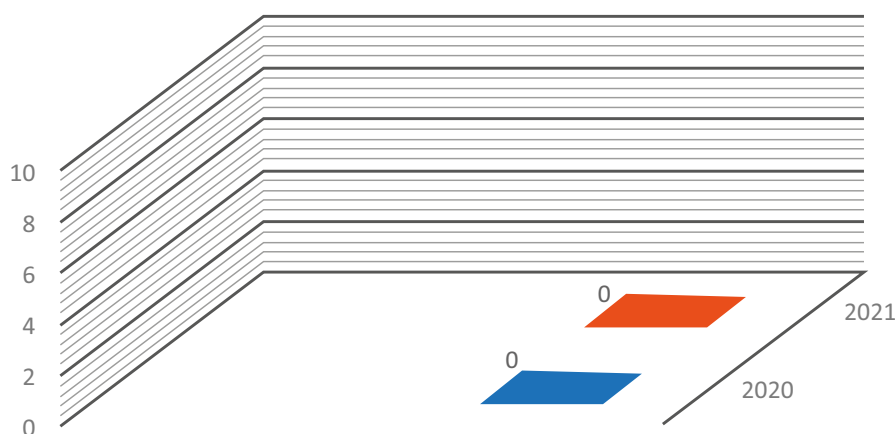
GRI 205-2

Para comprobar los conocimientos obtenidos, todos los participantes fueron evaluados a través de exámenes presenciales y virtuales estos últimos realizados a través de la plataforma web de capacitación, lo que nos permite asegurar que nuestros colaboradores 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 y penales, derivadas de estas acciones.

CAPACITACIONES COMPLIANCE TRABAJADORES 2020-2021



Denuncias Formuladas



Competencia desleal

Enfoque de Gestión

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

Es así que, la relación que mantenemos con nuestros proveedores y clientes se desarrolla con honestidad, integridad y con un trato 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. 9.11).

	Código: GE.PO.G.002	
	Versión: 04	
	Pág.: 8/9	

9.11 POLITICA CON NUESTROS PROVEEDORES Y CLIENTES

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

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.

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.

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

Nuestra organización de manera trimestral evalúa a través del Comité de Gerencia los indicadores de Demandas y 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.

Asimismo, la organización no ha recibido a través del Canal de Denuncias, ni comunicación de otras empresas, ni de la autoridad administrativa y/o judicial de reclamo alguno por prácticas de competencia desleal, prácticas monopólicas y contra libre competencia ni ha sido multado con sanción administrativa ni pecuniaria.



GESTIÓN AMBIENTAL

MATERIALES

Enfoque de Gestión

Para nuestra empresa Machu Picchu Foods, el tema de adquisición de materia prima es material, para incluir en nuestro Reporte de Compras Sostenibles 2020 - 2021 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 assume 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 36 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.

Materiales utilizados por peso o volumen

GRI 301-1, GRI 204-1

Los indicadores elegidos son de proceso, en los cuales medimos las compras realizadas a nuestros agricultores y a nuestros proveedores externos de acuerdo con el requerimiento del área Comercial, la cual nos envía cada inicio de año su estimado. De esta manera, gestionamos la compra por tipo, certificación y ubicación geográfica

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 36 centros de acopio durante los años 2020 y 2021

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

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

	2020		2021	
	TN	%	TN	%
Organico	9082	25%	5309	14%
Comercio Justo	5207	15%	3270	8%
Convencional	21341	60%	30000	78%
Total	35630		38579	

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

	2020		2021	
	TN	%	TN	%
Ayacucho	1874	21%	1603	30%
Juanjui	467	5%	279	5%
Satipo	1122	13%	1201	23%
Tarapoto	1703	19%	1212	23%
Tingo Maria	2875	33%	407	8%
Tocache	910	10%	577	11%
Jaen	44	0%	30	1%
Loreto	17	0%	0	0%
Madre de dios	70	1%	0	0%
Quillabamba	0	0%	0	0%
Total	9082		5309	

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

	2020		2021	
	TN	%	TN	%
NOP EU JAS	6539	72%	3446	65%
NOP EU JAS UTZ	1954	22%	1457	27%
NOP EU JAS KOREA	149	2%	0	0%
NOP EU JAS BRAZIL	65	1%	109	2%
NOP EU JAS FT USA	82	1%	0	0%
NOP EU JAS UTZ KOREA	0	0%	0	0%
NOP EU JAS UTZ FT USA	0	0%	0	0%
NOP EU JAS CRIOLLO	157	2%	75	1%
NOP EU JAS ARGENTINA	110	1%	222	4%
NOP EU JAS MEXICO	25	0%	0	0%
Total	9082		5309	

Energía

Enfoque de Gestión

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, pero colinda con terrenos eriazos. En el 2021 iniciamos la medición de la huella de carbono, mediante 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 anual, que son cumplidos estrictamente y reportados a la entidad competente (OEFA), las mediciones de las chimeneas son realizadas de acuerdo a lo establecido en el programa de monitoreo y de exceder algún parámetro los LMP, se establecen medidas para su control. Así mismo, se realiza los mantenimientos preventivos de los quemadores de las fuentes fijas.

Por otra parte, se indica que utilizan como combustible GLP, sin emisiones de sulfuro de hidrogeno.

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

Consumo energético dentro de la organización

GRI 302 - 1

PLANTAS PISCO CALLAO		2021
Consumo de energía eléctrica		19,964.795

Agua y efluentes

Enfoque de gestión

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 Valores 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. Como parte de los proyectos de mejoramiento se viene trabajando para la construcción de la PTAR.

El agua potable es usada en la producción y doméstico (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.

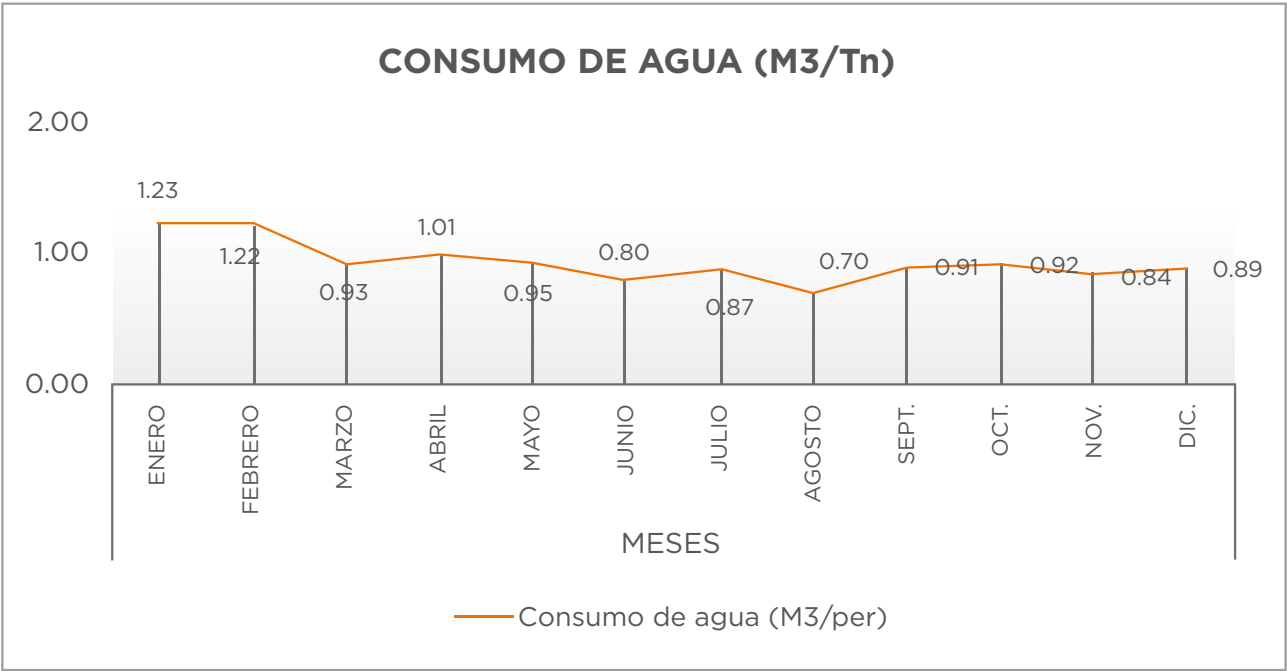
Consumo de Agua

GRI 303-5

Tenemos como meta reducir el consumo de agua en un 1% al 2023, y los planes a desarrollar corresponden a lo largo de este año las actividades: capacitación en consumo responsable, cambios de grifos por los grifos ahorradores y nuestro indicador medible: consumo m³/mes 2021 comparado consumo m³/mes 2022

Nuestro consumo de agua es como se muestra en el siguiente cuadro:

TABLA DE DATOS												
DESCRIPCIÓN	MESES											
	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SETIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
M3 de agua consumida	5085.35	5011	5357	4998	5766	5123	5194	4219	5434	5925	5141	5138
Toneladas Producidas	4,131	4,109	5,766	4,957	6,039	6,413	5,973	6,024	5,965	6,422	6,113	5,789



Emisiones

Enfoque de gestión

La generación emisiones atmosféricas provenientes de las chimeneas contribuye a la generación de gases y partículas, que pueden afectar la salud de las poblaciones aledañas. Teniendo el mayor impacto en las sedes de Callao 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 de exceder algún Límite Máximo Permissible, 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)

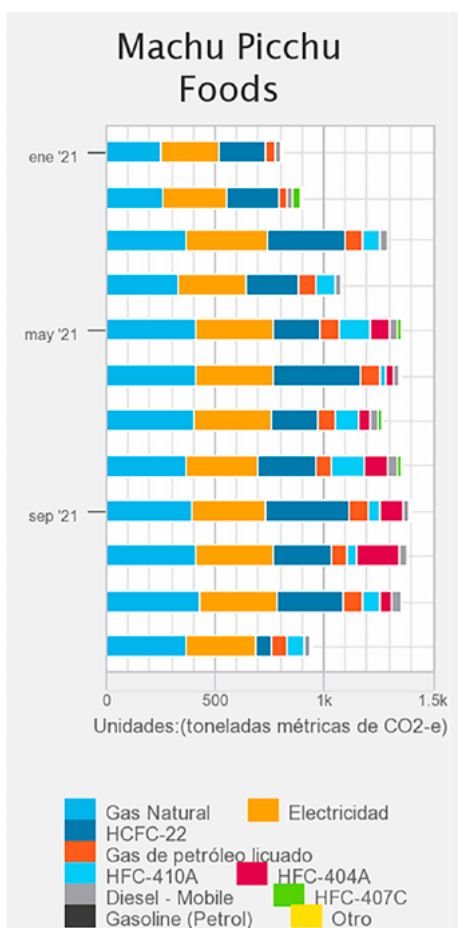
GRI 305 - 1

El 2021, 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.

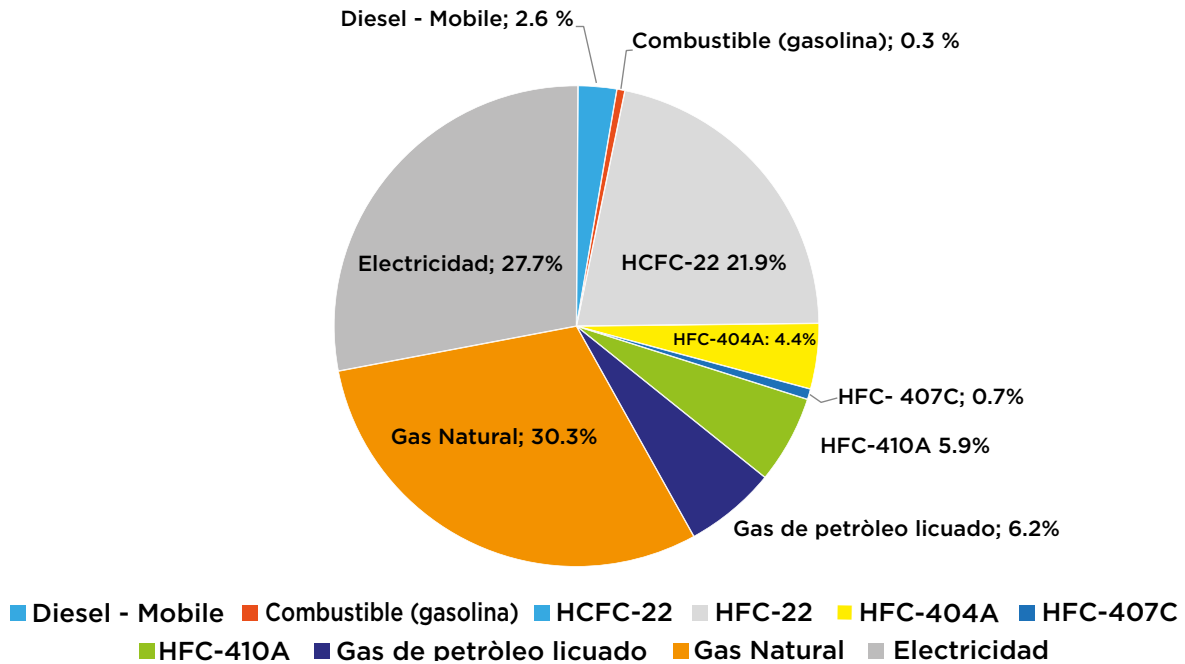
La huella de carbono se define como el conjunto de emisiones de gases de efecto invernadero producidas, directa o indirectamente, por personas, organizaciones, productos, eventos o regiones geográficas, en términos de CO2 equivalentes, y sirve como una útil herramienta de gestión para conocer las conductas 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 2021.



HUELLA DE CARBONO 2011



De acuerdo a nuestra primera medición de la H.C en Machu Picchu Foods S.A.C. se generó en el año 2021: 14508 TCO₂e

Residuos

Enfoque de Gestión

Para Machu Picchu Foods, este tema material es de suma importancia para todos nuestros grupos de interés (colaboradores, proveedores, clientes, comunidades, 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 trasladadas 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 generador/ toneladas producidas. Capacitaciones realizadas/ capacitaciones programadas. Residuos reciclados/residuos no peligrosos generados.

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

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

Generación de residuos e impactos significativos relacionados con los residuos

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 2021:

En planta Callao y planta Pisco se generaron alrededor de 1260 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.

Gestión de impactos significativos relacionados con los residuos

306 - 2

Los residuos generados en Plantas Callao y Pisco son entregados a una empresa operadora de residuos sólidos, debidamente autorizada 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.

APOYO DE DOBLE IMPACTO:

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.

Presentamos el reporte del año 2021:



REPORTE SOCIOAMBIENTAL



IMPACTO SOCIAL

Sus entregas permitieron 1 año de terapias físicas para 20 pacientes, terapias psicológicas para 04 pacientes y terapias ocupacionales para 04 pacientes sobrevivientes de quemaduras de segundo y tercer grado.

Las terapias físicas permitirán mejorar su calidad de vida y distanciar las intervenciones quirúrgicas.



REPORTE SOCIOAMBIENTAL



IMPACTO AMBIENTAL

Evitar la tala de árboles y ahorrar energía son indicadores que se traducen en la menor generación de CO2 para crear nuevo material y así reducir la emisión de gases que provocan el efecto invernadero.

Reciclar evita el uso de espacios en los rellenos sanitarios, estos materiales son contaminantes para el ambiente. Y el reciclaje permite la creación de nuevos puestos de trabajo.



Cumplimiento ambiental

Enfoque de gestión

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

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

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

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

- Para poder medir y gestionar contamos con los siguientes lineamientos:
- Auditorías internas y externas del sistema de gestión ambiental.
- Cumplimiento de los compromisos ambientales establecidos en el programa de cumplimiento ambiental y programa de monitoreo ambiental.
- Reporte trimestral de manifiestos de residuos sólidos peligrosos en la plataforma SIGERSOL (MINAM)
- Reporte anual de la declaración de residuos sólidos en la plataforma SIGERSOL (MINAM)
- Auditorías satisfactorias sin conformidades.
- Cumplimiento legal e informe a la entidad fiscalizadora, por lo que no se presenta algún PROCEDIMIENTO SANCIONADOR, por incumplimiento.
- Reportes ambientales presentados según las fechas establecidas en la resolución de compromisos asumidos ante la autoridad.
- Residuos Sólidos, no teniendo PROCEDIMIENTOS SANCIONADORES.

Incumplimiento de la legislación y normativa ambiental

GRI 307-1

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

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

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



GESTIÓN
SOCIAL

Empleo

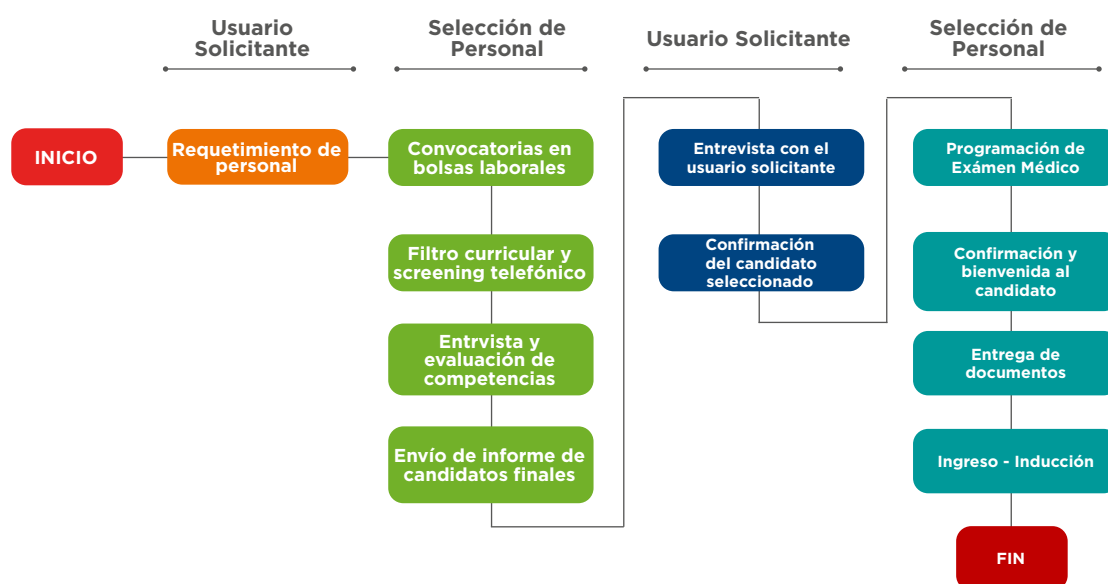
Enfoque de gestión

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

Nuevas Contrataciones de Empleados y Rotación de Personal

GRI 401 - 1

En Machu Pichu Foods, desarrollamos procesos de selección de personal con especial atención a la concordancia de las competencias del candidato con nuestros valores; contamos con un proceso claro y transparente para la contratación de nuevos talentos dentro de la compañía, de esta manera garantizamos que la selección de futuros colaboradores se ajuste a los requisitos del puesto y sobre todo a la cultura de la organización. Nuestro procedimiento detalla cada una de las actividades que permite cumplir con el proceso de incorporación de personal tomando en cuenta las políticas, directivas y leyes de contratación.



Asimismo, potenciamos la cobertura de vacantes a través de nuestro programa de OPORTUNIDADES INTERNAS, el cual nos permite promover el desarrollo de nuestra gente, para ello, nos esforzamos por ofrecer posibilidades de desarrollo a todos aquellos que tengan las competencias, el potencial y actúen en línea con nuestros valores corporativos; de esta manera nuestros colaboradores se convierten en nuestra principal fuente de reclutamiento.

Analista de Seguridad Alimentaria - Callao

Funciones:

- Realizar auditorías para verificar la eficacia de las medidas de control, establece con el equipo HACCP planes de acción para la mejora continua.
- Capacitar al personal en temas de PCC, PPR, PPROp, Control de alérgenos y manejo de material extraño.
- Elaborar la declaración de alérgenos de los productos terminados para información a los clientes.

Requisitos:

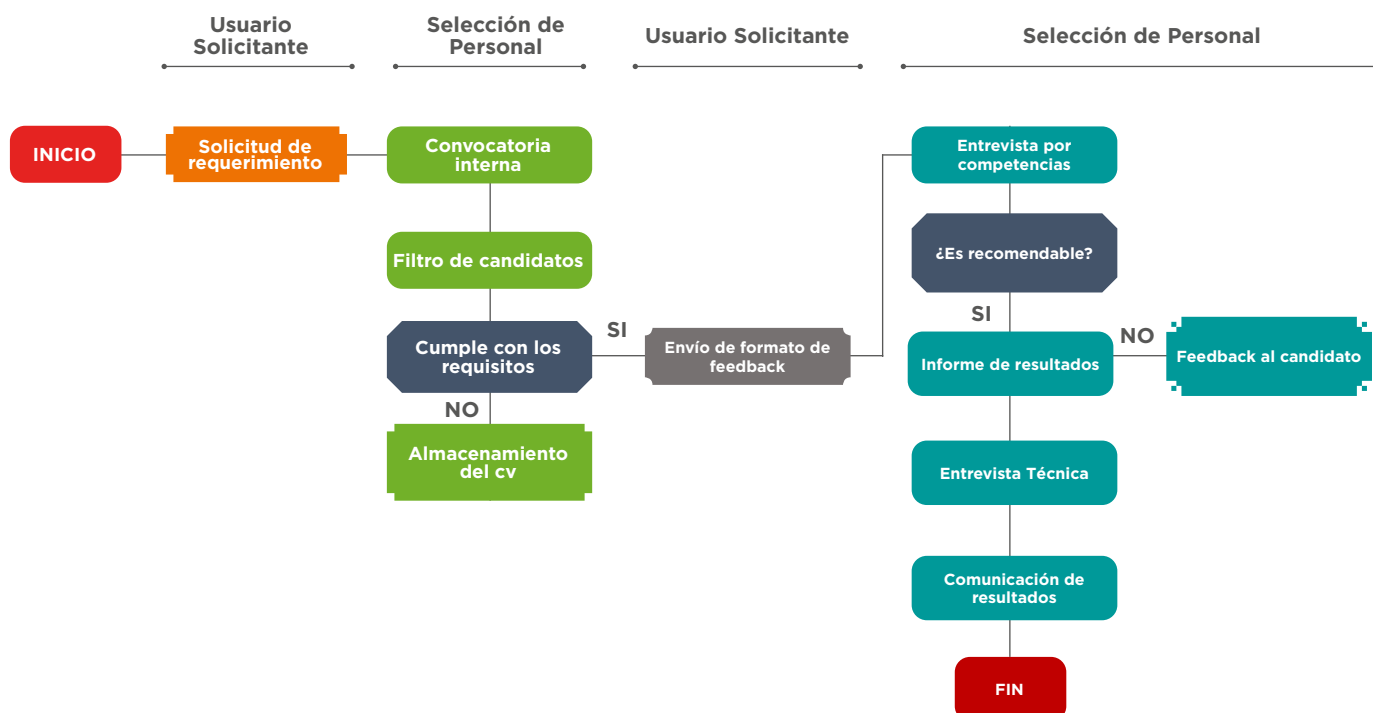
- Estudios en Ingeniería de Industrias Alimentarias, Química, Industrial y carreras a fines.
- Inglés a un nivel intermedio.
- Office a nivel intermedio.
- Tener 1 año en MPF.

¿Cómo postulo?

- Si cumples con los requisitos, envía tu CV con el asunto Analista de Seguridad Alimentaria a oportunidades@mpf.com.pe.



De igual forma mantenemos un proceso claro y eficiente respecto a nuestras convocatorias internas, como detallamos a continuación:



Además de nuestro programa de oportunidades internas, contamos con otras estrategias para la captación de nuevos talentos a la organización, como son las alianzas con universidades, instituciones, municipalidades, Ministerio de Trabajo, redes sociales, entre otros; asimismo, fomentamos la participación de nuestros colaboradores por medio de nuestro **PROGRAMA DE REFERIDOS**, este último brinda un reconocimiento al colaborador por contribuir con la búsqueda de talentos y con ello lograr que la empresa alcance sus objetivos.



¡Refiere a un amigo!

Te invitamos a **recomendar** a un **amigo** para que sea **parte** de nuestra **familia MPF**.

Operario de Producción

Requisitos

- Copia de Certificado de Estudios, logros de aprendizaje, Certijoven o Certiadulto.
- Copia de Certificados de Trabajo (**Indispensable**).
- Disponibilidad para trabajar en turnos rotativos.

¿Qué ofrecemos?

- Planilla desde el primer día con todos los beneficios de ley.
- Beneficios Corporativos (Almuerzo 80 % cubierto, día libre en tu cumpleaños, etc.)
- Pagos puntuales de manera quincenal.

¿Cómo refiero a mi amigo?

Infórmale que se acerque el:



20 de octubre
22 de octubre



2:00 p.m.



Planta Callao
(Puerta 3)

Importante:

Asistir con doble mascarilla, protector facial, DNI para el ingreso y los documentos indicados en requisitos.

Adicional a ello, contamos con un equipo de selección de personal descentralizado, ubicados en las principales sedes de la organización, el cual permite una gestión enfocada a las necesidades del negocio, colaborando activamente con la incorporación de personal idóneo, e implementando acciones que permita fortalecer la gestión de la atracción y retención del talento, una de las iniciativas que tuvo una buena acogida por nuestros colaboradores en la planta de Pisco, fue el **RECONOCIMIENTO AL MEJOR NUEVO COLABORADOR**



¡Reconocimiento a los mejores colaboradores nuevos de octubre!

Queremos **felicitar** a **Franco Sánchez** y **Morales Howes** por su **dedicación** y **esfuerzo** demostrados desde el primer día, siendo su aptitud positiva la que buscamos en todos **nuestros colaboradores**.



Franco Sánchez

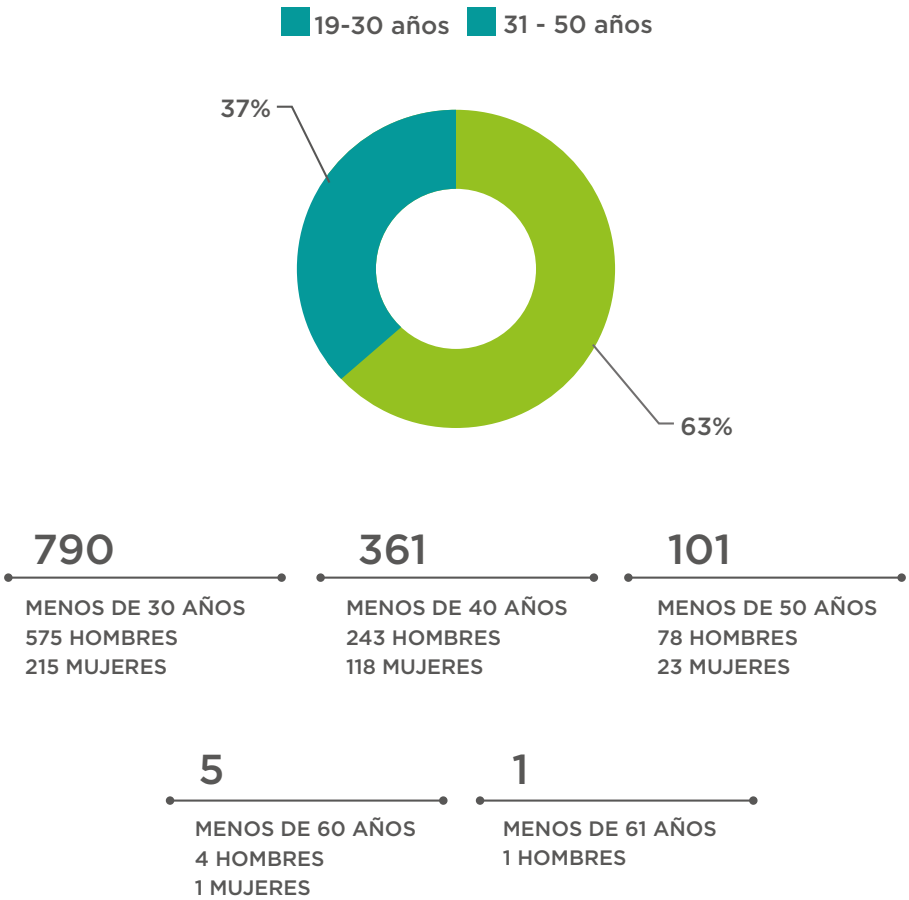


Morales Howes

¡Gracias a cada uno y sigamos su ejemplo!

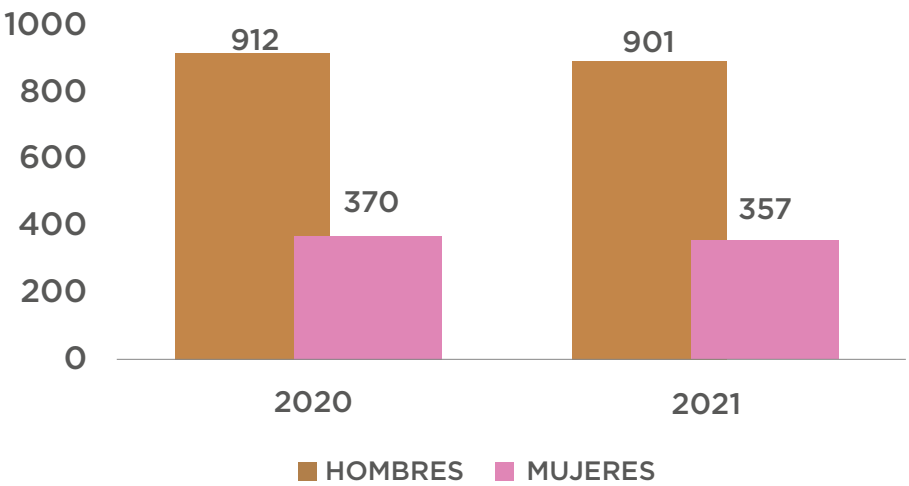
Por otro lado, durante el año 2021, se incorporó un total de 1258 colaboradores, tal como podemos apreciar en el siguiente cuadro y gráfico, por género, sede y rango de edad.

INGRESOS POR RANGO DE EDAD



GENERO	CALLAO	PISCO	ZONAS	SAN ISIDRO	TOTAL
HOMBRES	387	373	137	4	901
MUJERES	245	81	23	8	357
TOTAL	632	454	160	12	1258

INGRESOS 2020 VS 2021



Durante los meses de abril a octubre se configura nuestro periodo de incremento de operaciones, esto debido a las necesidades de nuestro cliente y la naturaleza estacionaria de consumo de los productos que desarrollamos para nuestros clientes. Esta tendencia provoca que el número de contrataciones se eleve tanto para la plana operativa como administrativa, propiciando empleo y oportunidades laborales para diversos talentos; sin embargo, es a nivel operativo que se genera una tasa de desvinculación de mayor índice en estos meses debido a la naturaleza de los puestos operativos y a la cantidad de competencia que existe por reclutar talento a nivel operativo.

% ROT. FEMENINO	CALLAO	PISCO	ZONAS	SAN ISIDRO
2020	6%	6%	6%	1%
2021	6%	4%	5%	1%

% ROT. MASCULINO	CALLAO	PISCO	ZONAS	SAN ISIDRO
2020	5%	5%	5%	2%
2021	6%	6%	5%	1%

Durante el segundo semestre del año se implementaron las entrevistas de onboarding para el 100% de nuestros operarios de producción que ingresaron a partir del mes de setiembre. Este proceso nos permitió retroalimentarnos respecto a nuestros procesos de inducción corporativa y funcional, brindando feedback a las áreas operativas para la mejora continua de la experiencia de los colaboradores.

Al cierre del 2021, se aplicaron 181 encuestas en la planta del Callao y 178 encuestas en la planta de Pisco. Además, se logró entrevistar al 100% del personal activo al mes siguiente de su ingreso, obteniendo un total de 359 colaboradores entrevistados.

Seguridad y salud en el trabajo

Enfoque de gestión

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 07. 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.

 MACHU PICCHU foods TAILOR-MADE FOR THE FOOD INDUSTRY	PLAN DE SEGURIDAD OCUPACIONAL			
	Asignado a:	Coola N°	Código: SO PL G 001	
			Versión: 04	Pág 1 de 21
	CARGO	NOMBRE	FIRMA	FECHA
Elaborado por:	Jefe de Seguridad Ocupacional	Erica López	Firma en el Original	25/01/2022
Revisado por:	Gerente de Talento Humano	Julieta Acevedo	Firma en el Original	26/01/2022
Aprobado por:	Gerente General	Fernando Guzmán	Firma en el Original	27/01/2022

CAMBIOS EN EL PRESENTE DOCUMENTO
Actualización anual:

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 con “0” No conformidades, sin duda alguna una calificación perfecta.

INFORME DE AUDITORÍA DE SISTEMAS DE GESTIÓN



ANEXO 3 - CORRECCIONES, CAUSAS Y ACCIONES CORRECTIVAS.

Durante esta auditoría no se presentaron no conformidades

RESULTADOS DE AUDITORÍA:			
		ISO 45001:2018	REGLAMENTO DE CERTIFICACION
Número de no conformidades detectadas en esta auditoría	Mayores	0	0
	Menores	0	0
Número de no conformidades pendientes que no se cerraron en esta auditoría	Menores/NA	0	0
Plazo para la entrega de propuesta de corrección y acción correctiva (de acuerdo con lo establecido en el ES-R-SG-01) hasta:		NA	
Fecha tentativa de verificación complementaria, cuando aplique		NA	



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

Certificador: 05-CR-445339
Certificadora:

Fecha de Otorgamiento: 2016 08 26
Fecha de Vencimiento del Cido Previo: 2019 08 26
Fecha de Inicio del cido actual de certificación: 2019 08 26
Fecha de Vencimiento cido actual: 2022 08 26
Fecha de Auditoria de Recertificación: 2021 09 10
Fecha de Revisión:

Roberto Enrique Montoya Villa
Director Ejecutivo



ISO/IEC 17021:2015
09-CAG-001

Este certificado es propiedad de ICONTEC y está bajo custodia cuando sea solicitado.
ICONTEC Carrera 37 no. 52 - 95, Bogotá D.C., Colombia

F-PS-153 Versión 00

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

Se cumplió con la inclusión de las responsabilidades en materia de seguridad y salud ocupacional en todos los puestos de trabajo, y este año 2022 se realizará con las evaluaciones de desempeño y cumplimiento de objetivos.

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



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

¿Qué dice nuestra Política para promover el Trabajo Seguro?

Nuestra Política indica que los colaboradores tienen el derecho de **suspender o negarse a realizar cualquier actividad o tarea que constituya un riesgo inminente y/o potencial.**

Por ello, deberás **comunicar** clara y oportunamente a tu **Supervisor o Líder** las condiciones inseguras que te ponen en riesgo.



Mi seguridad es primero

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



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.

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.
-  **Superar las expectativas de calidad** generando confianza y satisfacción total de nuestros clientes manteniendo una constante comunicación y asumiendo la responsabilidad frente a ellos.
-  **Prevenir incidentes relacionados con el trabajo** que puedan causar lesiones, dolencias y enfermedades a nuestros colaboradores, contratados 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.
-  **Promover el comportamiento seguro** y establecer controles en nuestras instalaciones para proteger su integridad física y de salud.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Garantizar la confiabilidad y seguridad** de nuestro personal, instalaciones, procesos y productos, previniendo la ocurrencia de cualquier tipo de actividad de falta o daño intencional que pueda afectar o dañar la cadena de producción y/o comercio seguro nacional e internacional.


Sr. Fernando Guzmán
Gerente General
Machu Picchu Food S.A.C.

Lima, 15 de febrero del 2021

GRUPO ALBA
VERSION 01

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.
Fernando 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 el ultimo trimestre del año 2021 hemos tenido la implementación de 2 programa par “reforzar la cultura preventiva” PROGRAMA LIDERES DE SEGURIDAD Y PROGRAMA PROMOTORES DE SEGURIDAD



En Pisco contamos con 14 líderes y 30 promotores de seguridad para las áreas de producción



Activar Windows

En Callao contamos con 29 líderes y 23 promotores de seguridad para las áreas de producción



El sistema de gestión de seguridad y salud ocupacional es auditado anualmente en las auditorías internas bajo el sistema de gestión de la ley 29783, se cuenta con auditorías anuales de seguimiento de Certificación ISO 45001. Y cada 3 años se tienen auditorías del Ministerio de Trabajo (MINTRA) por DS 014- 2013-TR., Corresponde marzo 2022 realizar la auditoría MINTRA

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- I Semestre

- 1. ESTADO DE LOS PLANES DE REVISION POR LA DIRECCION DIC-2020**
- 2. CAMBIOS EN CUESTIONES INTERNAS – EXTERNAS**
- 3. CUMPLIMIENTO DE LA POLÍTICA INTEGRADA Y OBJETIVOS SST**
- 4. DESEMPEÑO DEL SGSO.**
 - 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 INTERNA 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**

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 SGSO.**
 - 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 seguridad en el trabajo

GRI 403-1

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

- Ley de seguridad y salud en el trabajo Ley 29783 modificado por la ley 30222.
- Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo Decreto Supremo N° 005- 2012-TR modificado por Decreto Supremo N° 006-2014-TR, Decreto Supremo N°
- 012-2014-TR, Decreto Supremo N° 020-2019-TR, Decreto Supremo N° 002-2020-TR Resolución Ministerial N° 050-2013 TR Formatos Referenciales que contemplan la información mínima que deben contener los registros obligatorios del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo
- Reglamento del Registro de Auditores autorizados para la evaluación periódica del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo
- DS N° 014-2013-TR Decreto Supremo que Aprueba el Registro Único de Información sobre accidentes de trabajo, incidentes peligrosos y enfermedades ocupacionales y modifica el artículo 110 del Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo Decreto Supremo N° 012-2014-TR
- Documento Técnico: Protocolos de exámenes médicos ocupacionales y guías de diagnóstico de los exámenes médicos obligatorios por actividad Resolución Ministerial N° 312-2011-MINSA
- Resolución Ministerial N° 004-2014/MINSA Resolución Ministerial N° 571-2014/MINSA Resolución Ministerial N° 763-2017/MINSA
- 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 dispuesto 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

 MACHU PICCHU foods	MATRIZ DE IDENTIFICACION Y EVALUACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES EN MATERIA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	Código:	LEG.MT.G.001
		Versión:	3
		Fecha de Aprobación	16.06.16
FECHA Mayo 2021			

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 <i>Perú</i> COMITÉ ASesor DE LA MAESTRA PARA LA PRESERVACIÓN	LISTA MAESTRA DE DOCUMENTOS INTERNOS	Código	QA.R.G.001
		Versión	03
		Fecha de aprobación	4/03/2013
Fecha de actualización Octubre 2020			

Y se detalla algunos de nuestros procedimientos 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 (PERC)
- 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	Subsistema/ No Subsistema/ Emergencia	FUENTE	MATERIAL	AMBIOS	RIESGOS	PLANTA	TEMPORALES	CONTRASTES	VARIANTES	FACTORES DE RIESGO	EVALUACIÓN DE FACTORES DE RIESGO	IDENTIFICACIÓN DE ACCIDENTES Y ENFERMEDADES OCUPACIONALES	Código
		Trasladar materiales con estaca	IR		X		Maquinista / Operario de producción	1	1	0	0	Lesiones corporales Desconfort momento de uso.	Suspensión	NO	118
	TRASLADO DE MATERIALES AL AREA DE ALMACEN (Chilipiso) MEZCLADORAS 1,2,3		IR		X		Maquinista / Operario de producción	1	1	0	0	Lesiones corporales	Suspensión	NO	119
			IR		X		Maquinista / Operario de	1	1	0	0	Lesiones corporales quemaduras	Suspensión	NO	300

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

Servicios de salud en el trabajo

GRI 403-3

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

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

Personal Machu Picchu Foods:

Dos medicos ocupacionales

- Una (01) Encargada de enfermería
- Dos (03) auxiliares de salud ocupacional en Callao
- Una (02) auxiliar de salud ocupacional en Pisco
- Un (01) Jefe de Salud y Bienestar y Salud Ocupacional (Trabajadora social)

Los perfiles relevante para la atención del indicador son:

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

GESTIÓN DE SALUD		SALUD OCUPACIONAL	
OCUPACIONAL - PRE COVID		MEDICOVID	
Actualización de Línea Base		Actualización del Plan de Vigilancia, prevención y control de Covid	
Ejecución de plan anual de SO		Revisión de fichas sintomatológica y de control de temperatura	
Actualización y elaboración de Procedimientos de SO		Registro de SISCOVID	
Actualización de Protocolo de Exámenes médicos		Realizar despistaje, rastreo de contactos y seguimiento de casos covid	
Programación de Exámenes médicos Pre ocupacionales		Revisión y emisión de descansos médicos	
Entrega de exámenes médicos pre ocupacionales		Inspecciones de salud en cumplimiento del Plan de vigilancia Covid	
Registro de enfermedades profesionales mensuales		Toma de pruebas antigénicas al personal sospechoso	
Inspecciones de salud		Identificación y seguimiento a casos de personal vulnerable	
Monitoreos de agentes físicos y disergonómicos		Refiere y deriva a Centros médicos para atención especializada	
Revisión de IPERC: producción y Administrativos		Seguimiento y control del personal vacunado en cada sede	
Capacitaciones de Salud en el trabajo/ material informativo		Programación de Vacunación en cada sede	
Atenciones de urgencias y emergencias		Participación en Comités Covid	
Seguimiento de personal gestante		Capacitaciones relacionadas a medidas de prevención frente a Covid	

La Enfermera: Las enfermera ocupacional promueve el resguardo de la salud y la protección de los trabajadores, incorporando para ello estrategias de prevención. Mantienen un estrecho contacto con los trabajadores sabiendo oportunamente sus dolencias y atendiéndolos de forma inmediata.

GESTIÓN DE SALUD OCUPACIONAL - PRE COVID	SALUD OCUPACIONAL - MEDICOVID
Ejecución de plan y programa anual de SO	Realiza visitas de inspección para verificar el cumplimiento de controles Covid
Realiza visitas de inspección al área de trabajo para seguimiento y control de cumplimiento de restricción a colaboradores	Revisión de fichas sintomatológica y de control de temperatura
Realiza vacunación en plantas : tétano, influenza	Realizar despistaje, rastreo de contactos y seguimiento de casos covid
Realiza y promueve Pausas Activas en las áreas de producción y administrativas	
Elabora las matrices de EMO	
Programación, ejecución y seguimiento a cumplimiento de los análisis de ETAS	Inspecciones de salud en cumplimiento del Plan de vigilancia Covid
Registro de enfermedades profesionales mensuales	Toma de pruebas antigenas al personal sospechoso
Inspecciones de salud: Botiquines, Comedor, Lactario.	Seguimiento a casos de personal vulnerable
Apoyo en el seguimiento del plan de acción que se deriva de los monitoreos de agentes físicos y disergonomicos	Refiere y deriva a Centros médicos para atención especializada
Revisión de IPERC: producción y Administrativos	Seguimiento y control del personal vacunado en cada sede
Capacitaciones de Salud en el trabajo/ charlas de 5 minutos	Apoyo en Vacunación en cada sede
Atenciones de urgencias y emergencias	
Seguimiento de personal gestante	Capacitaciones relacionadas a medidas de prevención frente a Covid

Pausas Activas realizadas con el personal del área de Cacao



Fomento de la salud de los trabajadores

GRI 403-6

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

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

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

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

1. Entrega de Kits de bioseguridad:

En la coyuntura actual que nos encontramos desde el año 2020 se inició con la entrega de mandiles de protección y kits de bioseguridad (caretas, mascarillas, atomizadores) de uso externo tanto para el personal como para sus familiares y así reducir el riesgo de contagio y transmisión de enfermedades. Esto continuó el año 2021



Entrega de kits de bioseguridad personal a colaboradores en Planta Callao

2. Charlas Virtuales y Presenciales

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 disergonómico



Capacitación sobre Cuidados Post Covid

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

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

Durante el 2021 se continuó realizando a manera de apoyo el préstamo de balones y concentradores de oxígeno, oxímetros en casos de colaboradores que necesitaron este servicio, el cual fue monitoreado por nuestro personal de SO.



Préstamo de balón de oxígeno para familiar (padre)

4. Comités de Prevención COVID-19

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

5. Charlas de 5 minutos

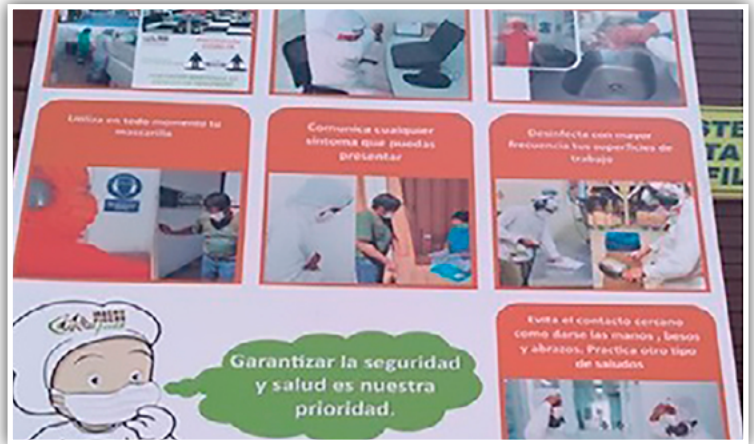
Nos permite generar en los trabajadores un compromiso con el Sistema de Salud en el Trabajo, demostrándoles que nos importa su participación dentro de la empresa, y que son pieza fundamental para el desarrollo de esta.



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

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

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



Capacitación sobre Cuidados Post Covid

7. Difusión sobre uso de tópico

El personal acude al área para recibir atención médica, donde se le brinda atención de primeros auxilios se procede a realizar el triaje, evaluación por parte del personal de salud, control de funciones vitales, curaciones para alivio de los síntomas; así mismo de no haber mejoría se procede a derivar a colaborador al Centro de Salud que le corresponde de acuerdo a su Seguro Social.

El promedio mensual de atenciones en Topico Pisco es de 180 y en Topico Callao es de 145.

Las atenciones a Zonas se realizan mediante teleconsultas virtuales en promedio 10 mensuales.



Control de funciones vitales al colaborador Layche Chota Edwar del área de cocina.

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

1. Campaña de Vacunación contra tétano, Covid 19, influenza

A través de las vacunas previenen la propagación de enfermedades contagiosas, peligrosas y muchas veces mortales, por ende, en MPF desde el 2021 con apoyo del MINSA se viene llevando a cabo las campañas de vacunación para todo el personal MPF.

Durante el 2021 se llevó a cabo la campaña de vacunación contra tétano, , habiendo sido vacunado un total de 79 colaboradores quienes completaron en algunos casos I, II y III dosis.

Campaña de vacunación contra influenza (104 colaboradores) y Campaña de vacunación contra el COVID 19 un total de 158 colaboradores y 80 familiares.



Colaborador Segura Pastor Carmelo habiendo recibido Vacuna contra Neumococo

2. Campaña de ETAS

En MPF nos preocupamos por la salud integral de nuestros colaboradores y la inocuidad de nuestros productos por lo cual se han programado y realizado análisis de ETAs de manera semestral a nuestros colaboradores.



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

3. Campañas de peso y talla

Se realizó esta campaña relacionada a la promoción de Vida Sana a fin de identificar casos de sobre peso y obesidad.



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

4. Apoyo Psicológico

Durante el 2021 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, cumple un cronograma de Charlas, Webinar y talleres presenciales o virtuales lo que contribuye al cuidado y bienestar mental para que nuestros colaboradores piensen, sientan y vivan de manera más sana.

Dolencias y enfermedades laborales

GRI 403-10

La empresa en el periodo 2021 no ha presentado dolencias, enfermedades laborales o fallecimientos, debido a la gestión y acción permanente que venimos realizando en conjunto con las áreas involucradas.

Descripción	Detalle
Cómo se determinan dichos peligros	A través de la atención y seguimiento de casos de salud, monitoreos de riesgos ergonómicos e inspección a los puestos de trabajo
Cuales de dichos peligros provocarían o contribuirían a generar dolencias o enfermedades laborales	Posturas incorrectas / Sobre esfuerzos / Movimientos repetitivos / trastornos musculoesqueléticos
Qué medidas tomarían para minimizar riesgos	Capacitación / Programas preventivos / Monitoreos anuales / Pausas activas/ Inspecciones a las áreas de trabajo



Inspección de ergonomía al área de Pulverizado - Cacao



Posturas y movimientos en área de Chocolate



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



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



Inspección de trabajo an áreas Limpiadora y Chocolate

FORMACIÓN Y ENSEÑANZA

Enfoque de Gestión

En Machu Picchu Foods tenemos como pilar estratégico el brindar a todos nuestros colaboradores oportunidades de capacitación, desarrollo de habilidades y aprendizaje práctico, con especial énfasis en la especialización en nuestra industria o procesos core.

Nuestro modelo formativo contempla el desarrollo de capacitaciones regulatorias u obligatorias (ley, norma o cliente) y capacitaciones corporativas o adHOC (DNC) que son programadas en base a necesidades puntuales de cada gerencia o planta. De esta manera, aseguramos que nuestro personal cuente con los conocimientos, habilidades y destrezas mínimas para desempeñarse exitosamente en su puesto de trabajo, así como dotarles de nuevas competencias que le permitan desarrollarse a otros niveles de acuerdo con su grado de potencial.

Orientados siempre a poder cumplir con las normativas legales y las disposiciones de nuestros clientes hemos logrado implementar una plataforma virtual de aprendizaje (Aprende MPF) en la cual hemos virtualizado y alojado los principales contenidos regulatorios en temas de Seguridad y Salud en el Trabajo, Calidad y Seguridad de la Información, llegando así a la totalidad de nuestro personal de producción y áreas administrativas.

Buscamos siempre la mejora continua de nuestros procesos de enseñanza a través de la medición de la eficacia de la capacitación en sus niveles I (Satisfacción o Reacción) y II (Aprendizaje), esto nos permite reajustar los contenidos formativos a las exigencias y estrategias actuales de nuestro negocio.

Media de horas de formación al año por empleado

GRI 404 - 1

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

Las capacitaciones en el 2021 se llevaron a cabo de manera interna y externa, siendo de mayor inversión en horas aquellas que se realizaron dentro de la organización. En Machu Picchu Foods elaboramos los planes de capacitación clasificados de la siguiente manera:



Durante la pandemia, asumimos la contingencia sanitaria como una oportunidad de reinventar nuestro plan de trabajo y contenidos temáticos. Desde esta perspectiva, nos enfocamos en poder llegar a formar a todos nuestros colaboradores tanto de nuestras plantas de Callao, Pisco y oficinas de acopia distribuidas a lo largo de nuestro territorio nacional en los contenidos regulatorios y normativos necesarios para ejecutar nuestros procesos productivos con seguridad, calidad y de acuerdo con nuestra cultura corporativa. APRENDE MPF, es nuestra plataforma de aprendizaje virtual en la que alojamos nuestros cursos regulatorios de Seguridad y Salud en el Trabajo, Calidad, Aspectos Legales, Seguridad de la Información, entre otros.

Esta iniciativa nos permitió cumplir con las disposiciones de nuestros clientes y las normativas legales de nuestro país a un 100% con respecto al personal ingresante nuevo y antiguo.

A nivel virtual se implementó una plataforma llamada **APRENDE MPF** permitiendo que nuestros colaboradores accedieran a los diversos cursos sobre todo del ámbito normativo.

MACHU PICCHU foods
TAILOR-MADE DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

MPF

Aprende

Potenciamos nuestros **conocimientos** en **Seguridad, Medio Ambiente, Legal y OEA** con nuestros **programas** de aprendizaje virtual.

¡Lanzamiento de los Programas!

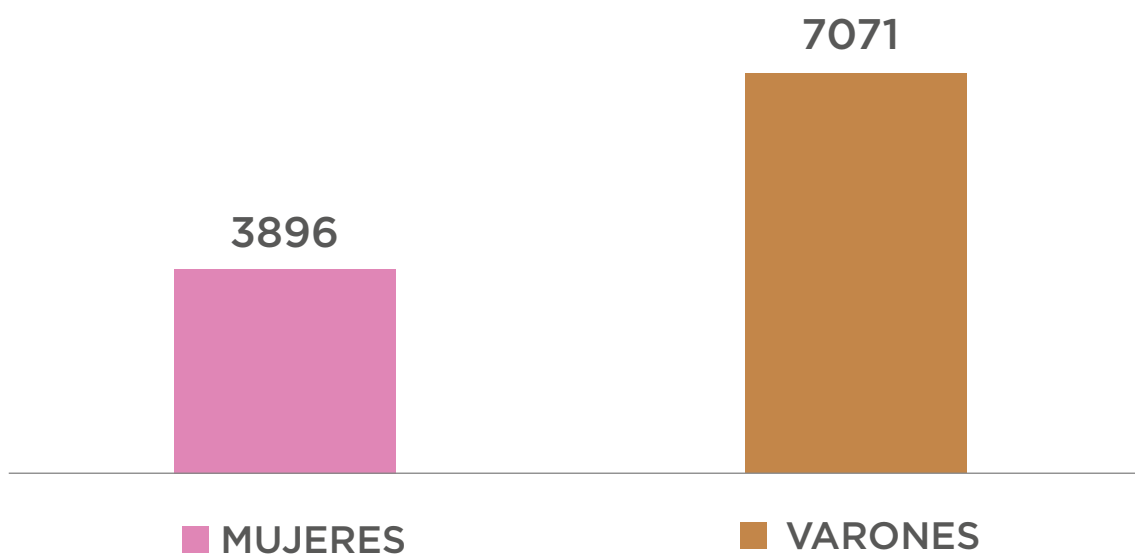
- Seguridad Ocupacional
Fechas: Del 25/08 al 30/09
- Cultura Ambiental y Cumplimiento Normativo
Fechas: Del 13/09 al 15/10
- OEA (Operador Económico Autorizado)
Fechas: del 04/10 al 30/10

***Los cursos son de carácter obligatorio para todos los colaboradores.**

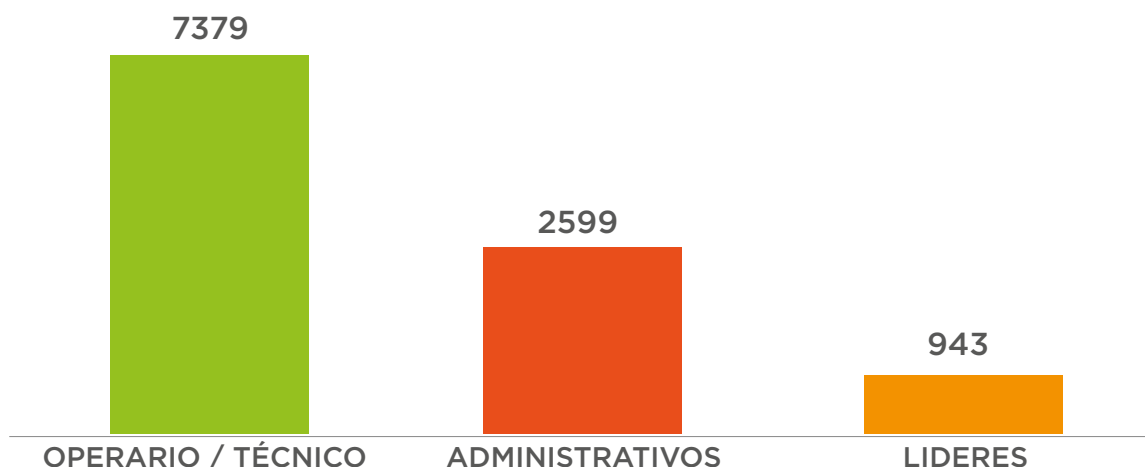
¡Contamos con tu participación!

En Machu Picchu Foods, las horas invertidas de capacitación interna se manejaron de manera proporcional, permitiendo la participación de nuestros colaboradores de manera homogénea. En total se llevaron a cabo 10967 horas de capacitación, obteniendo un promedio de 8 horas por colaborador.

HORAS DE CAPACITACIÓN SEGÚN GÉNERO



HORAS DE CAPACITACIÓN SEGÚN CATEGORÍA LABORAL



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

GRI 404 - 3

Para nosotros el proceso de evaluación de desempeño es una herramienta clave para determinar la contribución de nuestro personal hacia los objetivos y estrategia de negocio; es un proceso que está alineado con los incrementos salariales, las promociones internas y necesidades de capacitación, entre otros. En el caso del personal administrativo, durante el 2021, se llevó a cabo la implementación de una nueva plataforma de gestión del desempeño mediante el sistema **SUCCESS FACTOR**, el cual se encuentra integrado con el sistema SAP.

El lanzamiento de este nuevo sistema fue por medio de nuestro canal de Comunicaciones y a través de reuniones con los principales líderes de la organización para dar a conocer de esta nueva herramienta de evaluación, la cual luego de un periodo de adecuación a la empresa, salió en vivo hacia fines del 2021 para la evaluación final anual.



—Proceso de Gestión del desempeño 2021 —

¿Ya realizaste tu **Autoevaluación** en nuestra nueva plataforma?
¡No olvides completarla hasta este **viernes 28 de enero**!



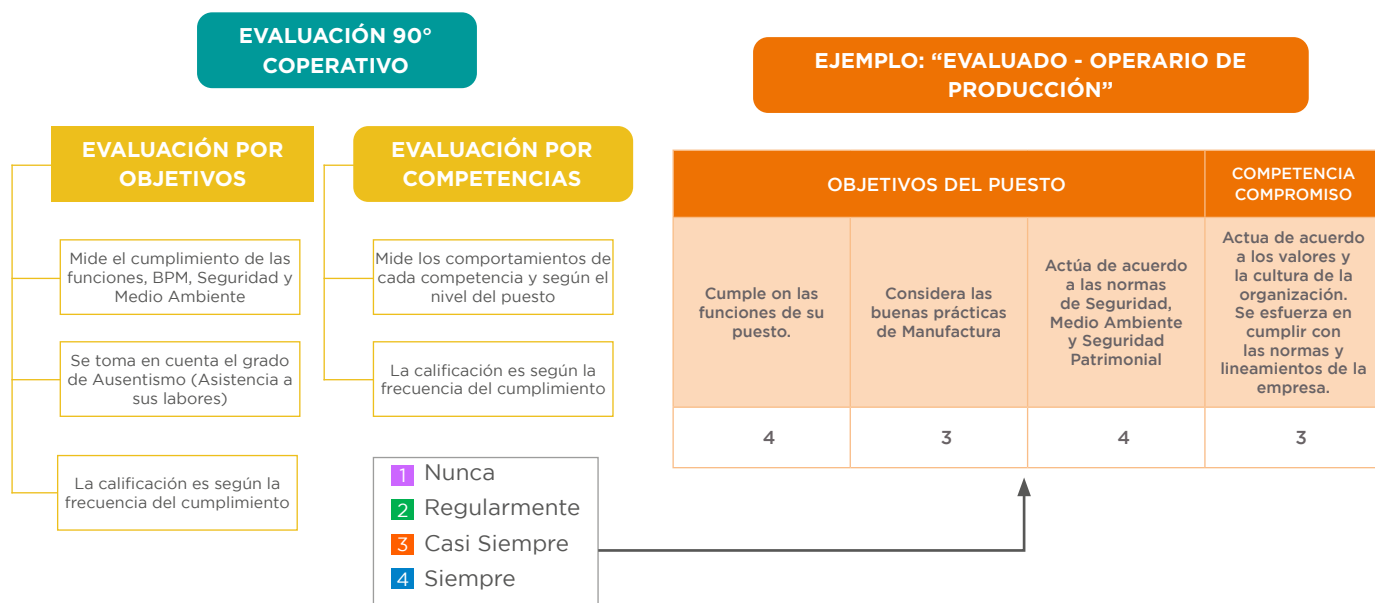
Si quieres saber cómo realizar tu Autoevaluación haz click aquí.

De la misma manera, durante el 2021, hemos fortalecido el rol de nuestros líderes para la gestión del desempeño, realizamos Talleres de Retroalimentación Efectiva para los gerentes y mandos medios, brindándoles herramientas de retroalimentación como el modelo SCI – Situación/Comportamiento/Impacto y la generación de planes de desarrollo, con el objetivo de empoderarlos como principales actores dentro de la gestión del talento de nuestros colaboradores.



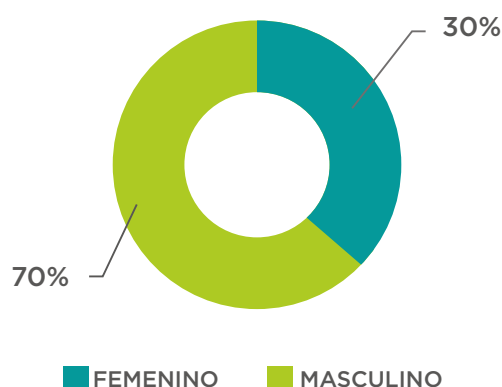
En esta misma línea, llevamos a cabo workshops en gestión por objetivos para nuestros líderes de manera que se pueda garantizar un adecuado alineamiento y construcción de objetivos que soporten nuestra estrategia de negocio.

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.

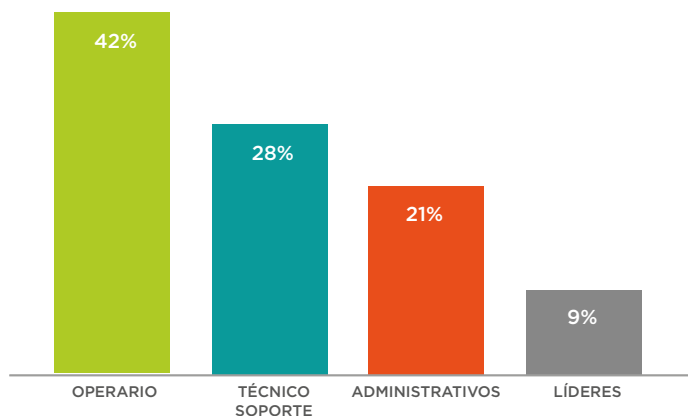


En total participaron 1138 colaboradores, de los cuales, según género, fueron evaluadas 346 mujeres y 792 varones; a nivel de operario fueron un total de 478, a nivel técnico o soporte se evaluó a 319 colaboradores, en puestos administrativos 239, y finalmente se evaluaron a 102 líderes.

EVALUACIÓN SEGÚN GÉNERO



EVALUADOS SEGÚN CATEGORIA



Mapeo de Talentos y Línea de Carrera

Durante el 2021 implementamos nuestro proceso de Gestión del Potencial e identificación de Puestos Claves con el objetivo de identificar a nuestros altos potenciales y entender sus necesidades de desarrollo y crecimiento identificadas dentro de nuestra organización.

Se determinaron 4 factores claves para la determinación de altos potenciales en Machu Picchu Foods: Curiosidad, Determinación, Insight y Liderazgo.

Al cierre del 2021 se determinaron 37 colaboradores con alto potencial, a los cuales se les construyeron planes de desarrollo individual, con el propósito de acortar las brechas a nivel de formación, conocimientos y experiencia con respecto a puestos de mayor responsabilidad.

Rasgos de potencial: Alto nivel de:	Evaluación de desempeño	Nivel de Motivación Alto nivel de:
Curiosidad: Comprende el entorno, entiende a la competencia, aprende de múltiples fuentes.	Destacado	Compromiso
Determinación: Supera los obstáculos, es altamente persistente en el logro de resultados.	Bueno	Aspiración
Insight: Relaciona información y llega a conclusiones acertadas sobre temas complejos que tienen un alto impacto en el área de negocio,	Por Mejorar	Proyección
Liderazgo: Influye de manera positiva en otros, es un agente de cambio. Muestra Humildad y un alto nivel de conocimiento	Bajo	

Enfocados en retener a nuestros High Performance y High Potentials se creó el programa “Lidera tu Carrera” enfocado en las áreas comerciales y de aplicaciones & desarrollo, con el objetivo de aclarar el panorama de crecimiento y carrera para nuestros colaboradores más destacados y determinar sus objetivos profesionales a corto, mediano y largo plazo.

Se elaboraron 4 rutas de carrera: Comercial Orgánico, Comercial Tailor Made, Comercial Convencional, y Aplicaciones & Desarrollo. En estos mapas se detallan los desafíos a nivel de conocimientos, competencias y consecución de objetivos de cada nivel o puesto de trabajo.





Diversidad e igualdad de oportunidades

Enfoque de gestión

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, así mismo, como todos los colaboradores que han laborado durante el año 2021

CONCEPTO	2020		2021	
	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres
De 18 a 30 años	0	0	0	0
Entre 30 y 50 años	2	4	3	2
Mayores de 50 años	2	3	2	5

CONCEPTO	2020		2021	
	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres
COLABORADORES	540	1359	674	1744
De 18 a 30 años	213	532	281	735
Entre 30 y 50 años	314	759	374	936
Mayores de 50 años	13	68	19	73

NO DISCRIMINACIÓN

Enfoque de Gestión

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 2021 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/trabajo forzoso u obligatorio

Enfoque de gestión

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 Egúsqüiza Palacín, Fernando Segundo Félix Córdova, Revista LABOREM N.º 24-2021, pg.3.

(**) El Trabajo Infantil en el Perú: Pasado Reciente y Perspectivas, Beatty Egúsqüiza 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 y, por nuestro lado, se realizan visitas de monitoreo para verificar el cumplimiento.

Como parte del compromiso adquirido el año anterior, se han monitoreado 1753 fincas de productores que están dentro de nuestro programa de certificaciones; durante la evaluación de las encuestas, se ha encontrado lo siguiente:

1.	2. SI	3. NO	4. MOTIVO
5. Asistencia A La Escuela	6. 1477	7. 276	8. Sin hijos en edad escolar
9. Trabajo Infantil Detectado	10. 0	11. 1753	12.
13. Trabajo Forzoso Detectado	14. 0	15. 1753	16.
17. Agua Potable	18. 236	19. 1517	20.
21. Agua Potable + Conectividad A Internet	22. 6	23. 1747	24.
25. Agua Potable + Electricidad	26. 159	27. 1594	28.
29. Agua Potable + Electricidad + Conectividad A Internet	30. 45	31. 1708	32.
33. Agua Potable + Paneles Solares	34. 2	35. 1751	36.
37. Conectividad A Internet	38. 37	39. 1716	40.
41. Conectividad A Internet + Electricidad	42. 57	43. 1696	44.
45. Conectividad A Internet + Paneles Solares	46. 6	47. 1747	48.
49. Electricidad	50. 260	51. 1493	52.
53. Paneles Solares	54. 67	55. 1686	56.
57. Paneles Solares + Electricidad	58. 2	59. 1751	60.

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

Enfoque de gestión

Nuestro compromiso es seguir mejorando nuestra gestión de iniciativas y programas 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 2021 asumimos el reto de realizar nuestro primer mapeo de grupos de interés, así como, la identificación de las mejores prácticas en el sector que tengan potencial de replicabilidad para nuestro contexto social. El resultado ha permitido establecer una hoja de ruta de sostenibilidad en el cual hemos planteado los próximos proyectos e iniciativas de repercusión social, ambiental y gobierno corporativo. Esta herramienta cuenta con metas e indicadores alineados al plan estratégico de la compañía, el cual es evaluado de manera periódica por la alta dirección.

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

GRI 413-1

IMPACTO SOCIAL HACIA LAS COMUNIDADES

1. Producción de Cacao sin trabajo infantil

Las brechas en torno a infraestructura y tecnología abren un campo de dificultades para el desarrollo de las comunidades donde los niños crecen en un entorno en desventaja frente al ritmo en que va desarrollarse un mundo globalizado

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



1.1. -Mejoramiento de Infraestructura social - Región Pasco

Para MPF es importante aportar en infraestructura educativa porque creemos que tiene un impacto en la formación de mejores ciudadanos que aporten al desarrollo del país

En Noviembre del año 2021 culminamos la construcción de un comedor de 168 m², área de juegos y renovación de servicios higiénicos para uso exclusivo de los estudiantes de la Institución Educativa 34402 ABRAHAM CASTRO QUINTIQUARI.

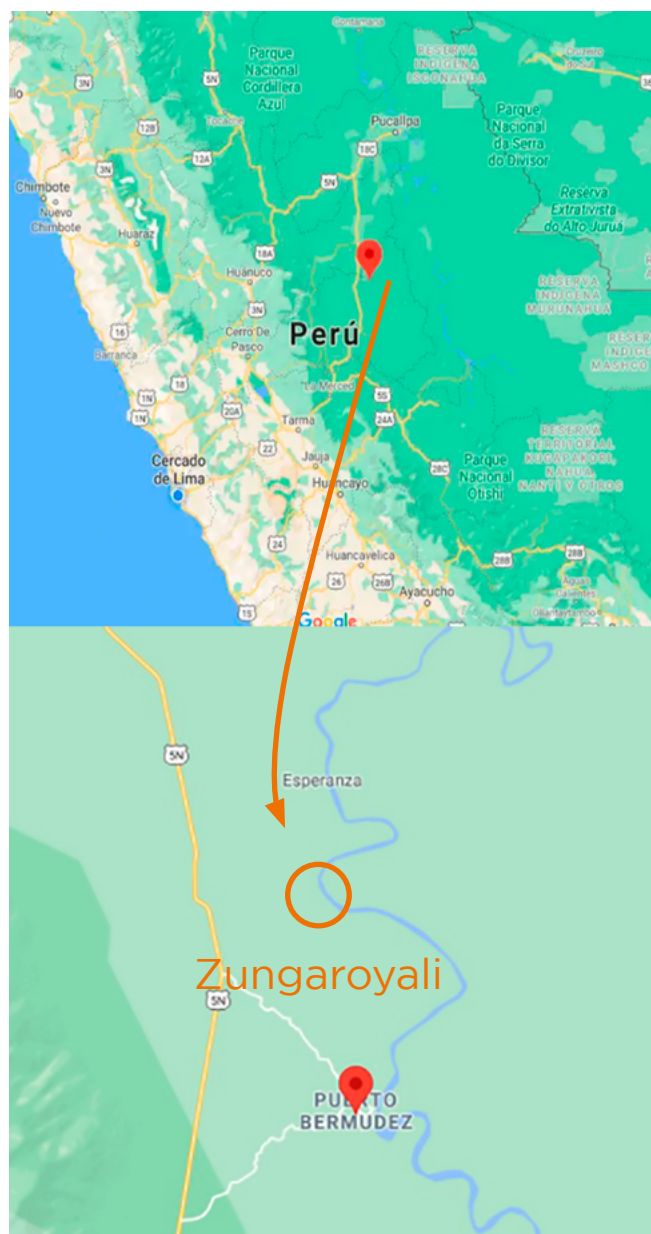
Dicho colegio se encuentra ubicado en el centro poblado de Zungaroyali, distrito de Puerto Bermudez, Provincia de Oxapampa, Región Pasco

Zungariyali tiene una población de 789 habitantes y el acceso a es exclusivamente por vía pluvial, por el río Pichis. Este proyecto beneficia a 220 alumnos en total del nivel inicial, primaria y secundaria

Además se ven beneficiados 13 familias socios productores de cacao orgánico de Machu Picchu Foods

Adicionalmente, en este proyecto se considera la construcción de una rampa y escalera con pasamanos para facilitar el acceso a la comunidad cuando desembarcan los botes.

LOCALIZACIÓN



ACCESO PLUVIAL

Exteriores comedor - antes - 168m2

La infraestructura del comedor y cocina era a base de madera, cuyo techado era de una calamina reutilizada muy delgada que tenía agujeros por donde filtraba el agua al interior. Solo contaban con 3 mesas para atender a 18 personas como máximo.



Exteriores comedor - ahora - 168m2

La nueva infraestructura del comedor y cocina actualmente es de ladrillo, con ventanas enmalladas para evitar el ingreso de insectos. El techo es de Aluzinc TR4 rígido y el piso enchapado con mayólicas. Además se instaló un sistema de drenaje pluvial a los techos para canalizar el agua de lluvias al río.

Las nueva construcción cuenta con sistema fotovoltaico (paneles solares) de 1Kw para abastecer luminarias y tomacorrientes para artefactos eléctricos de cocina: licuadora, refrigeradora, etc.



Interior comedor - antes

El comedor contaba con apenas 3 mesas que alcanzaban para atender a 30 niños



Interior comedor - Ahora

El comedor nuevo tiene 6 mesas con estructuras de fierro y tablas de madera, cuyo aforo total alcanza para 60 niños



Cocina - antes

Las cocinas que tenían disponible para preparar las comidas de los niños requería leña, como combustible. Tenían 2 cocinas que no abastecía el requerimiento diario de alimentación. Además se necesitaba esperar más tiempo para que los alimentos estén



Cocina - ahora

La cocina entregada es a gas, un combustible más limpio que la leña.

Además cuenta con lavatorio que cuenta con suministro de agua que se almacena en un tanque cuyo origen del agua es de una quebrada que acumula lluvia en altura y se canaliza por tubos hasta los caños (grifos)



Área de juegos - antes

La escuela tuvo un área de 75m² destinado para juegos infantiles, pero no estaba implementado.



Área de juegos - ahora

El proyecto tuvo el alcance de implementar un área de juegos infantiles para los niños de la escuela consiguiendo habilitarles un espacio de esparcimiento dentro de sus programa de estudios



Área de juegos - ahora

Baños - antes

El comedor nuevo tiene 6 mesas con estructuras de fierro y tablas de madera, cuyo aforo total alcanza para 60 niños.



Baños - ahora

Se habilitaron los sshh, y se conectó a un suministro de agua que proviene de una quebrada ubicada a 700 metros, garantizando que los niños puedan asearse y lavarse las manos previo a su horario de refrigerio en el comedor.



Acceso a la comunidad - antes



Acceso a la comunidad - ahora



2.- Capacitación de técnicas sostenibles de cosecha y post cosecha:

Todos los años para garantizar un proceso de cosecha y post cosecha sostenible, ponemos a disposición nuestros técnicos e ingenieros que brindan asistencia técnica a los agricultores para asegurar un manejo y control adecuado de las fincas de cacao

2.1- Prevención y control de las enfermedades, manejo de sombra, poda y salud del Suelo

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

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

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



SUB ZONA	Nº DE AGRICULTORES CAPACITADOS 2021			
	FERT. ORGÁNICOS	ÁRBOLES SOMBRA	EFIC. RECURSOS	CONT. PLAGAS
SELVA DE ORO	185	20	0	217
KIMBIRI	0	0	0	65
SAN ANTONIO	136	0	0	136
VILLA VIRGEN	0	0	0	81

Salud y seguridad de los clientes

Enfoque de gestión



Somos una empresa líder en la fabricación de derivados de cacao, chocolates y confitería en el Perú. Estamos profundamente comprometidos con la producción de productos sostenibles, orgánicos y convencionales con los más altos estándares de calidad.

Contamos 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 N° 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 N° 02 maneja productos alérgenos y presenta la Certificación Kosher Parve, cumpliendo toda normativa vigente, así como todas las medidas de prevención.

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.

La Planta de Callao manufactura en su mayoría productos de chocolate y confitería con alérgenos, así mismo tiene una línea exclusiva para productos orgánicos especiales con categoría Vegan, Kosher.

Evaluación de los impactos en la salud y seguridad de las Personas

categorías de productos o servicios

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: Certificación FSSC 22000, Certificación BRC, Certificación HACCP (Planta N° 02), Certificación Gluten Free, Inspección de No Uso de Alergenos, Certificaciones Orgánicas, Certificaciones Religiosas como: Kosher y Halal; Certificaciones de Responsabilidad Social: Fairtrade, Rainforest Alliance y UTZ; así como las Certificaciones de Salud y Medio Ambiente.

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
- 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 Alimentaria 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 Higiénicas Sanitarias contantes a la línea.
- Monitoreo Ambiental de patógenos
- Control de alérgenos
- Auditorías Internas y Externas
- Seguimiento a No Conformidades.

INDICADORES 7KPI	2019	2020	2021
Porcentaje de líneas implementadas con un sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria	100%	100%	100%
N° de Reclamos de Inocuidad	0	0	0
N° de Retiros del Mercado		0	0

Cumplimiento Socioeconómico

Enfoque de Gestión

Machu Picchu Foods S.A.C se encuentra comprometida con el respeto de los derechos laborales sus trabajadores, basados en el principio de no discriminación por raza, color, sexo, religión, opinión política, ascendencia nacional u origen social entendiendo que son la fuerza que impulsa el desarrollo de la empresa.

Asimismo Machu Picchu Foods se preocupa por mejorar la salud y el bienestar laboral de los trabajadores promoviendo la prevención de accidentes y enfermedades relacionadas con la seguridad y salud ocupacional.

Para Machu Picchu Foods el respeto a las normas tributarias permite que el Estado a través de la capacidad de redistribución pueda retornar los tributos pagados a la sociedad transformando con ello el nivel de vida de los ciudadanos.

Machu Picchu Foods SAC inicia su plan económico sobre la base de un adecuado Gobierno Corporativo cumpliendo con las normas y estándares de la industria y el medio empresarial. Se enfoca en satisfacer a los Stakeholders de la empresa: accionistas, buscando rentabilizar su inversión, trabajadores, pagando una remuneración acorde con el mercado laboral y preocupándose por su salud y seguridad en el centro de trabajo, proveedores, buscando alianzas estratégicas que beneficien a las partes, sociedad y medio ambiente.

Incumplimiento de las leyes en los ámbitos social y económico

GRI 419-1

Machu Picchu Foods S.A.C. por el presente declara que no ha sido 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.

Estándar GRI		Contenido	Número de página o URL	Omisión
CONTENIDOS GENERALES GRI-2016	102-1	Nombre de la organización	6	
	102-2	Actividades, marcas, productos y servicios	6	
	102-3	Ubicación de la sede	7	
	102-4	Ubicación de las operaciones	7	
	102-5	Propiedad y forma jurídica	3, 8	
	102-6	Mercados servidos	11	
	102-7	Tamaño de la organización	11	
	102-8	Información sobre empleados y otros trabajadores	20	
	102-9	Cadena de suministro	11	
	102-13	Afiliación a asociaciones	17	
	102-14	Declaración de altos ejecutivos responsables de la toma de decisiones	4	
	102-16	Valores, principios, estándares y normas de conducta	9	
	102-17	Mecanismos de asesoramiento y preocupaciones éticas	18	
	102-18	Estructura de gobernanza	21	
	102-19	Delegación de autoridad	22	
	102-22	Composición del máximo órgano de gobierno y sus comités	22	
	102-25	Conflictos de intereses	25	
	102-40	Lista de grupos de interés	25	
	102-45	Entidades incluidas en los estados financieros consolidados	8	
	102-46	Definición de los contenidos de los informes y las coberturas del tema	26	
	102-47	Lista de temas materiales	26	
	102-50	Periodo objeto del informe	3	
	102-51	Fecha del último informe	3	
	102-52	Ciclo de elaboración de informes	3	
	102-53	Punto de contacto para preguntas sobre el informe	3	
	102-54	Declaración de elaboración del informe de conformidad con los Estándares GRI	3	
	102-55	Índice de contenidos GRI	101	

GESTIÓN ECONÓMICA

PRESENCIA EN EL MERCADO

GRI-103: ENFOQUE DE GESTIÓN	103-1	Explicación del tema material y su cobertura.	29	
	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes.	29	
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	29	
GRI-202: PRESENCIA EN EL MERCADO 2016	202-1	Ratio del salario de categoría inicial estándar por sexo frente al salario mínimo local	29	

IMPACTOS ECONÓMICOS INDIRECTOS

GRI-103: ENFOQUE DE GESTIÓN	103-1	Explicación del tema material y su cobertura.	30	
	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes.	30	
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	30	
GRI -203: IMPACTOS ECONÓMICOS INDIRECTOS 2016	203-1	Inversiones en infraestructuras y servicios apoyados	30	

PRÁCTICAS DE ADQUISICIÓN

GRI-103: ENFOQUE DE GESTIÓN	103-1	Explicación del tema material y su cobertura.	38	
	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes.	38	
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	38	
GRI- 204: PRÁCTICAS DE ADQUISICIÓN	204-1	Proporción de gasto en proveedores locales	38	

ANTICORRUPCIÓN

GRI-103: ENFOQUE DE GESTIÓN	103-1	Explicación del tema material y su cobertura.	31	
	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes.	31	
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	31	
GRI-205: ANTICORRUPCIÓN 2016	205-2	Comunicación y formación sobre políticas y procedimientos anticorrupción	33	

COMPETENCIA DESLEAL				
GRI-103: ENFOQUE DE GESTIÓN	103-1	Explicación del tema material y su cobertura.	34	
	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes.	34	
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	34	
GRI: 206: COMPETENCIA DESLEAL 2016	206-1	Acciones jurídicas relacionadas con la competencia desleal y las prácticas monopólicas y contra la libre competencia	36	
GESTIÓN AMBIENTAL				
MATERIALES				
GRI-103: ENFOQUE DE GESTIÓN	103-1	Explicación del tema material y su cobertura.	38	
	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes.	38	
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	38	
GRI-301: MATERIALES 2016	301-1	Materiales utilizados por peso o volumen	38	
ENERGÍA				
GRI-103: ENFOQUE DE GESTIÓN	103-1	Explicación del tema material y su cobertura.	40	
	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes.	40	
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	40	
GRI-302: ENERGÍA 2016	302-1	Consumo energético dentro de la organización	40	
AGUA Y EFLUENTES				
GRI-103: ENFOQUE DE GESTIÓN	103-1	Explicación del tema material y su cobertura.	41	
	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes.	41	
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	41	
GRI-303: AGUA Y EFLUENTES 2018	303-5	Consumo de agua	41	
EMISIONES				
GRI-103: ENFOQUE DE GESTIÓN	103-1	Explicación del tema material y su cobertura.	42	
	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes.	42	
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	42	
GRI-305: EMISIONES 2016	305-1	Emisiones directas de GEI (alcance 1)	43	

RESIDUOS				
GRI-103: ENFOQUE DE GESTIÓN	103-1	Explicación del tema material y su cobertura.	44	
	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes.	44	
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	44	
GRI-306: RESIDUOS 2020	306-1	Generación de residuos e impactos significativos relacionados con los residuos	45	
	306-2	Gestión de impactos significativos relacionados con los residuos	46	
CUMPLIMIENTO AMBIENTAL				
GRI-103: ENFOQUE DE GESTIÓN	103-1	Explicación del tema material y su cobertura.	49	
	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes.	49	
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	49	
GRI-307: CUMPLIMIENTO AMBIENTAL 2016	307-1	Incumplimiento de la legislación y normativa ambiental	50	
GESTIÓN SOCIAL				
EMPLEO				
GRI-103: ENFOQUE DE GESTIÓN	103-1	Explicación del tema material y su cobertura.	52	
	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes.	52	
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	52	
GRI-401: EMPLEO 2016	401-1	Nuevas contrataciones del empleados y rotación de personal	52	
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO				
GRI-103: ENFOQUE DE GESTIÓN	103-1	Explicación del tema material y su cobertura.	56	
	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes.	56	
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	56	

GRI-403: SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2018	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	70	
	403-6	Fomento de la salud de los trabajadores	73	
	403-10	Dolencias y enfermedades laborales	77	
FORMACIÓN Y ENSEÑANZA				
GRI-103: ENFOQUE DE GESTIÓN	103-1	Explicación del tema material y su cobertura.	80	
	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes.	80	
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	80	
GRI-404: FORMACIÓN Y ENSEÑANZA 2016	404-1	Media de horas de formación al año por empleado	81	
	404-3	Porcentaje de empleados que reciben evaluaciones periódicas del desempeño y desarrollo profesional	83	
DIVERSIDAD E IGUALDAD DE OPORTUNIDADES				
GRI-103: ENFOQUE DE GESTIÓN	103-1	Explicación del tema material y su cobertura.	87	
	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes.	87	
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	87	
GRI-405: DIVERSIDAD E IGUALDAD DE OPORTUNIDADES 2016	405-1	Diversidad en órganos de gobierno y empleados	88	
NO DISCRIMINACIÓN				
GRI-103: ENFOQUE DE GESTIÓN	103-1	Explicación del tema material y su cobertura.	88	
	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes.	88	
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	88	
GRI-406: NO DISCRIMINACIÓN 2016	406-1	Casos de discriminación y acciones correctivas emprendidas	89	

TRABAJO INFANTIL				
GRI-103: ENFOQUE DE GESTIÓN	103-1	Explicación del tema material y su cobertura.	89	
	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes.	89	
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	89	
GRI-408: TRABAJO INFANTIL 2016	408-1	Operaciones y proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo infantil	90	
TRABAJO FORSOZO U OBLIGATORIO				
GRI-103: ENFOQUE DE GESTIÓN	103-1	Explicación del tema material y su cobertura.	89	
	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes.	89	
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	89	
GRI-409: TRABAJO FORSOZO U OBLIGATORIO 2016	409 -1	Operaciones y proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo forzado u obligatorio	90	
COMUNIDADES LOCALES				
GRI-103: ENFOQUE DE GESTIÓN	103-1	Explicación del tema material y su cobertura.	91	
	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes.	91	
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	91	
GRI-413: COMUNIDADES LOCALES 2016	413-1	Operaciones con participación de la comunidad local, evaluaciones del impacto y programas de desarrollo	91	
SALUD Y SEGURIDAD DE LOS CLIENTES				
GRI-103: ENFOQUE DE GESTIÓN	103-1	Explicación del tema material y su cobertura.	98	
	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes.	98	
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	98	
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	99	
CUMPLIMIENTO SOCIOECONÓMICO				
GRI-103: ENFOQUE DE GESTIÓN	103-1	Explicación del tema material y su cobertura.	100	
	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes.	100	
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	100	
GRI-419: CUMPLIMIENTO SOCIOECONÓMICO 2016	419-1	Incumplimiento de las leyes y normativas en los ámbitos social y económico	100	

