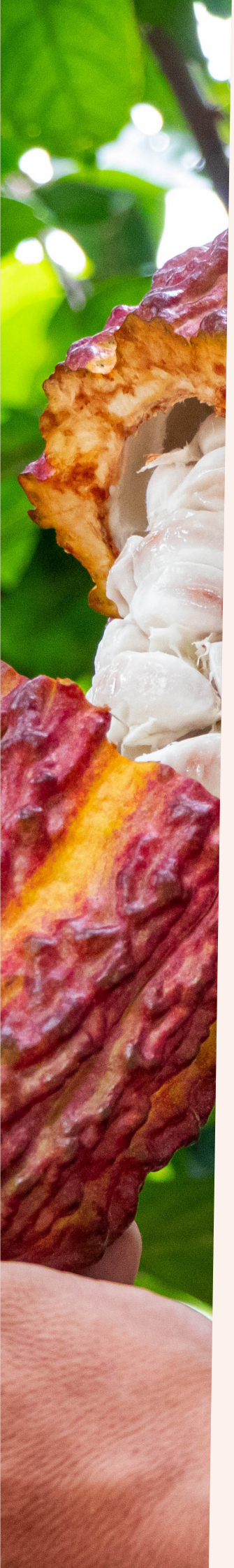
REPORTE DE SOSTENIBILIDAD 2023

Machu Picchu Foods S.A.C

MACHU PICCHU foods
TAILOR-MADE FOR THE FOOD INDUSTRY



CONTENIDO

05 Carta de bienvenida

09 ¿Quiénes Somos?

19 Gobierno Corporativo

27 Nuestro enfoque de sostenibilidad

32 Gestión Económica

39 Gestión Ambiental

52 Gestión Social

88 Índice de contenidos GRI

SOBRE NUESTRO REPORTE

GRI 2-3, GRI 2-4

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

En ese sentido, estamos felices de presentarles el segundo reporte de sostenibilidad de **Machu Picchu Foods**. Los datos asignados corresponden a la gestión realizada en el **[1 de enero del 2023 al 31 de diciembre del 2023]**.

Nuestro reporte es anual, y el último difundido fue del periodo **2023**. En este año no se ha generado ninguna modificación, relacionado al contenido del reporte anterior.

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 2-22



Fernando Guzmán Flores
Gerencia General

En este cuarto año que publicamos nuestro reporte de sostenibilidad, nos complace compartir con ustedes los logros, desafíos y compromisos que hemos abordado durante el último año en nuestro continuo viaje hacia la sostenibilidad. Nos enorgullece presentarles los resultados de nuestros esfuerzos y el progreso alcanzado que impactan positivamente en nuestros stakeholders (colaboradores, clientes, comunidades, proveedores, accionistas, directores, entre otros).

En Machu Picchu Foods, entendemos que la sostenibilidad está intrínsecamente ligada a nuestro propósito y valores fundamentales. Por ende, hemos adoptado un enfoque hacia la sostenibilidad, diseñando soluciones personalizadas que se alinean con las necesidades específicas de nuestro entorno, comunidad y cadena de valor.

Como empresa peruana, tenemos una responsabilidad única y apasionante de contribuir al crecimiento y desarrollo de nuestro país. En este sentido, reafirmamos una vez más nuestro propósito de "ser el puente entre el desarrollo sostenible de las comunidades peruanas productoras de cacao y el crecimiento integral de nuestros clientes en la industria internacional de chocolate y snacks", mediante nuestro reporte de sostenibilidad 2023.

En 2023, elaboramos un plan estratégico hacia el 2026, que incluye como frente nuestras iniciativas de impacto social y ambiental. Entre estos, destacamos hacer frente al cambio climático con la meta de reducir nuestra huella de carbono de nuestras operaciones, promover la no deforestación y apoyar el desarrollo sostenible de nuestras comunidades.

Entre nuestros logros ambientales, implementamos nuevas tecnologías de reciclaje y reutilización. Además, implementamos seis Instrumentos de Gestión Ambiental (IGA) en nuestras sedes industriales, reflejando nuestro compromiso con estándares ambientales rigurosos y nuestra capacidad para gestionar eficazmente los impactos ambientales de nuestras operaciones. Asimismo, obtuvimos el reconocimiento ZIS Perú por nuestra participación en el programa "Desarrollo de Zonas Industriales Sostenibles en el Perú". Cabe destacar que hemos alcanzado un hito significativo al identificar nuestras fuentes de emisiones y calcular nuestra Huella de Carbono, obteniendo el primer reconocimiento otorgado por el MINAM para nuestras sedes en Pisco y Callao. Finalmente,

Machu Picchu Foods continúa colaborando con nuestro aliado ANIQUEN, bajo el convenio de entrega de nuestros residuos de papel, cartón y aparatos electrónicos en desuso, mediante una empresa EO-RS autorizada por el MINAM. Esta colaboración fortalece nuestro compromiso con la gestión adecuada de residuos y la promoción de la economía circular.

Respecto al ámbito social, hemos desarrollado el programa "Tengo mejor vivienda con MPF", dirigido a colaboradores operarios con mayor tiempo en la empresa que tienen una vivienda en condiciones vulnerables. Programa que les permite realizar cambios en su infraestructura, mejorando sus condiciones de vida a través de un préstamo económico sin intereses otorgado por MPF. Además, fortalecimos nuestro Programa de Oportunidades Internas, promoviendo el crecimiento y la preparación de nuestra propia fuerza laboral para asumir nuevas responsabilidades. El Programa "Refiere un Amigo" incentivó la participación de los colaboradores en el reclutamiento, reconocido mediante campañas internas y premios por recomendaciones exitosas.

Queremos resaltar que en Machu Picchu Foods trabajamos incansablemente en nuestra Cultura RIEE (Responsabilidad, Innovación, Equipo, Excelencia). Un reflejo de nuestros esfuerzos en seguridad es la disminución de la accidentabilidad en nuestra sede de Pisco en comparación con 2022.

En Machu Picchu Foods comprendemos la importancia de invertir en el desarrollo de competencias de nuestro personal como un pilar fundamental para el crecimiento sostenible y la excelencia operativa. A través del Programa DOJO, hemos implementado iniciativas específicas para fortalecer habilidades y optimizar el flujo de trabajo en nuestra sede Zonas. Este programa formativo se articula en torno a dos certificaciones clave, diseñadas para abordar las necesidades específicas de dos de nuestros puestos críticos en las oficinas de acopio. Finalmente, el proyecto Nuwa Muun, ha continuado su labor en 2023, impactando positivamente a 25 mujeres agricultoras de cacao. Este proyecto se centra en aumentar la productividad de sus fincas para lograr un mayor posicionamiento y empoderamiento a través de la comercialización de su cultivo de cacao. En 2023, se entregaron más de 60 toneladas de fertilizantes orgánicos. En las regiones de San Martin y Ucayali, implementamos secadores de cacao al sol para beneficiar a 10 productores, optimizando el proceso de deshidratación del cacao y asegurando una calidad superior del producto.

Nos comprometemos a seguir explorando nuevas oportunidades de mejora, innovando en nuestros procesos y promoviendo la colaboración dentro de nuestra cadena de valor y más allá. Creemos firmemente que juntos podemos crear un futuro más sostenible y próspero para las generaciones venideras. Mirando hacia el futuro, en Machu Picchu Foods estamos comprometidos a continuar mejorando nuestra gestión sostenible.

Atentamente,

Fernando Guzmán Flores
Gerente General

NOSOTROS

Machu Picchu Foods es el fabricante líder en la industria del cacao y chocolates de origen único en el Perú. Durante **más de 24 años**, hemos transmitido nuestra pasión por el cacao y el chocolate de alta calidad, satisfaciendo las necesidades personalizadas de nuestros clientes. Nuestro cacao, reconocido mundialmente por su perfil de sabor fino y aromático, se ha consolidado en el mercado global de chocolates premium, exportando los mejores productos de chocolate y cacao peruano al mundo.

En los campos de cultivo, se obtienen los granos de cacao directamente de las fincas de producción, trabajando estrechamente con las **más de 5.000 fincas familiares**, ubicadas en los valles cacaoteros peruanos. Trabajamos estrechamente con estas fincas para mejorar sus prácticas productivas y garantizar la calidad de los granos, brindándoles programas de asistencia técnica y contando con **más de 32 centros de abastecimiento** distribuidos en los valles peruanos.

La línea de producción abarca desde el cacao crudo hasta productos finales, satisfaciendo todas las necesidades de nuestros clientes. Los chocolates premium de todo el mundo utilizan nuestros productos de cacao como ingredientes, beneficiándose de nuestra vasta experiencia que nos permite ofrecer porcentajes de cacao personalizados y una gran variedad de inclusiones.

Nuestra dedicación y compromiso con la excelencia en cada etapa de la producción garantizan productos de cacao y chocolate de calidad superior, sostenibles y adaptados a las exigencias del mercado internacional.



MACHU PICCHU foods
TAILOR-MADE FOR THE FOOD INDUSTRY

¿QUIÉNES SOMOS?

A continuación
nos presentamos

Machu Picchu Foods S.A.C




¿QUIENES SOMOS?

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

Detalles organizacionales

GRI 2-2

Machu Picchu Foods S.A.C. es una empresa peruana constituida bajo la forma de una Sociedad Anónima Cerrada. Somos una empresa de alimentos, líderes en la fabricación y en servicios de manufactura de productos derivados del cacao, chocolate, confitería y afines. Brindamos productos innovadores diseñados de acuerdo con las expectativas y necesidades de las partes interesadas de nuestra organización.

Nuestros colaboradores son el activo más valioso que tenemos, y por ello nos preocupamos por su bienestar y fortalecemos su talento hacia el crecimiento y la mejora continua. Nuestras actividades productivas promueven y consideran el cuidado del medio ambiente y el entorno, bajo un enfoque integral de desarrollo sostenible.

Contamos con más de 24 años de experiencia, siendo productores de marcas privadas a nivel multinacional, lo que nos ha permitido desarrollar la capacidad, la experiencia y el know-how para satisfacer los requerimientos de nuestros clientes alrededor del mundo.

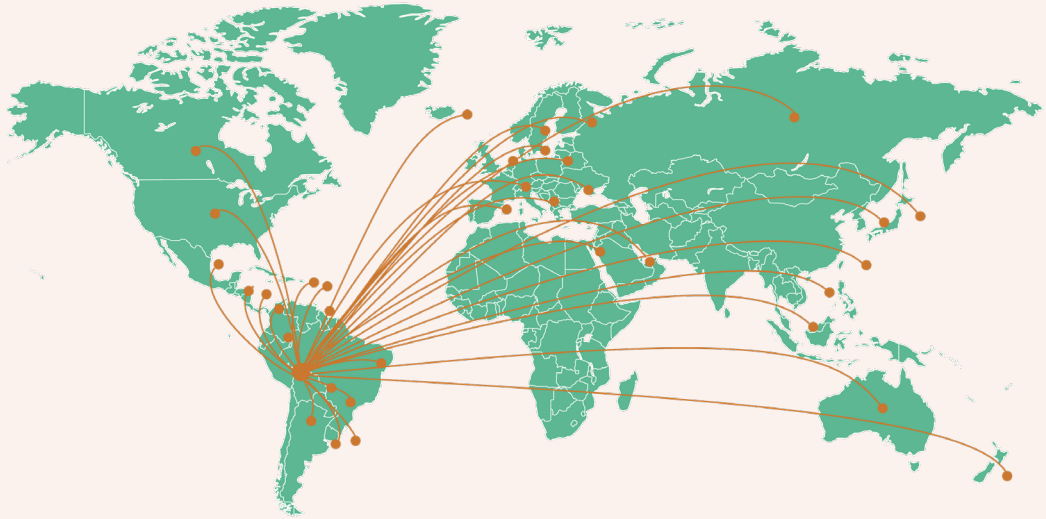
Es así como nuestra sede principal donde funcionan las oficinas Administrativas se encuentra ubicada en:

Av. Cádiz N° 206, distrito de San Isidro, Lima – Perú



Una empresa de clase mundial

Exportamos los mejores productos de cacao y chocolate del mundo



Machu Picchu Foods S.A.C. cuenta, además, con modernas plantas de producción ubicadas en:



Calle Carbono N° 213 Urb. Grimanesa, Callao
(Planta 1)

Calle Cuatro N°264 Urb. Grimanesa – Callao
(Planta 2)



Carretera Panamericana Sur Km. 232 – Pisco
(Planta 1)

Av. Fermín Tangüis N° 519 – Pisco
(Planta 2)



Asimismo, hemos establecido una amplia red de 32 (treinta y dos) centros de acopio de grano de cacao en diferentes valles de producción, asegurando así el abastecimiento de granos durante todo el año. Finalmente, Machu Picchu Foods S.A.C. exporta sus productos a más de 40 países en América – Asia - Europa – Oceanía entre otros.

Proveedor "Tailor-made"a

44

Países

Colaboramos con más de

15 Mil

Fincas Familiares

Contamos con

Procesos de fabricación particulares

Para las necesidades de neustros clientes

Actividades, cadena de valor y otras relaciones comerciales

GRI 2-6

Machu Picchu Foods es el fabricante líder en la industria del cacao y chocolates, y nos destacamos en el mercado global como un proveedor "tailor-made" en la industria del cacao y chocolate, exportando a 44 países, incluyendo Estados Unidos, Canadá, México, Colombia, Brasil, Chile, Argentina, Bolivia, Reino Unido, Alemania, Países Bajos, Italia, Francia, Polonia, Estonia, Rusia, Japón, Corea, Australia y Nueva Zelanda, entre otros.

Nuestra cadena de valor comienza en los campos de cultivo, donde se cosechan los granos de cacao. Luego de abrir y desgranar los frutos, extraemos la pulpa y las semillas. Después, pasan por fermentación y secado, durante el cual adquieren su característico olor y color marrón. Cabe destacar que colaboramos estrechamente con más de 15,000 fincas familiares, brindándoles programas de asistencia técnica para mejorar sus prácticas productivas y asegurar la calidad de los granos de cacao. Una vez que los granos llegan a nuestras instalaciones, se inician los procesos de tostado y triturado para transformarlos en licor de cacao. Para obtener manteca de cacao, filtramos el licor de cacao, separando las partículas que luego se usan para hacer cacao en polvo.vv

El proceso posterior varía según el tipo de chocolate que se desea fabricar, permitiéndonos satisfacer los requerimientos específicos de nuestros clientes. Nuestra vasta experiencia nos permite ofrecer porcentajes de cacao personalizados y una gran variedad de inclusiones, asegurando la satisfacción de nuestros clientes en todos sus requerimientos.

1. Centros de Acopio

Machu Picchu Foods S.A.C. cuenta con 2 plantas de producción:

- **Planta Callao**: Elaboración de chocolates Tailor Made.
- **Planta Pisco**: Elaboración de chocolates orgánicos y derivados de cacao.

EMPRESA	TIPO DE PRODUCTO	CANTIDAD	LUGAR
MPF	Derivados de cacao	1	Pisco
	Chocolates orgánicos	1	Pisco
	Chocolates y productos tailor made	1	Callao

Asimismo, cuenta con 32 centros de acopio a nivel nacional, distribuidos de la siguiente manera:

ZONA	CENTROS
Jaen	Jaen
Tarapoto	Tarapoto
	San José de Sisa
	Chazuta
	Barranquita
	Alao
	Yurimaguas
Jaen	Juanji
	Huicungo
	Campanilla
Tocache	Tocache
	Nuevo Progreso



ZONA	CENTROS
Tingo María	Tingo María
	Aguaytia
	San Alejandro
	Curimana
	Neshuya
	Campo Verde
	Puerto Bermudez
Satipo	Sapito
	Iscozacin
	Puerto Porvenir
	Atalaya
	Pongoa

ZONA	CENTROS
Ayacucho	Kimbiri
	San Antonio
	Selva de oro
	Villa Virgen
Quillabamba	Quillabamba
Madre de Dios	Puerto Maldonado



2. Nuestros clientes:

Nuestra cartera de clientes incluye aproximadamente 350 entidades, entre las cuales se encuentran distribuidores mayoristas, brokers, retailers y supermercados.

350
Entidades

Esta diversidad de clientes refleja nuestra capacidad para atender diferentes segmentos del mercado, ofreciendo productos que cumplen con los más altos estándares de calidad y sostenibilidad.



En este sentido, consideramos importante evaluar el rendimiento en satisfacción del cliente; por ello, Machu Picchu Foods utiliza el **Net Promoter Score (NPS)** como herramienta de medición. Esta métrica permite identificar insights directos sobre qué aspectos de los productos o servicios podrían mejorarse y la medición de la lealtad y satisfacción de los clientes respecto al servicio brindado. Durante 2022 y 2023, se obtuvieron los siguientes resultados:

LÍNEA DE NEGOCIO	2022	2023
Organicos	69.44%	48.39%
Tailor Made	17.86%	41.38%
Deco	75.76%	89.19%
Negocios estartegicos	-	87.50%
Deco	-	100.00%
Net Promoter Score (General)	**60.15%**	**64.15%**

Se puede observar una mejora en la calificación respecto al año 2022, especialmente en la línea de negocio de "tailor made", lo que evidencia un crecimiento en la satisfacción de nuestros clientes y un ascenso en el proceso de fidelización del cliente.

3. Nuestros proveedores:

Para nosotros es de suma importancia contar con proveedores que brinden los mejores servicios y productos; y además que cuenten con las certificaciones de mayor demanda del 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:

7 500 aprox

Proveedores Convencionales: 7,500 aprox

12

Proveedores Orgánicos Cooperativas/ Asociaciones: 12.

4 548 Orgánicos

Proveedores Orgánicos: 4,548 productores orgánicos + 134 certificados en Rainforest convencional.

Cacao Orgánico

En el caso de los **productores de cacao orgánico**, es fundamental cumplir con **requisitos específicos** como los periodos de transición en el uso de fertilizantes y otros insumos orgánicos permitidos en las parcelas de cultivo. Estos requisitos son esenciales para garantizar la **calidad** y **sostenibilidad** de la producción orgánica.

En nuestro compromiso con la sostenibilidad, aplicamos una serie de normas y certificaciones reconocidas internacionalmente para garantizar que nuestras operaciones cumplan con los más altos estándares ambientales y sociales. Para asegurar el cumplimiento y el mantenimiento de estos requisitos, contamos con un Sistema de Control Interno (SIC) robusto y eficaz.

Nuestro enfoque integral a través del Sistema de Control Interno garantiza que los productores de cacao orgánico cumplan con los estándares necesarios, promoviendo prácticas agrícolas sostenibles y la producción de cacao de alta calidad. Actualmente, Machu Picchu Foods cuenta con los siguientes sellos:



Sellos actuales de MPF

La certificación USDA/NOP busca proteger la integridad orgánica y fortalecer la confianza del consumidor en el sello orgánico de USDA. Los aspectos que toman en consideración son los siguientes: Plan de Prevención de Fraude y, auditorías de trazabilidad de la cadena de suministro basabas en riesgos, para rastrear los productos a través de múltiples enlaces de una cadena de suministro.

La certificación de Agricultura Orgánica en Perú - Reglamento Técnico para los Productos Orgánicos (RTPO) garantiza la condición orgánica de los productos denominados orgánicos, biológicos o ecológicos en el mercado interno y externo, contribuyendo a promover el desarrollo sostenible y competitivo de la producción orgánica en el Perú, desde el productor hasta el consumidor final.

La certificación Organic EU permite la comercialización de productos orgánicos en la Unión Europea, Suiza, Noruega, Gran Bretaña y otros que permitan su comercialización dentro de su territorio bajo la normativa Organic EU.

La certificación Orgánico Argentina permite la comercialización de sus productos orgánicos en Argentina. El Senasa es la autoridad competente en la fiscalización del cumplimiento de dicha normativa oficial, habilita y audita a entidades certificadoras para el control de los operadores que producen, elaboran y comercializan los productos orgánicos.

La certificación Japanese Agricultural Standars (JAS) es un conjunto de normas nacionales japonesas establecidas por el ministro de Agricultura, Silvicultura y Pesca (MAFF) en los campos de la alimentación, la agricultura, la silvicultura y la pesca. Esta permite la comercialización de sus productos orgánicos en Japón.

El Programa de Certificación Rainforest Alliance es una iniciativa que busca mejorar las condiciones de vida de las comunidades locales al mismo tiempo que se protege el medio ambiente. El sello de RA significa que el producto fue elaborado utilizando métodos que apoyan los tres pilares de la sostenibilidad: social, económico y ambiental.

En este sentido, 4,742 productores certificados en las siguientes normas: Orgánico Argentina, orgánico EU/NOP/JAS/ RTPO/COR, Rainforest.

ZONA	PRODUCTORES CERTIFICADOS (INICIO 2023)	PRODUCTORES EN PROCESO DE CERTIFICACIÓN(2023)	PRODUCTORES CERTIFICADOS (CIERRE 2023)
Ucayali	416	75	491
Tocache	159	38	197
Tingo María	159	122	281
Tarapoto	1179	304	1483
Satipo	520	324	844
Juanji	191	182	373
Madre de Dios	57	33	90
Jaen	187	0	187
Ayacucho	586	210	796
TOTAL	**3454**	**1288**	**4742**

4. Productos:

En nuestra organización, nos enorgullecemos de ofrecer una amplia gama de productos que se agrupan en las siguientes categorías principales:



Derivados de cacao:
granilla de cacao, licor, polvo, manteca, torta de cacao, grano de cacao.



Mezclas instantáneas:
brownie mix, muffin mix, pancake mix, pudding mix, supermixes, granulados, chocolate flakes, flavored.



Chocolates:
gotas, obleas, kibbles, chunks, barras, bombones, bites, compound, huevos de pascua, grajeados. Wafers y confitería: wafer sticks, wafer con relleno, mini wafers, crepes, mini crepes, conos, grageas.



Galletería:
Galletas y barquillos.

Además de estos productos, contamos con líneas de producción exclusivas para la fabricación de productos dirigidos a segmentos especiales de consumidores, asegurando la inclusión y accesibilidad. Estas líneas incluyen productos que son Vegan, Gluten Free, Non GMO, Allergen Free, Sugar Free, Kosher and Halal. Esta diversificación en nuestras líneas de productos refleja nuestro compromiso con la innovación y la satisfacción de las diversas necesidades y preferencias de nuestros consumidores, manteniendo siempre los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria.

5. Procedimiento de compra de grano en los centros de acopio:

Se subdivide en proceso de atención y compra.

01

5.1. Proceso de Atención

- El proveedor llega al centro de acopio con su producto.
- Se realiza el control de calidad (humedad e impurezas) y el registro en el sistema con los datos del proveedor (DNI, tipo de cacao, cantidad de sacos, peso del envase).

02

5.2. Proceso de Compras

- El proveedor cobra por la venta.

03

6.2. Proceso de transferencia de sacos (remesa)

- Los sacos se pesan y etiquetan.

6.3. Proceso de recepción de grano de cacao

- Al llegar a la planta de producción, se verifica el peso y se extraen muestras para control de calidad.

04

6.4. Proceso de Producción

- La producción se programa según los pedidos de los clientes
- En la planta de Pisco, el grano se limpia, tuesta, descascarilla, muele y prensa, terminando con el envasado y etiquetado.
- En la planta del Callao, se producen chocolates mezclando, templando, moldeando, enfriando y empaquetando los derivados de Pisco.

05

6.5. Almacenamiento y distribución

- El producto terminado se almacena en condiciones adecuadas de temperatura y humedad
- La distribución local se realiza previa confirmación del cliente.

06

Compromisos y políticas

GRI 2-23

Machu Picchu Foods cuenta con un Código de Conducta y Ética Empresarial que establece los valores fundamentales y principios éticos, y que también guían todas nuestras actividades y operaciones. En nuestra organización, las actividades se sustentan en los siguientes pilares institucionales:

Nuestros Pilares



Misión

Ser el proveedor mas ágil, innovador y confiable de chocolates y snacks de valor agregado siendo reponsables con la comunidad, medio ambiente y nuestro talento humano



Visión

Ser el Tailormade para la industris de chocolate y snacks



Valores
Cultura RIEE

- Somos responsables
- Somos innovadores
- Somos un equipo
- Somos impulsadores de excelencia

En Machu Picchu Foods, estamos comprometidos con:

NUESTROS COLABORADORES

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

NUESTROS CLIENTES

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

LA COMUNIDAD EN GENERAL

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

EL MEDIO AMBIENTE

En Machu Picchu Foods S. A. C. estamos comprometidos en el cuidado y protección del Medio Ambiente y el desarrollo sostenible de los recursos naturales para lo cual realiza periódicamente estudios de monitoreo ambiental en sus plantas de producción en cumplimiento de la norma legal; para adecuar nuestras actividades y protección del medio ambiente.

NUESTROS AGRICULTORES

Machu Picchu Foods no posee tierras agrícolas, pero ha establecido estrechas relaciones de trabajo con los agricultores que nos suministran granos. Esto nos ha permitido desarrollar y gestionar Programas de Desarrollo y Sostenibilidad enfocados en fomentar el cultivo de cacao en todas sus variedades, tanto convencional como orgánico. Estos programas se basan en un modelo de comercio justo y sostenibilidad ecológica, con el objetivo de mejorar los ingresos y la calidad de vida de los agricultores

GOBIERNO CORPORATIVO

GRI 2-7, GRI 2-8, GRI 2-9, GRI 2-11, GRI 2-12, GRI 2-13, GRI 2-15, GRI 2-26, GRI 2-27, GRI 2-28

Empleados, y trabajadores

GRI 2-7, GRI 2-8, GRI 405-2

Al cierre del año 2023, Machu Picchu Foods S.A.C contaba con un total de 2027 trabajadores, tanto hombres como mujeres, todos ellos realizando jornadas de trabajo a tiempo completo. La mayoría de nuestro personal se concentra en las sedes de Lima y Pisco, debido a la ubicación de nuestras principales plantas de producción.

Nosotros reconocemos que nuestros trabajadores son el activo más valioso de la organización. Su contribución ha sido fundamental para nuestro crecimiento a lo largo de los años. Gracias a su comprensión profunda del negocio, nuestros empleados actúan con flexibilidad e innovación, captando y desarrollando las necesidades de nuestros clientes de manera eficiente. Por estas razones, consideramos a nuestro equipo humano como un recurso estratégico que merece ser protegido e impulsado constantemente.

En este sentido, en Machu Picchu Foods, todos nuestros empleados son contratados a tiempo completo, lo que refleja nuestro compromiso con la estabilidad laboral y el bienestar de nuestra fuerza laboral. Valoramos la diversidad y la inclusión en todas las áreas de nuestra empresa, y como tal, nos esforzamos por garantizar la equidad de género en todas nuestras operaciones. Desglosamos regularmente los datos de empleo por género y región para monitorear y mejorar la representación y la igualdad de oportunidades. A continuación, presentamos el detalle comparativo de la conformación de nuestro personal por género y región durante los periodos 2022 y 2023, en donde se puede evidenciar el crecimiento en el número de mujeres.



CONCEPTO	2022		2023	
	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES
Trabajadores con contrato de servicios	0	0	0	0
Trabajadores contratados con tiempo completo	1105	465	1384	643
Callao	410	260	641	418
San Isidro	30	38	35	46
Pisco	457	131	499	131
Jaen	8	2	8	2
Juanji	18	5	18	7
Kimbiri	35	4	40	5
Loreto				
Madre de Dios	5	0	5	
Quillabamba	2	1	2	1
Satipo	30	6	28	8
Tarapoto	44	8	47	11
Tingo María	48	9	43	12
Tocache	18	1	18	2
TOTAL	**1105**	**465**	**1384**	**643**

En cuanto a la equidad salarial, mantenemos un enfoque riguroso para garantizar que todos nuestros empleados reciban una compensación justa por su trabajo, independientemente de su género o ubicación geográfica. Hacemos evaluaciones periódicas para comparar el salario inicial estándar por género frente al salario mínimo local, asegurando que no existen disparidades injustas y que nuestros empleados reciban un trato justo y equitativo en términos de remuneración. Este compromiso con la igualdad salarial es fundamental para nuestra cultura empresarial y refleja nuestro compromiso con la justicia y la equidad en todas nuestras prácticas laborales.

A continuación, presentamos el detalle comparativo de la conformación de nuestro personal por ratio del salario de categoría inicial estándar por sexo frente al salario mínimo local durante los periodos 2022 y 2023:

	2022		2023	
	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES
Total de Trabajadores	1105	465	1384	643
Número de trabajadores cin salario mínimo	69	116	152	154
Número de trabajadores cin salario mínimo	6.24%	24.95%	10.98%	23.95%

Estructura de gobernanza y composición

GRI 2-9

Machu Picchu Foods cuenta con una estructura de Gobierno Corporativo integrado por:

JUNTA DE ACCIONISTAS	Es el órgano máximo de la empresa. Se reúne al menos una vez al año para evaluar la gestión social y los resultados. También, se reúnen periódicamente para pronunciarse sobre la gestión social y los resultados obtenidos.
DIRECTORIO	Es el órgano ejecutivo principal de la organización. Lo componen siete (07) miembros designados por la Junta de Accionistas y el cargo dura dos (02) años. El Presidente del Directorio es elegido por el mismo Directorio. Se reúnen mensualmente.
GERENCIA GENERAL	Encargada de la gestión administrativa de la empresa. Implementa las decisiones de la Junta de Accionistas y del Directorio.
GERENCIAS	Está conformada por ejecutivos con funciones específicas según la estructura organizativa de la empresa.

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

COMITÉ DE GERENCIA	COMITÉ DE RIESGO	COMITÉ DE CRISIS
Se reúne mensualmente para discutir temas estratégicos, administrativos y de gestión.	Revisa riesgos financieros, logísticos y de producción semanalmente, presidido por el Gerente General.	Se reúne en situaciones de emergencia para tomar decisiones rápidas y gestionar crisis. Presidido por el Gerente General.

COMITÉ DE ESTRATEGIA	PRESIDENCIA DE DIRECTORIO
Revisa el Plan Estratégico y asesora al Directorio y alta dirección. Se reúne mensualmente para revisar propuestas y avances estratégicos.	Preside tanto las sesiones del Directorio como los diferentes comités de la organización, siendo el responsable principal de la toma de decisiones.

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

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

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

Delegación de la responsabilidad de gestión de los impactos

GRI 2-13

Machu Picchu Foods opera bajo un robusto marco de Gobierno Corporativo, establecido en sus Estatutos Sociales. Según dichos estatutos, la Junta de Accionistas, en sus sesiones ordinarias o extraordinarias, designa y aprueba la delegación de facultades de representación a favor del Gerente General, quien ostenta la responsabilidad primaria de la administración de la sociedad.

El Gerente General, a su vez, delega facultades de representación a ejecutivos y administradores regionales específicos, para supervisar distintos aspectos operativos y estratégicos, incluyendo la gestión administrativa, financiera, logística, legal y ambiental. Esta delegación de poderes permite la representación ante entidades tanto públicas como privadas, la celebración de contratos dentro del marco legal y la participación en negociaciones y conciliaciones judiciales o extrajudiciales, entre otras responsabilidades.

En particular, la Gerencia Legal asume la representación y responsabilidad de los Instrumentos de Gestión Ambiental, así como el mantenimiento y seguimiento del Sistema de Gestión Ambiental y del Sistema de Prevención de Responsabilidad Administrativa de la Persona Jurídica – Compliance Penal.

Como parte de las obligaciones delegadas, los responsables de los diferentes sistemas de gestión presentan informes trimestrales sobre los procesos, mientras que ante el directorio se entregan informes mensuales sobre la gestión económica y financiera de la organización. Además, de forma anual, se presentan informes sobre los procesos relacionados con el personal, el medio ambiente y la producción.

Conflictos de interés

GRI 2-13

Machu Picchu Foods garantiza la transparencia y la integridad en el proceso de nombramiento de sus directores, mitigando cualquier posible conflicto de interés. El órgano máximo de gobierno lleva a cabo una exhaustiva verificación para identificar posibles conflictos de interés en los candidatos seleccionados. Esta evaluación incluye una revisión minuciosa y consultas a terceros, centrándose en la independencia de los candidatos en la toma de decisiones y su ausencia de participación en otros grupos de interés que pudieran generar conflictos cruzados.

Además, se asegura de que los directores no estén vinculados a actividades o participen en otros directorios que no estén relacionados con el objeto social de la empresa, garantizando así su compromiso exclusivo con los intereses de Machu Picchu Foods.

En cuanto a la toma de decisiones, la empresa no cuenta con ningún accionista que pueda ejercer un control dominante sobre las operaciones o decisiones de la organización. Las decisiones se toman en sesiones de directorio, donde se fomenta un ambiente de independencia y transparencia. Cada punto de la agenda se debate exhaustivamente y se somete a voto, asegurando que todas las decisiones se tomen de manera imparcial y en beneficio de la empresa y sus partes interesadas.



Mecanismos para solicitar asesoramiento y plantear inquietudes

GRI 2-26

En Machu Picchu Foods, la Alta Dirección asume la responsabilidad de optimizar los mecanismos de prevención y asignación de recursos para la implementación del Sistema de Gestión para el Modelo de Responsabilidad Administrativa. Este sistema, conocido como Compliance, se ha establecido en cumplimiento de la Ley N° 30424 con el objetivo de prevenir el riesgo penal y asegurar el cumplimiento de los principios éticos en todas las actividades de la organización.

Para respaldar estas iniciativas, contamos con asesores externos especializados en prácticas anticorrupción, el cumplimiento del Código de Conducta y Ética Empresarial, el Reglamento Interno de Trabajo y el Sistema de Gestión, cuyas normativas rigen nuestras operaciones. Estos asesores proporcionan orientación sobre la aplicación de políticas y directrices necesarias para mantener una conducta empresarial ética.

Nuestro Sistema de Gestión para el Modelo de Responsabilidad Administrativa, o Compliance, incluye un Procedimiento de Canal de Denuncia disponible en nuestra página web de forma permanente (https://www.mpf.com.pe/ethical-code/).
Este procedimiento permite a cualquier miembro de la empresa o terceros vinculados presentar denuncias de manera anónima, asegurando un tratamiento confidencial y conforme a los procesos establecidos.

Además, hemos establecido una Línea Ética de Conducta aprobada por nuestro Directorio, que establece las normas de conducta y ética que guían nuestras actividades y operaciones. Esta línea ética, parte integral de nuestro Sistema de Prevención de Responsabilidad Administrativa, está publicada en nuestro sitio web y es de cumplimiento obligatorio para todos los colaboradores y terceros asociados a nuestras operaciones.

El contenido del detalle de la Línea Ética de Conducta es el siguiente:

01 Código de conducta y ética empresarial

02 Política del Sistema de Gestión para el Modelo de Responsabilidad Administrativa de Machu Picchu Foods S.A.C.

03 Procedimiento de Canal de Denuncias

04 Procedimiento de Gestión de Riesgos para el Sistema de Prevención de Responsabilidad Administrativa.

05 Directiva Antisoborno, Regalos y Favores.

06 Política para promover el trabajo seguro.

El cumplimiento de estas políticas éticas y el Sistema de Responsabilidad Administrativa se refuerzan mediante capacitaciones anuales dirigidas a nuestros colaboradores, garantizando una comprensión adecuada y promoviendo una cultura de cumplimiento en toda la organización.

Cumplimiento de la legislación y las normativas

GRI 2-27

En Machu Picchu Foods, somos plenamente conscientes de la importancia de cumplir con las normas legales vigentes. Todas nuestras actividades y el objeto social de la empresa se ejecutan dentro de los lineamientos legales establecidos. Nos esforzamos por adaptar nuestros procesos a la legislación vigente, asegurando el cumplimiento de las normativas civiles, laborales y ambientales. A la fecha de presentación del presente informe, no hemos incurrido en ningún incumplimiento significativo de la legislación.

Machu Picchu Foods. declara que no ha recibido sanciones pecuniarias significativas impuestas por autoridades administrativas o de cualquier otra naturaleza, relacionadas con incumplimientos de leyes o normativas en materia laboral, ambiental y tributaria. Realizamos nuestras operaciones comerciales con un firme compromiso de respeto a la legislación nacional vigente en nuestro país.

Afiliación a asociaciones

GRI 2-28

Machu Picchu Foods está afiliada a varias entidades que participan de nuestros intereses y son estratégicas para el negocio:

SOCIEDAD NACIONAL DE INDUSTRIAS (SNI)	ASOCIACIÓN DE EXPORTADORES (ADEX)	CÁMARA DE COMERCIO DE LIMA (CCL)
Desde el año 2019, nuestra organización es parte integrante del Comité de Alimentos, Restaurantes y Afines, Pesca y Acuicultura, Fertilizantes y Detergentes (Rubro Golosinas) de la Sociedad Nacional de Industrias. Somos miembros activos en las sesiones de este comité y actualmente colaboramos con el gremio en la ampliación de normas arancelarias. Esta colaboración busca mejoras por parte de la autoridad gubernamental relacionadas con la industria alimentaria y las actividades manufactureras a nivel nacional.	Como miembros de la Asociación de Exportadores, participamos en mesas de trabajo con diversas instituciones gubernamentales. Nuestra participación está enfocada en contribuir a temas vinculados a la industria exportadora de alimentos en el país. Adex representa a exportadores e importadores, y nuestro involucramiento en estas mesas de trabajo es clave para el desarrollo de la industria.	Formamos parte de este gremio empresarial y participamos activamente en la evaluación de soluciones para las diversas problemáticas que enfrenta la industria cacaotera a nivel nacional. Nuestra membresía en la CCL nos permite colaborar en la mejora y el crecimiento sostenible de la industria del cacao.

Estas afiliaciones refuerzan nuestro compromiso con el desarrollo sostenible y la mejora continua de nuestras operaciones y del sector en el que operamos.

NUESTRO ENFOQUE DE SOSTENIBILIDAD

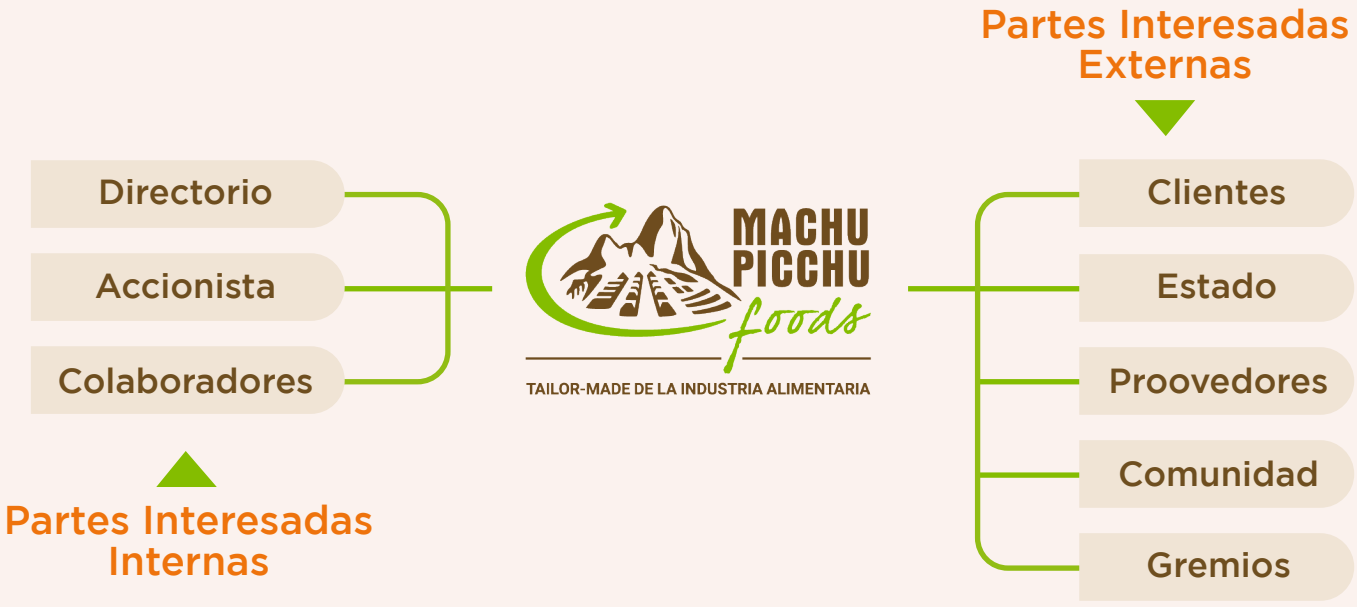
GRI 2-29, GRI 3-1, GRI 3-2

Enfoque para la participación de los grupos de interés

GRI 2-29

Nuestros grupos de interés son piezas fundamentales para nuestra organización, ya que su vinculación es esencial para alcanzar nuestros objetivos y asegurar nuestra sostenibilidad a largo plazo. A través de un enfoque integral, canalizamos sus expectativas y demandas para alinearlas con nuestra estrategia corporativa.

Mantenemos un mapeo detallado de nuestros grupos de interés, realizado el año 2022 con herramientas de recojo de información como entrevistas y talleres para identificar con precisión los temas materiales. Los responsables de las distintas áreas de la organización interactúan regularmente con diversos grupos de interés, tanto internos como externos, garantizando así una comunicación continua y efectiva. Esta interacción nos permite comprender mejor las expectativas y preocupaciones de nuestros grupos de interés, y adaptar nuestras estrategias y operaciones en consecuencia para promover la sostenibilidad y el desarrollo responsable en todas nuestras actividades.



Proceso de determinación de los temas materiales

GRI 3-1

Para identificar nuestros temas materiales, hemos empleado diversos insumos clave, entre ellos nuestro plan estratégico, el análisis de tendencias del mercado, la realización de benchmarking sobre otras empresas de nuestro sector y la evaluación de las expectativas de nuestros stakeholders.

La recopilación de información se realiza de manera integral y colaborativa. A través del feedback del área comercial, obtenemos valiosa información de nuestros clientes. Asimismo, contamos con los datos proporcionados por el área de talento humano respecto a nuestros colaboradores, incluyendo análisis de clima laboral. En cuanto a nuestros proveedores de materia prima, como el cacao, la gerencia de logística juega un papel crucial, interactuando directamente con nuestros proveedores en las zonas de acopio de la selva.

Además, en el ámbito estratégico, consideramos el feedback del directorio y de los comités de gerencia, lo cual nos permite alinear y orientar las prioridades del negocio de manera efectiva. Todo ello, nos permite comprender el contexto en el que se desarrolla Machu Pichu Foods, y también identificar los impactos de sus operaciones, tanto en su entorno social como ambiental.

Luego de haber sistematizado esta información, se procede con la evaluación y priorización de estos impactos. Este enfoque multidimensional nos permite asegurar que los temas materiales identificados reflejen tanto las expectativas de nuestros grupos de interés como las prioridades estratégicas de la organización, contribuyendo así a una gestión sostenible y a la creación de valor a largo plazo.



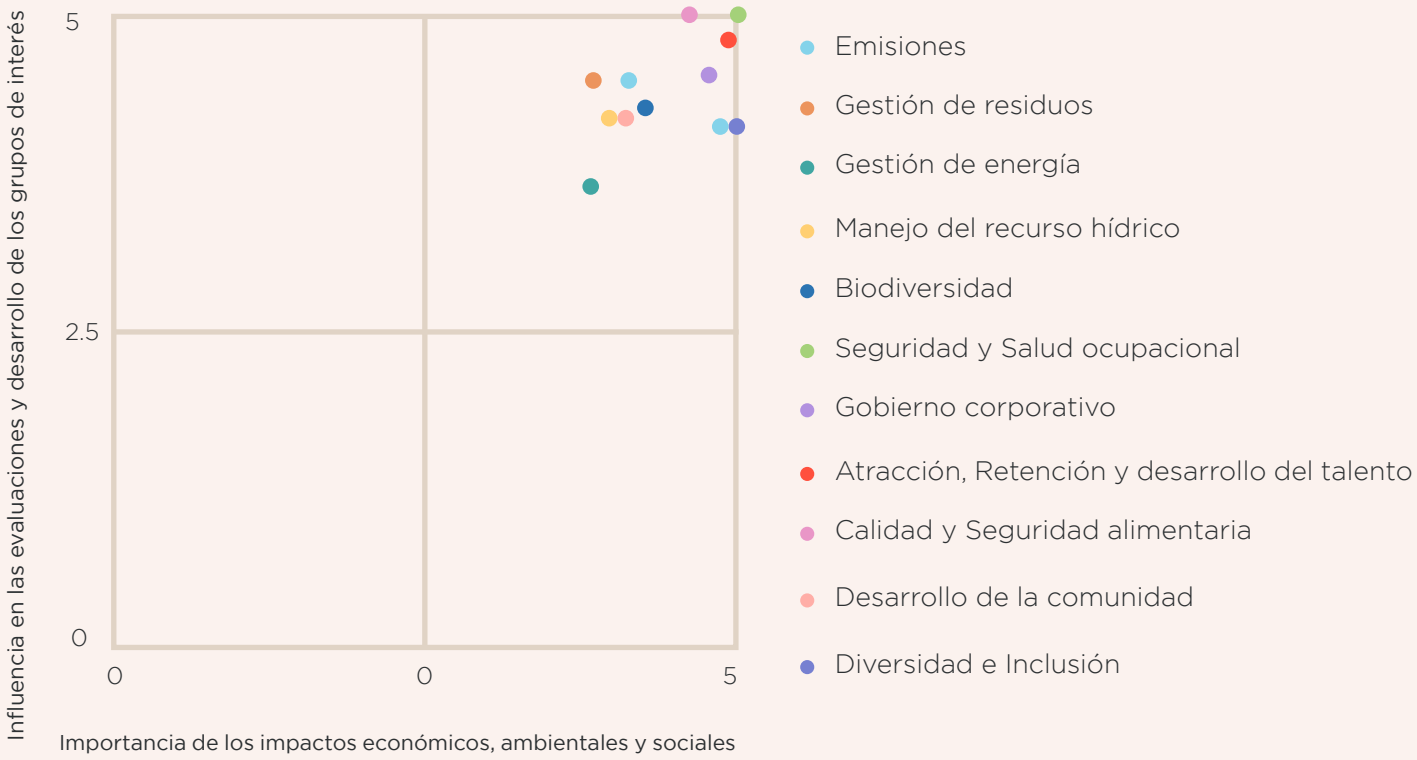
Lista de temas materiales

GRI 3-2

A continuación, se muestran los temas materiales de Machu Picchu Foods:

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

Matriz de Materialidad 2022



En este reporte de sostenibilidad 2023, presentamos 13 temas materiales, que son los mismos respecto al año pasado. Estos temas reflejan nuestra respuesta a las tendencias del mercado, las expectativas de nuestros stakeholders y nuestro compromiso con la sostenibilidad y la responsabilidad corporativa. Cada tema se ha identificado y priorizado según su relevancia e impacto en nuestra estrategia y operaciones.



MACHU PICCHU foods
TAILOR-MADE FOR THE FOOD INDUSTRY

GESTIÓN ECONÓMICA

A continuación presentamos nuestros

impactos económicos

2023

GESTIÓN ECONÓMICA

DESEMPEÑO ECONÓMICO

Enfoque para la participación de los grupos de interés

GRI 3-3

Machu Picchu Foods muestra su compromiso con la transparencia y la responsabilidad económica, asegurando la distribución adecuada de los valores económicos generados en favor de la sostenibilidad y el cumplimiento de las obligaciones fiscales. En este sentido, nuestra política salarial vigente busca establecer lineamientos y directrices para gestionar, fijar y/o reajustar los esquemas de remuneración para nuestros colaboradores, a efectos de dar cumplimiento a la normativa vigente en materia de Equidad Salarial, en especial lo estipulado en la Ley N° 30709 "Ley que prohíbe la discriminación remunerativa entre varones y mujeres". La política salarial menciona la formación del Equipo de Trabajo de Igualdad Salarial, responsable de detectar y analizar las brechas salariales por puesto y género; y del seguimiento de los indicadores de composición de género en la organización para hacer propuestas de mejora gradual de dichos indicadores al área de Talento Humano.

Esto se refleja en nuestra estrategia para afrontar los desafíos económicos, como la inflación global, mediante la optimización de nuestros procesos operativos y el cumplimiento riguroso de nuestras obligaciones fiscales. Nos dedicamos a asegurar la transparencia en la distribución del valor económico generado, contribuyendo así al desarrollo sostenible y al bienestar de nuestras comunidades y stakeholders.

Valor económico directo generado y distribuido

GRI 201-1

En el año 2023, Machu Picchu Foods distribuyó un valor económico total de S/738,463,273. De este monto, los costos operativos representaron el 89.5%, lo que significa un aumento de más del 20% en comparación con el año anterior. Este incremento significativo en los costos operativos se debe a la subida abrupta de los precios de insumos provocada por la coyuntura inflacionaria mundial.

En cuanto a los tributos, Machu Picchu Foods está acogida al impuesto de renta de 3° categoría y al Impuesto General a las Ventas (IGV) del 18% para el año 2023. Todos los pagos de tributos se realizaron con normalidad, registrando un aumento de más del 2,3 % respecto al periodo anterior.

	2021		2022		2023		
VALOR ECONÓMICO GENERADO	**SOLES**	**%**	**SOLES**	**%**	**SOLES**	**%**	**INCREMENTO 2023-2022%**
Ingresos	559,727,700	100.0%	690,809,651	100.0%	825,266,673	100.0%	19.5%

VALOR ECONÓMICO DISTRIBUIDO	**SOLES**	**%**	**SOLES**	**%**	**SOLES**	**%**	**%**
Pagos a proveedores	(407,940,252)	-72.9%	(517,751,675)	-74.9%	(610,132,916)	-73.9%	17.8%
Pagos a trabajadores (Salarios y beneficios sociales)	(67,126,968)	-12.0%	(79,791,303)	-11.6%	(103,097,994)	-12.5%	29.2%
Pagos al Estado (Impuestos)	(13,884,493)	-2.5%	(15,865,745)	-2.3%	(25,232,363)	-3.1%	59.0%
	(488,951,713)	-87.4%	(613,408,724)	-88.8%	(738,463,273)	-89.5%	20.4%

VALOR ECONÓMICO RETENIDO	**SOLES**	**%**	**SOLES**	**%**	**SOLES**	**%**	**%**
	70,775,987	12.6%	77,400,927	11.2%	86,803,400	10.5%	12.1%

DESEMPEÑO ECONÓMICO

Gestión del tema material

GRI 3-3

En el año 2023, Machu Picchu Foods implementó nivelaciones salariales que permitieron reducir mucho los porcentajes de empleados que perciben el sueldo mínimo local. Este esfuerzo forma parte de nuestro compromiso con la equidad salarial y la mejora continua de las condiciones laborales de nuestros colaboradores.

Estas medidas son un paso significativo hacia la promoción de un entorno de trabajo equitativo y sostenible, reafirmando nuestro compromiso con la equidad salarial y la mejora continua de las condiciones laborales de nuestros colaboradores. Machu Picchu Foods seguirá trabajando para asegurar que todos los empleados, independientemente de su género, reciban una compensación justa y alineada con el costo de vida local.

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

GRI 202-1

En comparación con el año 2022, que 69 hombres y 116 mujeres accedieron a un puesto con sueldo mínimo, se incrementaron los colaboradores con un puesto con sueldo mínimo. En el 2023, 152 hombres y 154 mujeres han accedido a un puesto con sueldo mínimo.

Gracias a estas acciones, hemos logrado una mayor alineación con las expectativas de salario digno, reflejando nuestro compromiso con la sostenibilidad y la responsabilidad social empresarial. La redistribución salarial ha contribuido a disminuir la proporción de empleados que reciben el salario mínimo, promoviendo así una estructura salarial más justa y equitativa para todos los géneros dentro de nuestra organización.



IMPACTOS ECONÓMICOS INDIRECTOS

Gestión del tema material

GRI 3-3

En Machu Picchu Foods, nuestro compromiso con el desarrollo sostenible y el bienestar de nuestras comunidades es una prioridad fundamental. En el marco de este compromiso, destacamos nuestras acciones en el año 2023 para mejorar la infraestructura y los servicios en las regiones donde operamos, especialmente en apoyo a los productores de cacao.

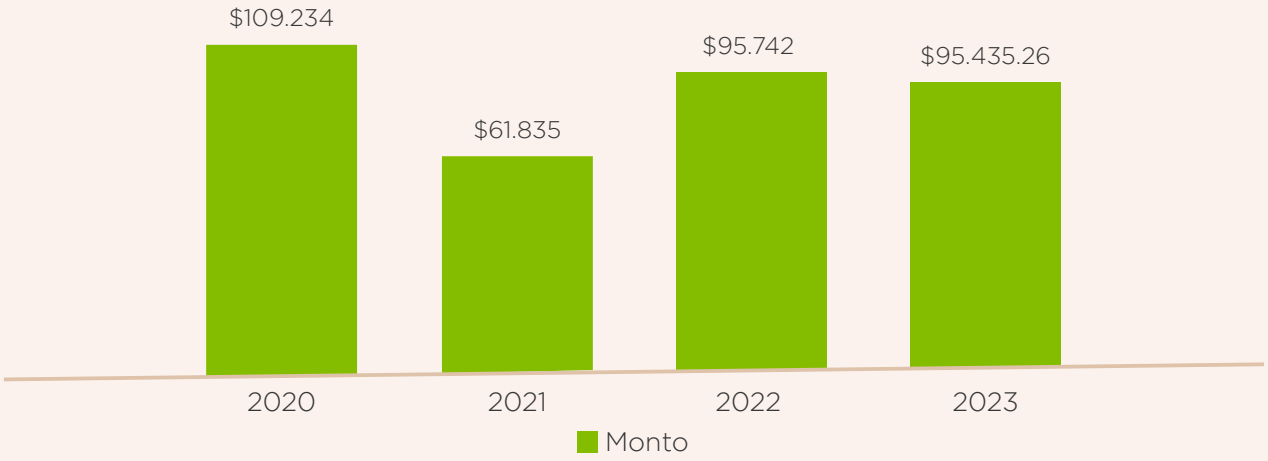
Estas inversiones se enmarcan en el proyecto Nuwa Muun, el cual tiene como objetivo principal la implementación de infraestructuras que optimicen la producción de cacao y mejoren las condiciones laborales de los productores. Este proyecto corresponde a nuestra estrategia de sostenibilidad, el cual está ubicada en nuestra política de sostenibilidad. En este sentido, el proyecto Nuwa Muun es parte de nuestro trabajo en el desarrollo de comunidades de productores de cacao impulsando el cultivo orgánico sostenible. Estas inversiones no solo representan un compromiso con la mejora de la infraestructura y los servicios, sino también con el fortalecimiento de las capacidades de los productores y la sostenibilidad económica a largo plazo.

Valor económico directo generado y distribuido

GRI 203-1

En el año 2023, nuestra empresa invirtió $95,435,26 dólares en proyectos sociales para mejorar la infraestructura y las condiciones de vida de los productores de cacao. Estas inversiones forman parte del proyecto Nuwa Muun, el cual incluye la implementación de secaderos de cacao al sol y la entrega de herramientas esenciales como fermentadores, motosierras y motoguadañas.
Estos esfuerzos han beneficiado directa mente a 59 productores de cacao, proporcionando no solo equipamiento, sino también una mejora significativa en sus condiciones de trabajo y en los resultados de producción de cacao. La implementación de estos proyectos ha tenido un impacto tangible en la calidad de vida de los productores, al facilitarles herramientas y recursos que optimizan sus procesos productivos y contribuyen a un desarrollo sostenible en sus comunidades.

Inversiones en infraestructura y servicios apoyados 2020-2023



ANTICORRUPCIÓN

Gestión del tema material

GRI 3-3

En Machu Picchu Foods, estamos firmemente comprometidos con la integridad y la ética dentro de nuestra organización. Este compromiso es fundamental para nuestro desempeño económico, ya que aseguramos que todos nuestros colaboradores estén informados y capacitados para prevenir y detectar situaciones de corrupción y soborno. Para ello, evaluamos el conocimiento de nuestros colaboradores mediante exámenes presenciales y virtuales a través de nuestra plataforma de capacitación en línea.

Estas evaluaciones son cruciales para garantizar que nuestro equipo esté debidamente equipado para identificar situaciones de corrupción y soborno, así como para comprender las posibles sanciones administrativas, disciplinarias, laborales e incluso penales asociados.

Comunicación y formación sobre políticas y procedimientos anticorrupción

GRI 205-2

Para garantizar la integridad y la ética en nuestra organización, evaluamos el conocimiento de nuestros colaboradores sobre la corrupción y el soborno. Se hicieron exámenes presenciales y virtuales a través de nuestra plataforma de capacitación en línea. Estas evaluaciones aseguran que nuestro equipo esté debidamente equipado para identificar situaciones de corrupción y soborno, así como comprender las posibles sanciones administrativas, disciplinarias, laborales e incluso penales aso
ciados.

En Machu Picchu Foods, informamos regularmente a nuestros colaboradores sobre cualquier actualización o modificación en nuestro Código de Ética, manteniéndolos al tanto de nuestros estándares y políticas en relación con la integridad y la conducta ética.

Durante el período reportado, proporcionamos capacitación relacionada con la corrupción a un total de 1,712 empleados. Notablemente, aquellos colaboradores con mayor antigüedad en la empresa demostraron un sólido dominio de estos conocimientos, con una tasa de éxito promedio del 92.00%, lo que resalta el compromiso y la comprensión de nuestra cultura ética entre nuestro personal más experimentado.

CONSUMO DE ELECTRICIDAD	NUMERO TRABAJADORES	PORCENTAJE
Pisco	641	100.00%
Zonas	257	99.2%
San Isidro	84	95.2%
Callao	1067	52.4%

SEDE	TRABAJADORES PERMANENTES	APROBADOS	PORCENTAJE	TRABAJADORES PERMANENTES	APROBADOS	PORCENTAJE
Pisco	259	259	100.00%	382	382	100.00%
Zonas	87	87	100.00%	170	168	98.82%
San Isidro	279	276	98.92%	33	32	96.96%
Callao	356	105	70.50%	711	403	43.32%

COMPETENCIA DESLEAL

Gestión del tema material

GRI 3-3

Machu Picchu Foods S.A.C, en su firme compromiso con la integridad y la equidad en el mercado, asegura la libertad de elección tanto para las empresas como para los consumidores. Nos comprometemos a fomentar un entorno de competencia libre, justa y leal, donde todas las empresas puedan participar en igualdad de condiciones. Esto implica no participar en prácticas como la fijación de precios, discriminación, acuerdos ilegales o cualquier otra acción que restrinja la competencia.

Reconocemos la importancia de mantener la confidencialidad de la información comercialmente sensible y nos comprometemos a no divulgar ni solicitar dicha información de terceros.

Evaluamos de forma trimestral los indicadores de acciones legales pendientes o concluidas relacionadas con la competencia desleal, prácticas monopólicas y cualquier otro asunto que afecte la competencia. Estas evaluaciones son realizadas por el Comité de Gerencia, mientras que el Directorio las revisa anualmente.

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

GRI 206-1

Declaramos categóricamente que ninguno de nuestros accionistas, socios, directores, empleados u otros representantes ha infringido las normativas antimonopolio o participado en conductas anticompetitivas. Nuestras decisiones comerciales se toman de manera independiente, basadas en criterios comerciales y en información pública del mercado.

Como resultado de nuestro compromiso con la competencia justa, no nos denuncian competidores ni estamos investigados por autoridades competentes en relación con prácticas que afecten la libre competencia. Estos principios están reflejados en nuestro Código de Conducta y Ética Empresarial.

Finalmente, hemos establecido un Canal de Denuncias, el cual se encuentra en nuestra Intranet MPF, para recibir posibles reclamaciones sobre prácticas anticompetitivas, prácticas monopólicas o cualquier otro comportamiento contrario a la competencia justa. Hasta la fecha, no hemos recibido ninguna denuncia ni hemos sido objeto de sanciones administrativas o pecuniarias en relación con estas cuestiones.

MACHU PICCHU foods
TAILOR-MADE FOR THE FOOD INDUSTRY

GESTIÓN AMBIENTAL

A continuación presentamos nuestros

impactos económicos

2023

GESTIÓN AMBIENTAL

DESEMPEÑO ECONÓMICO

Gestión del tema material

GRI 3-3

01 Controlamos diligentemente nuestras emisiones, asegurando que los procesos de producción no comprometan la calidad del aire en nuestras comunidades vecinas.

02 Nos esforzamos por garantizar que nuestros efluentes estén debidamente tratados para cumplir con los estándares legales y evitar la contaminación de fuentes de agua cercanas.

03 Priorizamos la minimización de residuos y su valorización a través de prácticas de reciclaje y reutilización, reduciendo así nuestra huella ambiental y promoviendo la economía circular.

04 Implementamos medidas para utilizar de manera eficiente los recursos naturales, reduciendo el consumo de agua, energía y materias primas, y fomentando su uso responsable en todas nuestras operaciones.

En Machu Picchu Foods, estamos comprometidos con la preservación de la biodiversidad y los ecosistemas donde operamos. Reconocemos la importancia crítica de este tema material, no solo como un imperativo ético, sino también como un factor fundamental para garantizar la viabilidad a largo plazo de nuestras operaciones y contribuir positivamente al entorno en el que estamos insertos.

Nuestra gestión de los temas materiales se enfoca en cuatro pilares clave, cada uno de los cuales respalda nuestro compromiso con la biodiversidad y la conservación ambiental.

Es fundamental destacar que nuestra estrategia de sostenibilidad se nutre de un compromiso continuo con la mejora y la adaptación a los desafíos emergentes. En este sentido, en 2023, se aprobó seis Instrumentos de Gestión Ambiental (IGA) en nuestras sedes industriales, reflejando nuestro compromiso con estándares ambientales rigurosos y la capacidad para gestionar eficazmente los impactos ambientales de nuestras operaciones. Esta certificación nos brinda una base sólida para mantener un control efectivo sobre nuestra gestión ambiental, mitigar los impactos negativos y evitar posibles conflictos socioambientales.

Mirando hacia el futuro, para el año 2024, nos proponemos actualizar nuestra estrategia de sostenibilidad para incorporar nuevas tendencias y desafíos, como los criterios ambientales, sociales y de gobernanza (ESG), el cambio climático y la economía circular. Este enfoque nos permitirá establecer nuevas iniciativas y KPIs que reflejen nuestro compromiso en evolución con la biodiversidad y la sostenibilidad ambiental, asegurando que nuestras operaciones continúen siendo social y ambientalmente responsables en un mundo en constante cambio.

Consumo energético dentro de la organización

GRI 302-1

Nuestra operación depende en gran medida de diversas fuentes de energía, entre las que se incluyen el gas natural, el gas licuado de petróleo (GLP), el diésel, el gasohol y la electricidad. En el año 2023, en nuestras plantas de Callao y Pisco, registramos un consumo total de energía de 193 911 gigajulios (GJ), con un significativo 39% de participación proveniente de fuentes renovables. Este dato es relevante por nuestra preocupación por la conservación del medio ambiente y la transición energética.

Destacamos el consumo de electricidad, que ascendió a 74 529 gigajulios (GJ) en 2023, experimentando un incremento del 7% en comparación con el año anterior. Este aumento se atribuye al gradual arranque de las líneas de producción de galletas en la planta del Callao, evidenciando la importancia de monitorear y gestionar eficientemente nuestro consumo energético en consonancia con el crecimiento de nuestras operaciones. A continuación, mayor detalle sobre la energía consumida durante el 2023:

FUENTE ENERGÉTICA	ENERGÍA CONSUMIDA 2023	
	CALLAO	PISCO
NO RENOVABLE	**GJ**	**GJ**
Gas natural	35330	66280
Gas Licuado de Petróleo (GLP)	1530	8260
Diésel B5 (95% no renovable)	6755	350
Gasohol (92.2% no renovable)	60	200
Gasolina	400	0
RENOVABLE	**GJ**	**GJ**
Diésel B5 (5% renovable)	213	0
Gasohol (7.8% renovable)	4	0
Electricidad	41943	32586
TOTAL	**86235**	**107676**

Es fundamental subrayar que la sostenibilidad energética es un compromiso integral en nuestra empresa. Nos enorgullece informar que las empresas que nos proveen de energía eléctrica certifican que esta proviene exclusivamente de fuentes renovables. Además, en el año 2023, obtuvimos el reconocimiento ZIS Perú por nuestra participación en el programa "Desarrollo de Zonas Industriales Sostenibles en el Perú". Gracias a este programa y el apoyo de diversas entidades, como el Ministerio de la Producción, la ONUDI y el financiamiento del Fondo Mundial para el Medio Ambiente (GEF), pudimos implementar tecnologías sostenibles en nuestra planta de Callao. Entre estas iniciativas, destacamos la sustitución de 6 chillers por unos de última tecnología, lo que proyecta un ahorro significativo de 1252.8 GJ/año en comparación con los equipos anteriores. Este tipo de acciones reflejan nuestro compromiso con la conservación de la biodiversidad y el uso responsable de los recursos energéticos. A continuación, mayor detalle del consumo de electricidad por año.

CONSUMO DE ELECTRICIDAD	2023 GJ	2022 GJ
Callao	41943	32447
Pisco	32586	37333
TOTAL	**74529.0**	**69779.6**

AGUA Y EFLUENTES

Gestión de los temas materiales

GRI 3-3

La gestión de temas materiales relacionados con agua y efluentes es vital en nuestro compromiso con la sostenibilidad, en especial en cuanto a la biodiversidad y la preservación de los recursos hídricos. En un mundo donde el acceso al agua limpia es cada vez más escaso, es imperativo que como empresa asumamos la responsabilidad de gestionar adecuadamente este recurso vital y minimizar nuestro impacto ambiental.



Nuestros procesos industriales requieren un uso significativo de agua, lo que nos coloca en una posición clave para liderar iniciativas de gestión responsable de este recurso. A través de nuestro plan ambiental, llevamos a cabo capacitaciones para promover un consumo responsable de agua entre nuestros colaboradores y nos comprometemos a controlar los efluentes generados por nuestras operaciones. En nuestras plantas, como la de Callao y Pisco, implementamos medidas para asegurar que los efluentes industriales sean tratados adecuadamente antes de ser vertidos en el sistema de alcantarillado

Planta de Callao



En la planta de Callao, se cumplen estrictamente los Valores Máximos Admisibles (VMA) establecidos por las regulaciones gubernamentales, garantizando así la calidad del agua.

Planta de Pisco



En la planta de Pisco, estamos en proceso de implementar una Planta de Tratamiento de Aguas Residuales (PTAR) para mejorar la gestión de efluentes y evitar la alteración de la calidad del agua de nuestro entorno.

Además de la gestión de efluentes, también nos enfocamos en reducir el consumo de agua potable en nuestras operaciones. Implementamos medidas como la instalación de grifos automáticos y la sensibilización de los empleados sobre la importancia del uso racional del agua tanto en el ámbito doméstico como en el industrial. Estas acciones no solo contribuyen a la preservación de los recursos hídricos, sino que también generan beneficios económicos al reducir los costos asociados con el consumo de agua.

Entre nuestros objetivos están implementar una PTAR en la planta de Pisco para minimizar el riesgo de superar los VMA en los efluentes y reducir el consumo de agua para uso doméstico para disminuir los costos de este servicio. Para evaluar nuestra gestión en este ámbito, presentamos anualmente una declaración de generación de efluentes no domésticos a SEDAPAL, acompañada de un análisis detallado de los parámetros establecidos por las autoridades pertinentes.

En resumen, nuestra gestión de agua y efluentes no solo es un aspecto fundamental de nuestra responsabilidad ambiental, sino que también contribuye a la conservación de la biodiversidad y al desarrollo sostenible de las comunidades donde operamos.

Consumo de agua

GRI 303-5

El compromiso con la sostenibilidad y el manejo responsable de los recursos hídricos es un pilar fundamental en nuestra organización. Reconocemos que el agua es

un elemento esencial en nuestros procesos de producción y para el bienestar humano. Por lo tanto, nos esforzamos por promover su uso eficiente y una gestión responsable, en línea con las regulaciones pertinentes.

Para garantizar este compromiso, implementamos una serie de acciones concretas:

01

MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

Realizamos mantenimientos regulares en nuestras instalaciones y equipos para asegurar su funcionamiento óptimo, minimizando así cualquier pérdida de agua y maximizando su eficiencia.

02

CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

Proporcionamos capacitaciones periódicas a nuestro equipo sobre sostenibilidad, centrándonos en el uso eficiente del agua. Estas sesiones buscan crear conciencia sobre la importancia de preservar este recurso vital.

03

SENSIBILIZACIÓN Y CONCIENTIZACIÓN

A través de campañas y material informativo, promovemos una cultura de cuidado ambiental en todos los niveles de la organización, fomentando un uso responsable de los recursos y la reducción del impacto ambiental.

04

CÁLCULO DE LA HUELLA HÍDRICA

En línea con nuestra estrategia, hemos iniciado el cálculo de nuestra huella hídrica para obtener el Certificado Azul, otorgado por la Autoridad Nacional del Agua, garantizando así la mejora continua de nuestros procesos y el uso responsable del agua.

05

TRAMPAS DE GRASA EN ÁREAS DE LAVADO

En las plantas de Callao y Pisco, específicamente en las áreas de lavado de moldes, bandejas y equipos,se cuenta con trampas de grasa y sólidos para mejorar la calidad del efluente generado antes de su vertimiento.

06

TRATAMIENTO DE EFLUENTES

En nuestra planta de Callao, se cuenta con una PTAR diseñada para tratar los efluentes generados en nuestras actividades productivas. Por otro lado, se ha aprobado la propuesta técnica y económica de una empresa especializada para la implementación de una PTAR en nuestra planta de Pisco, para asegurar que los efluentes sean tratados antes de ser descargados al alcantarillado.

07

MONITOREO DE EFLUENTES

Se realizan monitoreos mensuales de los efluentes de nuestras plantas para asegurar su calidad y el cumplimiento de los requisitos legales. Además, nos comprometemos con una gestión adecuada de los efluentes, implementando medidas como trampas de grasa, tratamiento de aguas residuales y monitoreo constante para cumplir con los estándares legales

Durante el 2023, nuestro consumo de agua aumentó en un 14% debido al incremento de la producción. Este dato subraya la importancia de seguir fortaleciendo nuestras prácticas de gestión del agua para asegurar su uso eficiente y sostenible en todas nuestras operaciones

CONSUMO DE AGUA	CIFRAS EN M3 2023	CIFRAS EN M3 2022
Red pública	75340	66019
TOTAL DE CONSUMO	**75340**	**66019**

BIODIVERSIDAD

Gestión de los temas materiales

GRI 3-3

Machu Picchu Foods cuenta con una Política de No Deforestación, en el cual se evidencia nuestro compromiso para trabajar de la mano con nuestros proveedores de cacao en grano para mantener las áreas naturales alrededor de las parcelas de producción de cacao, promover programas de reforestación que permitan la regeneración de áreas forestales depredadas y capacitar a las comunidades aledañas a sus centros de acopio para el mantenimiento y regeneración de los bosques circundantes.

Nuestra presencia en toda la selva peruana nos posiciona como actores clave en la difusión de esta campaña. En nuestras redes sociales, compartimos información gráfica de los promotores de “Consecuencias”, para concienciar a nuestros grupos de interés y al público joven que nos sigue sobre la importancia de cuidar nuestra Amazonía. Esta estrategia nos permite amplificar el mensaje de protección ambiental, alcanzando a una audiencia más amplia y comprometida. Adicionalmente, hemos extendido esta labor de concientización a través de nuestros canales de comunicación interna, asegurando que nuestros colaboradores también se involucren en esta campaña. Al hacerlo, promovemos una cultura organizacional consciente y responsable con el entorno natural, sumando esfuerzos colectivos en la protección de nuestra invaluable biodiversidad amazónica.



La importancia de este tema material radica en la necesidad urgente de preservar la biodiversidad de la Amazonía, un ecosistema vital para el equilibrio ambiental global. Nuestra participación en campañas como "Consecuencias" refleja nuestro compromiso con la sostenibilidad y la responsabilidad social, demostrando que podemos influir positivamente en la conservación de nuestro entorno natural y en la educación ambiental de las futuras generaciones.

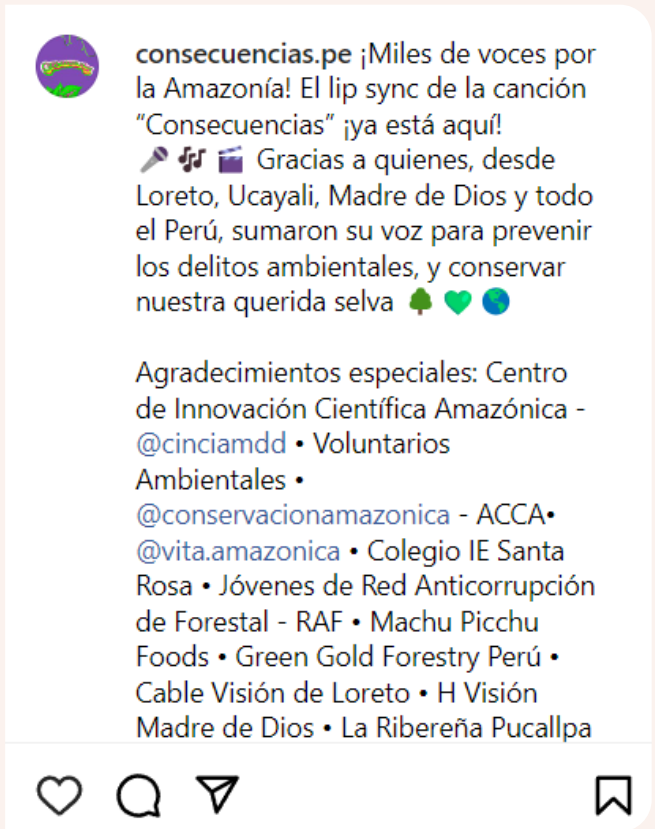
Impactos significativos de las actividades, los productos y los servicios en la biodiversidad

GRI 304-2

Por segundo año consecutivo, sumamos la campaña consecuencias del proyecto PREVENIR de USAID para concienciar a los jóvenes de prevención de delitos ambientales, como la tala ilegal, la minería ilegal y el tráfico de fauna silvestre, a través de nuestros canales digitales. Hemos compartido internamente a nuestros colaboradores las campañas y han reaccionado a las publicaciones en las redes sociales.

El año 2023 nuestros colaboradores de las zonas de acopio participaron en la realización del lip sync de la canción de Consecuencias donde también participaron más de 50 personas de diferentes organizaciones que alzaron su voz por la Amazonía.
Así nos hemos involucrado corporativamente y a nuestros seguidores en conocer la importancia de la prevención de los delitos ambientales y su efecto sobre el cambio climático. Estas acciones han permitido no solo el compromiso corporativo, sino también la participación activa de nuestros seguidores en la comprensión de la importancia de la prevención de delitos ambientales y su impacto en el cambio climático.





EMISIONES

Gestión de los temas materiales

GRI 3-3

Como parte fundamental de nuestro compromiso ambiental, hemos implementado estrategias integrales de gestión de emisiones, llevando a cabo monitoreos exhaustivos y programas de capacitación continuos. En el año 2023, hemos alcanzado un hito significativo al identificar nuestras fuentes de emisiones y calcular nuestra Huella de Carbono, obteniendo el primer reconocimiento otorgado por el MINAM para nuestras sedes en Pisco y Callao. Este logro refleja nuestro compromiso con la reducción de impactos ambientales y la promoción de prácticas sostenibles en todas nuestras operaciones.

Es importante destacar que las emisiones gaseosas generadas por nuestras actividades industriales son rigurosamente monitoreadas y reportadas, cumpliendo con los estándares establecidos por las autoridades competentes como el OEFA. Nuestros programas de monitoreo ambiental anuales garantizan que las emisiones atmosféricas, provenientes de fuentes fijas como calderos, hornos y secadores, se mantengan dentro de los Límites Máximos Permisibles, preservando así la calidad del aire y mitigando nuestro impacto en el entorno.

Además, hemos implementado prácticas de prevención que incluyen planes de mantenimiento preventivo para maquinarias y equipos, así como capacitación especializada para nuestros operadores de mantenimiento. Estas medidas no solo contribuyen a reducir nuestras emisiones, sino que también promueven la eficiencia operativa y la seguridad en el lugar de trabajo.

En línea con los estándares internacionales, hemos identificado y medido nuestra Huella de Carbono utilizando las Directrices del Grupo Intergubernamental de Expertos sobre el Cambio Climático (IPCC) y los términos de referencia de la ISO 14064-1-2018. Este proceso nos ha permitido cuantificar nuestras emisiones de gases de efecto invernadero, incluyendo CO , CH , N O y HCF, y establecer estrategias para su reducción continua.

Aunque hemos observado un aumento en nuestra Huella de Carbono por la expansión de nuestras líneas de producción en las plantas de Callao y Pisco, estamos comprometidos en implementar medidas adicionales para mitigar este impacto y promover la acción climática desde nuestras operaciones.

EMISIONES DE GEI	2022 tCO2e	2023 tCO2e
Huella de Carbono	15,157.99	15,865.25
TOTAL	**15,157.99**	**15,865.25**



Emisiones directas de GEI (alcance 1)

GRI 305-1

Respecto a las emisiones directas de gases de efecto invernadero (GEI), que provienen de fuentes bajo nuestra propiedad o control, estas abarcan diversas actividades desde el consumo de combustibles fósiles en fuentes fijas y móviles hasta la gestión de equipos de aire acondicionado, entre otros.

En el siguiente cuadro mostramos las emisiones directas (Alcance 1):

EMISIONES DE GEI	2022 tCO2e	2023 tCO2e
Emisiones directas de GEI (Alcance 1)	11364.837	11441.37

En 2022, registramos 11,364.837 tCO2e de emisiones directas de GEI, y en 2023, aumentó ligeramente a 11,441.37 tCO2e. Sin embargo, conscientes de la importancia de reducir nuestra huella ambiental, hemos implementado proyectos de mejora. Entre estos proyectos se incluye el reemplazo del gas refrigerante R-22 por alternativas más ecológicas como el R-134, la reparación de equipos de aire acondicionado y la transición completa a luminarias LED de menor consumo energético. Además, nos complace anunciar que hemos obtenido cofinanciamiento para el proyecto ZIS Perú, el cual se enfoca en el cambio de seis equipos chiller en nuestra Planta Callao. Esta iniciativa no solo contribuirá a mejorar nuestra eficiencia operativa, sino que también permitirá una reducción estimada de 58 toneladas de CO2e. Estas acciones reflejan nuestro compromiso continuo con la mitigación del cambio climático y la promoción de prácticas sostenibles en todas nuestras operaciones.

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

GRI 305-2

Respecto a las emisiones indirectas de Gases de Efecto Invernadero, que abarcan las emisiones indirectas generadas por la electricidad comprada y consumida por la organización, la certificación Verde obtenida en el año 2023 por parte de la empresa proveedora de servicios ENEL es un hito significativo. Esto garantiza que la energía utilizada en ese período proviene de fuentes renovables. Este logro demuestra un compromiso real con la reducción de la huella de carbono y el impulso hacia un modelo energético más sostenible.

Al observar los datos de emisiones indirectas de GEI en los años 2022 y 2023, se evidencia un aumento en las emisiones durante este período. Sin embargo, es importante destacar que este aumento puede ser mitigado a través de acciones concretas, como las actividades de sensibilización llevadas a cabo con los colaboradores. Estas actividades se centran en promover prácticas de uso eficiente de recursos para reducir las emisiones asociadas al consumo energético.

EMISIONES DE GEI	2022 tCO2e	2023 tCO2e
Emisiones indirectas de GEI (Alcance 2)	3793.16	4423.88

Por otro lado, de las fuentes identificadas, se incluye a las fuentes informativas (exclusiones): estas fuentes, se excluyen del reporte de la huella de carbono (no suman en la huella de carbono), peropueden ser estimadas para ser presentadas de manera informativa. A continuación, se describe los dos casos, de fuentes que se excluyen:

EMISIONES DE CO2, POR QUEMA DE BIOMASA

El gasohol y el diésel, contiene el 7.8% y 5% de biocombustible y etanol respectivamente; la quema de esta biomasa genera: CO2, CH4 y N2O. Las emisiones de CO2 se reportan de manera informativa; mientras que las emisiones de CH4 y N2O se reportan en la huella de carbono como: fuentes biogénicas.

GEI NO KIOTO

Los hidroclorofluorocarbónoses (HCFC), se reportan de manera informativa, no se considera dentro de la huella de carbono por ser gases de efecto invernadero no Kioto. Estos gases son generados por las fugas, recargas de los equipos de aire.

EMISIONES DE GEI	2022 tCO2e
Fuentes biogénicas	19.02
HCFC (Hidroclorofluorocarbonos)	3974.39

RESIDUOS

Gestión de los temas materiales

GRI 3-3

Para Machu Picchu Foods , la gestión integral de residuos sólidos es un aspecto crítico para la sostenibilidad y la responsabilidad ambiental. Desde la fuente de generación hasta su disposición final, se implementan medidas específicas para reducir, reutilizar y reciclar los residuos, alineándose con los principios de la economía circular. Esto no solo minimiza el impacto ambiental, sino que también promueve la eficiencia y genera valor económico al transformar los residuos en insumos para otras industrias.

Las acciones concretas incluyen la gestión eficiente de los residuos generados en las operaciones, la capacitación del personal para un manejo adecuado de los mismos y la promoción de la segregación correcta. Todo esto se realiza en cumplimiento con las normativas nacionales pertinentes, garantizando un marco legal sólido para la gestión de residuos. La colaboración con Empresas Operadoras de Residuos Sólidos autorizadas por el Ministerio del Ambiente asegura una disposición final adecuada y

responsable de los residuos, con controles rigurosos para garantizar su correcto manejo. Cabe mencionar que la empresa lleva un registro detallado de los residuos generados, lo que permite un seguimiento preciso de los indicadores y metas corporativas.

Generación de residuos e impactos significativos relacionados con los residuos

GRI 306-1

En Machu Picchu Foods , promovemos gestionar los residuos de manera integral, a través de acciones que se enmarcan en nuestra jerarquía de la gestión de residuos.

PROCESOS	TIPOS DE RESIDUOS	GESTIÓN DE RESIDUOS
Producción	- Orgánico: chocolate, wafer y galleta. - Otros: cajas de cartón, bolsas de plástico, sacos de yute.	Reproceso o reutilización
Almacén Producción Mantenimiento Áreas administrativas	- Papel y cartón: papel de oficina, cajas de cartón, tucos de bobinas, conos de cartón, bolsas de papel. - Plástico: bidones, strech film y manga plast, bolsas de plástico, sacos de polipropileno, galoneras, bidones, plástico duro. - Metal: estructuras, cilindro o piezas de metal, acero, aluminio, cables de cobre. - Madera: parihuelas, muebles. - Peligrosos: aceite usado.	Reciclaje
Producción	- Orgánico de merma: chocolate, wafer, galletas, otros. - Orgánico de cacao: bola y vena, barrido de cacao, cascarilla.	Valorización
Producción Mantenimiento Áreas administrativas	- No aprovechables: residuos sanitarios, residuos de barridos, bobinas, lodo de PTAR. - Orgánico: orgánicos del comedor. - Peligrosos: biocontaminados, líquidos peligrosos, envases vacíos de tintas y productos químicos, otros.	Disposición final

Gestión de impactos significativos relacionados con los residuos

GRI 306-2

Reciclaje de papel, cartón y RAAE

Machu Picchu Foods reafirma su compromiso con nuestro aliado ANIQUEM, bajo el convenio de entrega de nuestros residuos de papel, cartón y aparatos electrónicos en desuso mediante una empresa EO-RS autorizada por el MINAM. Esto les permite continuar con su labor de cofinanciar la rehabilitación integral de niños sobrevivientes de quemaduras mediante la gestión adecuada de los residuos reciclables. En el 2023, hicimos la entrega de más de 145 toneladas de residuos aprovechables a Aniquem logrando el reconocimiento del primer lugar

en la categoría “Reciclar para ayudar” de la IX edición de la premiación Yanapay; además de permitirnos generar un impacto ambiental positivo evitando la tala de 2436 árboles, el ahorro de 76 397.1 kWh de energía y de 38 664.9 galones de agua.

Recuperación y valorización de residuos sólidos

Reutilizamos las cajas de cartón, bolsas de plástico y sacos de yute utilizadas en nuestras operaciones. Aquellos residuos que se encuentran deteriorados se comercializan a través de una Empresa Operadora de Residuos Sólidos. Estos son utilizados como insumos para la fabricación de otros productos. En el 2023, evitamos enviar a rellenos sanitarios aproximadamente 34 Tn bolsas de rafia, 23 Tn de sacos de yute, 145 Tn de bolsas de papel, 51 Tn de madera, 22 Tn de residuos plásticos, 124 Tn de polietileno, 135 Tn de chatarra y 3 Tn de aceites usados.madera, 22 Tn de residuos plásticos, 124 Tn de polietileno, 135 Tn de chatarra y 3 Tn de aceites usados.

Valorización de residuos orgánicos (mermas)

Comercializamos 991 Tn de residuos orgánicos (chocolate, wafer, galleta) para la elaboración de alimento para consumo animal.

Valorización de residuos orgánicos de cacao

En el 2023, se inició la producción de abono natural aprovechando los residuos de la bola y vena y barrido de cacao provenientes de la línea de producción de Pisco. Se produjeron alrededor de 24 Tn de abono, que posteriormente fueron entregados a nuestros agricultores aliados de la ciudad de Satipo, para abonar sus cultivos de cacao.

Residuos generados

GRI 306-3

En el 2023, hemos generado 3,220.9 Tn de residuos, logrando valorizar el 67% de residuos a través de su comercialización y donación, permitiendo así reducir la cantidad de residuos que llegan a los rellenos sanitarios o de seguridad (32% de residuos no aprovechables y 1 % de residuos peligrosos).

	2023		2022	
TIPO DE RESIDUO	**PESO (TN)**	**%**	**PESO (TN)**	**%**
Aprovechables	2156.2	67%	1501.9	70%
No aprovechables	1045.4	32%	636.2	29%
Peligrosos	19.3	1%	19.1	1%
TOTAL	**3220.9**	**100%**	**1132.7**	**100%**

MACHU PICCHU foods
TAILOR-MADE FOR THE FOOD INDUSTRY

GESTIÓN SOCIAL

A continuación presentamos nuestros

impactos Sociales

2023

GESTIÓN SOCIAL

EMPLEO

Gestión de los temas materiales

GRI 3-3

En Machu Picchu Foods, nos comprometemos a implementar y ejecutar políticas y prácticas responsables en la gestión de la atracción del talento. Nuestro proceso de reclutamiento y selección de personal se destaca por su claridad, transparencia y rigurosidad, permitiéndonos contar con el mejor talento, considerado el recurso más valioso de nuestra organización.

Para asegurar la excelencia en este proceso, contamos con el procedimiento Selección de Personal, que detalla las actividades necesarias para la incorporación de nuevos talentos. Este procedimiento se desarrolla de acuerdo con las directivas, políticas y leyes de contratación vigentes, garantizando que la selección de nuestros colaboradores se ajuste a los requisitos del puesto y a la cultura organizacional. De esta manera, Machu Picchu Foods reafirma su compromiso con una gestión responsable y ética en la atracción y selección de talento, asegurando que cada colaborador elegido contribuya al crecimiento y sostenibilidad de la empresa.

Reafirmamos su compromiso con una gestión ética y responsable en la atracción y selección de talento, asegurando que cada colaborador elegido no solo cumpla con los requisitos técnicos del puesto, sino que también aporte al crecimiento y sostenibilidad de la empresa. Esta gestión cuidadosa y estratégica de nuestros recursos humanos es un pilar fundamental para mantener nuestra competitividad y reputación en el mercado.

Programa de apoyo social

De acuerdo a uno de nuestros temas materiales que tenemos relacionados a empleo de impacto en nuestros colaboradores hemos desarrollado el programa: “Tengo mejor vivienda con MPF” que es un programa dirigido a colaboradores operarios con mayor tiempo en la empresa que tienen una vivienda en condiciones vulnerables, de manera que puedan realizar cambios en su infraestructura, contribuyendo a mejores condiciones de vida para el/la colaborador/a y su familia a través de un préstamo económico otorgado por MPF.

En el año 2023 se pudo atender 14 proyectos:

5 PROYECTOS	5 PROYECTOS	4 PROYECTOS
Correspondieron a colaboradores operarios de sede Callao	Correspondieron a colaboradores operarios de sede Pisco	Correspondieron a colaboradores operarios de Zonas de Acopio

Todos accedieron al préstamo de 8 mil soles para mejorar su vivienda, lo que impactó positivamente al colaborador y su familia.

Bienestar Laboral recibe solicitud de postulantes y verifica cumplimiento de los requisitos.

Bienestar Laboral realiza visita domiciliaria a quienes cumplen los requisitos y prepara un informe.

Bienestar Laboral valida con la Gerencia de área los postulantes a ser considerados para el beneficio.

Bienestar Laboral presenta al Comité del Programa el informe de los postulantes validados, a fin de priorizar y aprobar.

Bienestar Laboral informa al colaborador cuando su préstamo es aprobado y llena los formatos que corresponden.

Bienestar Laboral informa al área de Remuneraciones para realizar el abono en cuenta sueldo.



Nuevas contrataciones del empleados y rotación de personal

GRI 401-1

En un período de expansión marcado por la adquisición de clientes nacionales e internacionales, se destacó la necesidad de cubrir un amplio número de vacantes, especialmente en las áreas de producción de las plantas ubicadas en Callao y Pisco. Ante este desafío, el área de Selección de Personal y las gerencias correspondientes desarrollaron e implementaron estrategias innovadoras que aseguraran la cobertura de las posiciones requeridas, manteniendo la integridad y los estándares establecidos en el proceso de selección.

Destacando la importancia del desarrollo interno, Machu Picchu Foods fortaleció su Programa de Oportunidades Internas, promoviendo el crecimiento y la preparación de su propia fuerza laboral para asumir nuevas responsabilidades. Además, se incentivó la participación de los colaboradores en el reclutamiento a través del Programa “Refiere un Amigo”, reconocido mediante campañas internas y premios por recomendaciones exitosas.

Para potenciar su atractivo como empleador, se lanzó el Proyecto de Marca Empleadora, dirigido a generar una percepción positiva y distintiva de la empresa, tanto para atraer como para retener talento de calidad. Este proyecto se materializó en la creación de una página de Facebook dedicada a las oportunidades laborales en Machu Picchu Foods, gestionada por el área de Comunicación Interna, que difunde convocatorias y eventos relevantes para los colaboradores.

Además, se consolidaron alianzas estratégicas con municipalidades y otras instituciones, ampliando la participación de la empresa en ferias laborales y fortaleciendo su presencia en comunidades cercanas a sus instalaciones. Este enfoque no solo contribuyó a la captación de nuevos talentos, sino que también generó empleo en áreas adyacentes a las plantas de Callao y Pisco, fortaleciendo la conexión de la empresa con su entorno. En ese sentido, durante el año 2023, Machu Picchu Foods logró incorporar un total de 985 colaboradores, como reflejo del éxito de sus estrategias de reclutamiento y gestión del talento, evidenciando un compromiso continuo con el crecimiento sostenible y la excelencia en la gestión de recursos humanos.

Permiso parental

GRI 401- 3

En Machu Picchu Foods S.A.C, nuestros colaboradores tienen derecho a permiso parental, tanto hombres como mujeres. Estas cifras reflejan el compromiso de la empresa con el bienestar de sus empleados, proporcionando permisos parentales y apoyando su regreso y retención en el lugar de trabajo. A continuación, se detallan las cifras correspondientes:

PERMISO PARENTAL	GENERO	2022	2022	2022
Derecho a permiso parental	Masculino	28	36	1
	Femenino	7	9	14
Se acogieron a permiso parental	Masculino	28	36	1
	Femenino	7	9	14
Regresaron al termino de permiso parental	Masculino	20	29	1
	Femenino	1	3	14
Siguieron siendo empleados 12 meses después de regresar al trabajo	Masculino	20	12	1
	Femenino	4	0	8
Tasa de regreso al trabajo y de retención	Masculino	71%	33%	100%
	Femenino	57%	0%	57%

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Gestión de los temas materiales

GRI 3-3

En Machu Picchu Foods, consideramos que la seguridad ocupacional y el bienestar de nuestros colaboradores son nuestros activos más valiosos. Esto se refleja en nuestra Política de Gestión Integrada, y nuestro firme compromiso en proporcionar ambientes de trabajo seguros y estándares elevados para la realización de nuestras actividades.

Nuestro alcance en seguridad y salud ocupacional abarca a todos los colaboradores de Machu Picchu Foods, extendiéndose también a contratistas, proveedores, clientes, y visitantes a nuestras instalaciones.

La gestión efectiva de la seguridad y salud en el trabajo contribuye a la buena imagen y prestigio de la organización, haciendo de Machu Picchu Foods un lugar atractivo y confiable para trabajar. Hemos ratificado nuestro compromiso alcanzando la certificación internacional ISO 45001:2018 sobre los Sistemas de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. Esto refuerza la confianza de nuestros clientes y facilita la captación de nuevos clientes.

Nuestro sistema de gestión de seguridad y salud se organiza en tres áreas clave:



Seguridad Ocupacional: Liderado por un Jefe Corporativo que abarca nuestras sedes en Callao y Pisco.



Salud Ocupacional: Supervisado por el Jefe de Bienestar Social, con médicos y enfermeras en cada sede.



Respuesta a Emergencias: Coordinado por el Jefe de Seguridad Patrimonial, con supervisores de respuesta en cada sede.

Todos los puestos de trabajo incluyen responsabilidades en materia de seguridad y salud ocupacional, reflejadas en nuestra política integrada de calidad, inocuidad alimentaria, seguridad, salud ocupacional, medio ambiente y comercio seguro. Esta política se revisa anualmente por las gerencias y jefaturas, y es aprobada por la Gerencia General y el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST).

Hemos fortalecido nuestra política de seguridad otorgando a los colaboradores el derecho a suspender o negarse a realizar cualquier actividad que represente un riesgo inminente o potencial para su integridad.

Asimismo, se destaca que nuestras políticas se comunican físicamente en nuestras instalaciones, y virtualmente a través de chats corporativos y nuestra página web. Disponemos de los recursos necesarios para la implementación y mantenimiento del sistema de gestión de seguridad y salud, que incluyen adquisiciones de equipos de protección personal, capacitaciones, equipos de respuesta a emergencias, formación de brigadas, y actividades de

recreación y concienciación en seguridad. La comunicación sobre temas de seguridad y salud se facilita a través de representantes en el comité SST, inspecciones diarias, y el programa de seguridad ocupacional (PASO).

Nuestros programas establecidos incluyen

- capacitaciones en seguridad ocupacional
- inspecciones de seguridad
- auditorías internas
- Sesiones del comité SST
- Visitas de liderazgo
- programas específicos para reforzar la cultura preventiva

El sistema de gestión de seguridad y salud ocupacional se audita anualmente, según la Ley 29783 e ISO 45001:2018, y mediante auditorías del Ministerio de Trabajo (MINTRA). En línea con ello, en 2022, no se registraron "No conformidades". Cabe mencionar que, los indicadores de cumplimiento del sistema de gestión de seguridad se presentan mensualmente al comité SST y cada seis meses a la dirección, cumpliendo el 100% de las sesiones del comité SST y las revisiones semestrales por la dirección.

Los resultados se comunican a las partes interesadas durante las sesiones del comité SST y al comité de gerentes, con resúmenes distribuidos virtualmente al personal administrativo y físicamente a los colaboradores en las líneas de producción.

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

GRI 403- 1

Nuestro sistema de seguridad y salud en el trabajo se ajusta rigurosamente a las leyes vigentes y sus modificaciones. Para garantizar el cumplimiento de estos requisitos, el área legal supervisa continuamente las normativas aplicables, mientras que las áreas de seguridad, salud y patrimonio trabajan en conjunto para implementar nuestras actividades de acuerdo con las regulaciones establecidas. Algunas de las normas que seguimos incluyen:

- Ley de seguridad y salud en el trabajo (Ley 29783 modificada por la ley 30222).
- Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.

- Normas relacionadas con 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 Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Reglamento que Aprueba el Registro Único de Información sobre accidentes de trabajo, incidentes peligrosos y enfermedades ocupacionales.
- Protocolos de exámenes médicos ocupacionales y guías de diagnóstico de los exámenes médicos obligatorios por actividad.
- Normativas y resoluciones sobre prevención y control del Covid-19 en el lugar de trabajo.
- Procedimiento para la elección de representantes de los trabajadores ante comités de seguridad y salud en el trabajo.
- Modificaciones a leyes y reglamentos relacionados con seguridad y salud en el trabajo.

Para asegurar que estos requisitos legales se cumplen, hemos creado una serie de documentos internos que están registrados en nuestra lista maestra. Algunos de nuestros procedimientos principales incluyen:

SO.MA. G.001	SO.PL.G..001	SO.P.G. 001
Manual del Sistema integrado de Gestión de Seguridad y Salud	Plan de Seguridad Salud en el trabajo	Procedimiento de identificación de peligros Evaluación y control de riesgos IPERC)
SO.P.G.002	**SO.P. G 006**	**SO.P. G 010**
Investigación, análisis y reporte de incidentes de salud y seguridad ocupacional	Gestión de Contratistas	Procedimiento para trabajos de alto riesgo.

Identificación de peligros, evaluación de riesgos e investigación de incidentes

GRI 403-2

En Machu Picchu Foods, nos comprometemos firmemente con la seguridad y la salud de nuestros colaboradores a través de diversas iniciativas y mecanismos formales. Nuestros programas de capacitación incluyen charlas preoperacionales y la actualización constante de un mural periódico donde se recalca la importancia de priorizar la seguridad. Se insta a detener cualquier actividad si se identifican riesgos de lesiones físicas o de salud.

Todas las actividades de la empresa están sistemáticamente planificadas mediante matrices de Identificación de Peligros, Evaluación de Riesgos y Controles (IPERC) específicas por áreas, las cuales se actualizan anualmente. Esto asegura que todos los procesos estén alineados con las mejores prácticas de seguridad. Asimismo, desde el 2020, hemos implementado la creación de mapas visuales de seguridad de equipos, para identificar de manera más clara y precisa los peligros asociados, mejorando nuestra capacidad de prevención.

Entorno a la investigación de accidentes, hemos adoptado un enfoque inclusivo y colaborativo, involucrando a los colaboradores afectados, jefes de área y diversas áreas de apoyo como almacén, calidad y mantenimiento. Este enfoque nos permite identificar las causas fundamentales de los incidentes y establecer planes de acción correctivos efectivos.

Servicios de salud en el trabajo

GRI 403-3

Nuestra área de salud ocupacional se encarga de velar por el bienestar y salud física y mental de nuestros colaboradores, así como prevenir la ocurrencia de enfermedades profesionales. Generando acciones donde se identifica, mide y realiza oportunamente una vigilancia médica ocupacional de todos los riesgos que tengan impacto en su salud y con esto evitar afecciones y enfermedades profesionales a largo plazo.

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

- Un (01) médico ocupacional
- Un (01) médico asistencial
- Un (02) Encargada de enfermería: una en Callao y otra en Pisco
- Dos (02) auxiliares de salud ocupacional en Callao
- Dos (02) auxiliares de salud ocupacional en Pisco

Los perfiles de nuestros profesionales en el ámbito de la salud ocupacional son los siguientes:

01

El Médico Ocupacional

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

02

El médico Asistencia

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

Nuestros médicos tienen como finalidad detectar los problemas de salud relacionados con el trabajo, controlar los factores de riesgos y prevenir los daños a la salud del trabajador, quienes realizan su labor basados en los siguientes objetivos, los cuales fueron cumplidos al 100% en el año 2023:

01

Mantener la tasa de prevalencia de enfermedades ocupacionales en los colaboradores de Machu Picchu Foods S.A.C.

02

Cumplir con las actividades propuestas en el PASSO 2023

03

Vigilar la salud de los TES (gestantes / restricciones / grupo de riesgo covid)

04

Cumplir con las evaluaciones medica ocupacionales y entrega al personal de Machu Picchu Foods.

05

Cumplir con las capacitaciones de ley planificadas por salud ocupacional y verificar la eficacia en los trabajadores de Machu Picchu Foods.

06

Realizar el seguimiento de casos confirmados con Covid 19

07

Realizar la difusión de los hallazgos encontrados en el monitoreo ocupacional

03

El Médico Ocupacional

Las encargadas de enfermería son licenciadas en enfermería, colegiadas con diplomado en Salud Ocupacional, con más de 5 años de experiencia en el rubro industrial, administrativo y clínico y cuenta con cursos varios relacionados a su profesión. Su función es liderar al equipo de auxiliares de salud ocupacional, quienes tienen reporte directo a su persona y gestiona cambios y actualizaciones en la documentación relacionada en el proceso de Salud Ocupacional.

04

El médico Asistencia

Los auxiliares de salud ocupacional son egresados de carreras técnicas de enfermería, quienes brindan soporte para la atención asistencial promoviendo el resguardo de la salud y la protección de los de trabajadores. Mantienen un estrecho contacto con los trabajadores sabiendo oportunamente sus dolencias y atendiéndolos de forma inmediata.

Formación de trabajadores sobre salud y seguridad en el trabajo

GRI 403-5

En el marco de nuestro compromiso con la salud y seguridad ocupacional, hemos implementado un robusto programa de capacitación diseñado para equipar a nuestro personal con los conocimientos y habilidades necesarios para protegerse adecuadamente y adherirse a las medidas de seguridad establecidas.

Nuestro programa de capacitación se estructura en dos fases: la inducción inicial y la formación continua. Los nuevos colaboradores reciben charlas de inducción en seguridad y salud antes de comenzar sus labores, asegurando que estén preparados desde el primer día. Además, al iniciar en sus puestos específicos, reciben una inducción adicional enfocada en los riesgos y protocolos particulares de su área de trabajo.

Los contenidos referentes a Seguridad y Salud Ocupacional mandatorios para las Sedes Lima y Pisco fueron:

- Jerarquía de Controles para la Reducción de Riesgos
- Comportamiento Seguro y Trabajo Seguro
- Impacto de los Accidentes Laborales
- Liderazgo y Responsabilidades en Seguridad Ocupacional

TEMA	HORAS DE CAPACITACIÓN
Comportamiento Seguro - Trabajo Seguro	2015
Impacto de los Accidentes Laborales	1985
Jerarquía de Controles para la Prevención de Accidentes	2234
Liderazgo y Responsabilidades en Seguridad Ocupacional	2055
TOTAL	**8289**

Los contenidos referentes a Seguridad y Salud Ocupacional mandatorios para la Zonas fueron:

- Evaluando mis Riesgos, Aplicando mis Controles (IPERC)
- Caminando a la Seguridad (Autocuidado)
- Primeros Auxilios
- Enfermedades Endémicas

TEMA	HORAS DE CAPACITACIÓN
Caminando a la Seguridad	298
Enfermedades Endémicas	315
Evaluando mis riesgos, Aplicando mis controles	295
Primeros Auxilios	299
TOTAL	**1207**

Estas capacitaciones se imparten de manera presencial para el personal operario y de manera virtual para el personal administrativo, siguiendo un cronograma establecido al inicio de cada año.

Además de las 4 capacitaciones de ley por sede, realizadas según el programa de Seguridad y Salud Ocupacional, se realizan otras que se ejecutan con proveedores externos, habilitados en trabajos de alto riesgo, que se imparte a puestos en específico.

A continuación, se mencionan los temas de trabajos de alto riesgo identificados:

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

La implementación de estas capacitaciones no solo cumple con las regulaciones legales, sino que también refuerza nuestra cultura de seguridad, fomentando un ambiente de trabajo donde el autocuidado y la conciencia sobre la seguridad son primordiales. Al invertir en la educación y preparación de nuestros colaboradores, aseguramos un entorno laboral más seguro y eficiente, subrayando nuestro compromiso con su bienestar y con la sostenibilidad de nuestras operaciones.

Promoción 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,
- Fomentar el desarrollo personal.

Nos preocupamos por la preparación, motivación y salud de nuestro personal. Para ello, brindamos recursos que promueven comportamientos seguros, así como potenciar las actitudes y conductas saludables para el entorno de trabajo y social de la persona.

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

01

Charlas Virtuales, Presenciales y Difusión de comunicados de salud

Se realizan charlas a cargo de nuestros médicos ocupacionales y personal de Salud Ocupacional de manera constante a todo el personal de Machu Picchu Foods S.A.C sobre temas de salud física, salud mental, medidas preventivas para evitar riesgos físicos y disergonómicos y otros temas apoyados por especialistas externos. También, se difunden comunicados relacionados a temas de salud mediante nuestros diferentes canales de comunicación.

02

Participación en el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo

A través de estas reuniones que se realizan de manera mensual se presenta el cumplimiento de los indicadores de Salud Ocupacional y otros temas de relevancia relacionados a salud con el fin de proponer, coordinar y ejecutar acciones de promoción y prevención.

03

Comunicación de protocolos de Salud en espacios de la empresa

Se difunden protocolos de prevención y promoción de la salud, ya que de esta manera nos permitirá contar con el apoyo y autocuidado de cada uno de los colaboradores en mejora de la salud de ellos y sus familias y lograr un espacio seguro dentro del área laboral, esto en coordinación con Comunicaciones internas a través de los canales de comunicación establecidos.

04

Atención en área de Salud Ocupacional

Nuestros colaboradores pueden acudir a nuestras instalaciones para recibir atención de primeros auxilios en casos de presentar algún accidente, así como también por presentar molestias durante la jornada laboral.

En el tópico son evaluados y de requerir una atención más especialidad son derivados a su Centro de Salud que le corresponde de acuerdo con su Seguro Social. El promedio mensual de atenciones en Pisco es de 140 y en Callao es de 154. Las atenciones a Zonas se realizan mediante tele consultas virtuales en promedio 30 mensuales.

05

Monitoreos Ocupacionales

De acuerdo con nuestro Programa de Salud Ocupacional se realizan monitoreos de factores físicos, químicos, biológicos, disergonómicos y psicosocial. Estos derivan planes de acción para corregir desviaciones que se trabajan con las áreas implicadas para actuar correctivas y si no hay desviaciones se informan los resultados para mantenerlos y mejorarlos.

06

Control de Enfermedades de Transmisión de Alimento (ETAS)

Para cumplimiento de normas sanitarias relacionadas a la manipulación de alimentos se tiene implementado un control para realizar exámenes de laboratorio de prevención de ETAS. Esto aplica en nuestras plantas de producción de Callao y Pisco y se hace un seguimiento a cada colaborador para su cumplimiento de manera semestral o anual dependiendo su puesto de trabajo.

En caso de observaciones, el trabajador es retirado temporalmente de actividades de manipulación de alimentos, y el personal de salud ocupacional hace seguimiento para que colaborador cumpla su tratamiento y levante la observación. Posterior al levantamiento y del visto bueno del área de Salud Ocupacional, el trabajador puede retornar a sus actividades habituales.

07

Comunicación de protocolos de Salud en espacios de la empresa

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

- En el caso de los exámenes pre ocupacionales, estos son programados por selección de personal. En este sentido, Salud Ocupacional recopila los resultados para verificar la aptitud para su ingreso y la entrega de estos.
- En el caso de los exámenes periódicos, el personal de Salud Ocupacional programa anual o bianualmente dependiendo del puesto y perfil correspondientes, entregando a los colaboradores sus resultados y velando por el cumplimiento de la aptitud.
- En el caso de los exámenes de salida, estos se aplican a solicitud de excolaborador por escrito.

La empresa realiza un proceso de licitación para la realización de los EMO. Los centros médicos ocupacionales deben contar con criterios mínimos validados por el área de Salud Ocupacional y con las acreditaciones y permisos correspondientes.

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

1. Convenio con clínica y centro oftalmológico

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

2. Campañas de Vacunación

vacunación a fin de prevenir la propagación de enfermedades contagiosas, peligrosas y muchas veces mortales, Durante el 2023, se llevaron a cabo las campañas de vacunación contra tétano, influenza, COVID y hepatitis.



3. Campañas médicas

En el 2023 se realizaron campañas médicas en coordinación con diferentes instituciones de salud y con apoyo de Bienestar laboral para fomentar la prevención de enfermedades a colaborador y familiares en Papanicolaou, descartando VIH, Oftalmológica y Nutrición.





4. Salud Mental

Durante el 2023, se desarrolló un Programa de cuidado de Salud mental mediante, el cual Machu Picchu Foods S.A.C, a través de los servicios de una Psicóloga externa, realiza consejería psicológica individualizada. Adicionalmente, se realizan Charlas, Webinar y talleres presenciales o virtuales, lo que contribuye al cuidado y bienestar mental para nuestros colaboradores. Al cierre del 2023, se realizaron 80 consejerías individualizadas.

5. Alimentación saludable

A fines del 2023, se desarrolló un Programa de alimentación saludable, donde Machu Picchu Foods S.A.C, a través de los servicios de una Nutricionista externa, realiza consejería nutricional individualizada, charlas y, mensualmente, revisión de los menús y dietas para los colaboradores. Al cierre del 2023, se realizaron 56 consejerías nutricionales.

6. Charlas informativas comunitarias

Durante el 2023, se realizaron charlas comunitarias para informar a la comunidad información relevante acerca de los riesgos y medidas de prevención acerca de enfermedades infectocontagiosas.



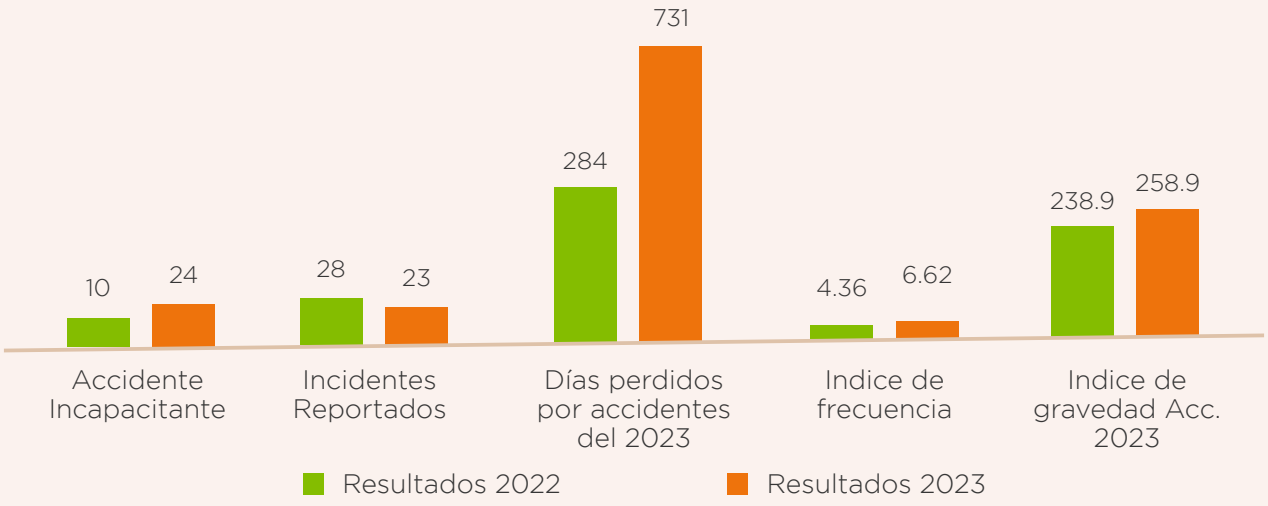
Lesiones por accidente laboral

GRI 403-9

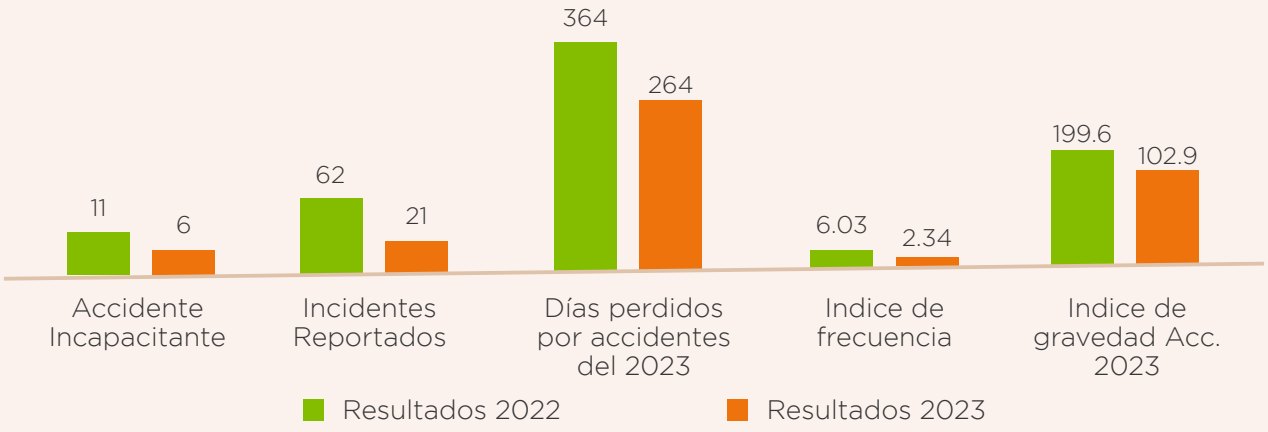
Es relevante destacar que, en 2023, la accidentabilidad en nuestra sede de Pisco disminuyó en comparación con 2022, lo cual refleja los esfuerzos continuos en mejorar la seguridad. Sin embargo, en nuestra sede del Callao, se observó un incremento en la accidentabilidad, lo que nos impulsa a redoblar esfuerzos en esa ubicación para revertir esta tendencia.

Estos esfuerzos y mecanismos demuestran nuestro compromiso continuo con la seguridad y la salud de todos los miembros de Machu Picchu Foods.

Accidentabilidad 2023 - Callao



Accidentabilidad 2023 - Callao



Las dolencias y enfermedades laborales

GRI 403-10

Al cierre del 2023, no se han presentado dolencias, enfermedades laborales o fallecimientos relacionados a las labores que desempeñan. Esto gracias a la gestión y acción permanente que venimos realizando en conjunto con las áreas involucradas

FORMACIÓN Y ENSEÑANZA

Gestión de los temas materiales

GRI 3-3

En Machu Picchu Foods, la formación y enseñanza son procesos esenciales en la vida laboral de nuestros colaboradores. Este tema es crucial para nuestra organización, porque nos permite potenciar las habilidades y capacidades de cada empleado, fomentando su crecimiento profesional y contribuyendo al desarrollo de nuestra empresa. El impacto de este enfoque se refleja directamente en el desempeño de nuestros colaboradores y en el rendimiento global de nuestra compañía, alineado con el logro de nuestros objetivos estratégicos.

Nuestra relación con la formación y enseñanza es directa, asegurando que todos los colaboradores posean las capacidades necesarias para desempeñar sus funciones eficientemente y aportar un valor agregado a los servicios que ofrecemos a nuestros clientes.

Contexto de Formación y Enseñanza en Machu Picchu Foods

Contamos con una fuerza laboral compuesta por trabajadores administrativos y operativos, siendo estos últimos la mayoría. Por ello, desplegamos esfuerzos constantes para ampliar el alcance de nuestras capacitaciones a todos los trabajadores, asegurando un desempeño óptimo y el cumplimiento de nuestros objetivos. Cada año, ponemos un énfasis especial en capacitar a nuestros colaboradores en contenidos regulatorios y normativos necesarios para ejecutar nuestros procesos productivos con seguridad y calidad. Gracias a estos esfuerzos, hemos cumplido al 100% con las disposiciones de nuestros clientes y las normativas legales de nuestro país, tanto para el personal nuevo como para el existente.

Programas de Formación

Actualmente, estamos sentando las bases para desarrollar, durante 2023, nuevos programas de formación técnica para puestos claves y críticos, tanto a nivel operativo como administrativo. Esto garantizará la sostenibilidad de nuestros procesos core y la disponibilidad de talento clave para ocupar cargos críticos o de liderazgo.



Enfoque de Gestión y Componentes

Gestionamos la formación y enseñanza mediante diversos programas formativos e iniciativas de aprendizaje, incluyendo:

- **Programa de Liderazgo**: Enfocado en el desarrollo de la carrera profesional de nuestros gerentes de unidad.
- **Programa de Formación para Talento**s: Centrado en el desarrollo de factores de potencial como autoconocimiento, determinación, liderazgo y curiosidad.
- **Plan de Capacitaciones Obligatorias**: Comprende requisitos legales relacionados con la seguridad y salud, procesos de producción y calidad, y especificaciones de nuestros clientes.

Estos programas se llevan a cabo de manera presencial o virtual, según el cronograma establecido. Adicionalmente, contamos con una plataforma virtual de aprendizaje que almacena contenidos regulatorios en Seguridad y Salud, Calidad y Medio Ambiente.

Para asegurar el éxito de nuestros programas de formación y capacitaciones, contamos con nuestra Política de Capacitación, diseñada para potenciar las habilidades y capacidades de los colaboradores y optimizar su desempeño. Esta política abarca a todos los trabajadores de la organización.

Responsabilidad y Evaluación

En Machu Picchu Foods, invertimos los recursos necesarios para que nuestros colaboradores alcancen el desempeño esperado. Nuestros líderes, junto con el equipo de Talento Humano, son responsables de identificar necesidades y brechas de formación.
Para garantizar la calidad de las actividades de formación, los colaboradores que participan en dichas actividades, internas o externas, completan un formulario de evaluación de aprendizaje y satisfacción.

Estas encuestas permiten al área de Capacitación y Desarrollo:

Evaluar la calidad del producto relacionado con el aprendizaje.

Mantener la coherencia entre proveedores de capacitación.

Identificar oportunidades de mejora futura.

Este enfoque integral asegura que nuestra inversión en formación y enseñanza genere beneficios tangibles tanto para nuestros colaboradores como para la empresa en su conjunto.

Promedio de horas de formación al año por empleado

GRI 404-1

En la siguiente tabla, se muestra el total de horas de capacitación de todos nuestros colaboradores en el año 2023, según categoría laboral y género.

CATEGORÍA LABORAL	GÉNERO	N° TRABAJADORES	N° HORAS DE CAPACITACIÓN	N° HORAS DE CAPACITACIÓN
Administrativo	Femenino	299	6098	20
	Masculino	557	11090	20
	TOTAL	**856**	**17188**	**20**
Operario	Femenino	690	14252	21
	Masculino	1508	27396	18
	TOTAL	**2198**	**41648**	**19**
TOTAL		**3054**	**58836**	**19**

En el 2023, la media de horas de formación por empleados hombres de nuestra organización fue de 20 horas para administrativos y 18 horas para operativos; mientras tanto, para las mujeres fue de 20 para administrativas y 21 para operativas. Esto muestra un ligero incremento de lo reportado en 2021, donde las cifras fueron un promedio de 18.75 horas para los colaboradores en general.



Promedio de horas de formación al año por empleado

GRI 404-1

En Machu Picchu Foods, comprendemos la importancia de invertir en el desarrollo de competencias de nuestro personal como un pilar fundamental para el crecimiento sostenible y la excelencia operativa. A través del Programa DOJO, hemos implementado iniciativas específicas para fortalecer las habilidades y optimizar el flujo de trabajo en nuestra sede Zonas. Este programa formativo se articula en torno a dos certificaciones clave, diseñadas para abordar las necesidades específicas de dos de nuestros puestos críticos en las oficinas de acopio.

La primera certificación está orientada hacia nuestro personal administrativo. Los módulos y contenidos de esta certificación están diseñados para promover las mejores prácticas en contabilidad y otras actividades administrativas, esenciales para el funcionamiento eficiente de la oficina y la gestión de la



compra del grano de cacao. Esta formación no solo mejora la competencia técnica de nuestros empleados, sino que también asegura que nuestras operaciones administrativas se alineen con los más altos estándares de calidad y eficiencia.

La segunda certificación se dirige a nuestro equipo de campo, que interactúa directamente con nuestros productores en las diversas regiones de la selva peruana. Esta certificación prioriza la capacitación en actividades de contacto con los agricultores, el aseguramiento de la calidad del grano, y la gestión de compra en campo realizada por nuestro equipo técnico. Al centrarse en estas áreas, garantizamos que nuestro personal esté bien equipado para mantener relaciones sólidas con los productores y asegurar la calidad del cacao desde la fuente.

El Programa DOJO emplea una metodología basada en módulos de aprendizaje teórico y práctico, respaldados por una matriz de habilidades. Esta estructura no solo facilita el seguimiento y cumplimiento de los objetivos de capacitación, sino que también ayuda a identificar nuevas oportunidades de desarrollo profesional para nuestros empleados.

La implementación de programas de desarrollo de competencias como el Programa DOJO es esencial para mantener la competitividad y sostenibilidad de MPF. Al invertir en la formación continua de nuestro personal, no solo mejoramos la eficiencia y calidad de nuestras operaciones, sino que también fomentamos un entorno de trabajo dinámico y comprometido, donde cada empleado puede desarrollar su potencial al máximo. Esto, a su vez, contribuye al éxito a largo plazo de nuestra organización y a la creación de valor compartido con nuestros productores y comunidades.







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

GRI 404-3

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

Además, esta evaluación permite asegurar que los objetivos estratégicos de nuestra organización se alinean a los de nuestros colaboradores, considerando los diferentes niveles de impacto de las áreas y roles.

A continuación, presentamos los resultados obtenidos a la fecha de elaboración del presente reporte de nuestro modelo de Evaluación del Desempeño para personal administrativo y Operario:

CATEGORÍA LABORAL	GÉNERO	N° TRABAJADORES	N° HORAS DE CAPACITACIÓN	N° HORAS DE CAPACITACIÓN
Administrativo	Femenino	192	190	99.0%
	Masculino	267	266	99.6%
TOTAL ADMINISTRATIVO		**459**	**456**	**99.3%**
Operario	Femenino	302	302	100.0%
	Masculino	818	818	100.0%
TOTAL OPERARIO		**1120**	**1120**	**100.0%**
TOTAL		**1579**	**1576**	**99.8%**

Cabe mencionar que la evaluación del periodo 2023 se llevó a cabo inicialmente con el personal operario, para posteriormente avanzar con el personal administrativo, el cual próximamente estará finalizando al 100%

DIVERSIDAD E IGUALDAD DE OPORTUNIDADES

Gestión de los temas materiales

GRI 3-3

En Machu Picchu Foods, consideramos que la diversidad en los órganos de gobierno y entre los empleados es un tema fundamental. La diversidad en términos de sexo y edad entre los colaboradores, incluyendo a los integrantes del directorio, garantiza igualdad de oportunidades y promueve un entorno de trabajo inclusivo.

La gestión de este tema material es esencial para nosotros porque refleja nuestro compromiso con la equidad y la inclusión. Contamos con una fuerza laboral diversa, con colaboradores de todas las edades y géneros, capaces de desempeñar eficazmente las labores requeridas por la empresa. Utilizamos nuestro sistema SAP HCM para gestionar la diversidad en los órganos de gobierno y empleados. Este sistema nos permite recopilar y analizar datos mensualmente, facilitando el monitoreo continuo de los indicadores de diversidad en la empresa.

La calificación de nuestros colaboradores se basa en su experiencia y conocimiento en sus respectivos puestos de trabajo. Evaluamos la eficacia de nuestro indicador de diversidad mediante un mecanismo que permite a los trabajadores con buen desempeño ascender en la empresa, sin importar su sexo o edad. Lo que realmente valoramos es el potencial y la capacidad de asumir nuevas responsabilidades y cargos. De esta manera, aseguramos que nuestras prácticas de gestión de la diversidad no solo cumplan con nuestros valores de equidad e inclusión, sino que también contribuyan al desarrollo profesional y personal de nuestros empleados, fortaleciendo a Machu Picchu Foods como una empresa comprometida con la sostenibilidad y el respeto a la diversidad.

En este sentido, en Machu Picchu Foods se cuenta con una política sobre diversidad, equidad e inclusión, donde se estipula lineamientos que aseguren una cultura de trabajo inclusiva que valore las diferencias y la diversidad en todas sus dimensiones, sin discriminación por identidad de género, orientación sexual, origen étnico, edad, discapacidad, condición social y económica, maternidad, región o cualquier otro motivo, brindando igualdad de oportunidades profesionales.



Diversidad en órganos de gobierno y empleados

GRI 3-3

En el año 2023, hemos recopilado y analizado la información sobre la composición de nuestro personal, enfocándonos en la diversidad de género y edad tanto en el Directorio como entre nuestros colaboradores. Se ha tomado información del personal que está compuesto del Directorio con las ratios de sexo y por edad:

	2020		2021		2022		2023	
DIRECTORES	**MUJERES**	**HOMBRES**	**MUJERES**	**HOMBRES**	**MUJERES**	**HOMBRES**	**MUJERES**	**HOMBRES**
De 18 a 30 años	0	0	0	0	0	0	0	0
Entre 30 y 50 años	0	3	0	3	0	3	0	3
Mayores de 50 años	2	4	0	4	0	4	0	4

En relación con la data de colaboradores, se han registrado los datos de todos los colaboradores que han formado parte de nuestra organización. La diversidad de nuestros empleados se desglosa de la siguiente manera:

	2020		2021		2022		2023	
DIRECTORES	**MUJERES**	**HOMBRES**	**MUJERES**	**HOMBRES**	**MUJERES**	**HOMBRES**	**MUJERES**	**HOMBRES**
De 18 a 30 años	0	0	0	0	0	0	0	0
Entre 30 y 50 años	0	3	0	3	0	3	0	3
Mayores de 50 años	2	4	0	4	0	4	0	4
Mayores de 50 años	2	4	0	4	0	4	0	4

La información recopilada nos permite tener una visión clara sobre la diversidad de nuestro personal y nos compromete a seguir fomentando un ambiente inclusivo y equitativo. Nos esforzamos por mantener una representación equilibrada en términos de género y edad, asegurando así que todas las voces sean escuchadas y valoradas en todos los niveles de nuestra organización.

NO DISCRIMINACIÓN

Gestión de los temas materiales

GRI 3-3

En Machu Picchu Foods, estamos profundamente comprometidos con el respeto y la promoción de los derechos de nuestros colaboradores, así como con la remediación de cualquier consecuencia negativa que pueda surgir. Este compromiso está alineado con nuestros valores corporativos y nuestro Código de Ética, y se manifiesta en la promoción de una cultura laboral no discriminatoria y basada en la equidad.

Reafirmamos la igualdad entre hombres y mujeres, y promovemos relaciones laborales fundamentadas en el respeto y la inclusión. Nuestro objetivo es atraer y retener al mejor talento sin importar género, religión, raza, orientación sexual u otras diferencias. Creemos que la diversidad es un factor enriquecedor y, por ello, hemos potenciado la comunicación interna a través de diversos canales para fomentar la pluralidad dentro de nuestra organización.

La importancia de este tema radica en nuestro compromiso con una gestión responsable y ética de nuestro capital humano. La promoción de la igualdad y la inclusión no solo mejora el ambiente laboral y la satisfacción de los empleados, sino que también fortalece la reputación de la empresa y contribuye al desarrollo sostenible. Al asegurar un entorno de trabajo respetuoso y equitativo, Machu Picchu Foods no solo cumple con sus obligaciones legales y éticas, sino que también crea un entorno propicio para la innovación y el crecimiento, beneficiando a todas las partes interesadas.



Casos de discriminación y acciones correctivas emprendidas

GRI 406-1

Machu Picchu Foods, durante el año 2023, no tuvo quejas o demandas relacionadas a casos de discriminación de ningún tipo, contamos con nuestro Reglamento Interno de Trabajo, Código de ética y Procedimiento de atención de quejas, donde se mencionan como promovemos el respeto e igualdad además del trato justo dentro de la organización.

TRABAJO INFANTIL Y FORZOSO

Gestión de los temas materiales

GRI 3-3

En Perú, la prevalencia del trabajo infantil es alarmante, situándose entre los tres países con mayor tasa en Sudamérica. Dentro de este contexto, el sector agrícola se destaca como uno de los más riesgosos. En 2019, el 52% de los niños que trabajaban en el país lo hacían en actividades agrícolas. Para Machu Picchu Foods, la gestión de este indicador es de vital importancia debido a su impacto tanto interno como externo.

Internamente, el trabajo infantil afecta directamente nuestro desempeño económico, ya que puede resultar en multas y sanciones en las zonas de producción de cacao donde operamos almacenes de acopio de grano, tales como Amazonas, San Martín, Huánuco, Pasco, Ucayali, Junín, Ayacucho, Cusco y Madre de Dios. Externamente, el trabajo infantil constituye una violación crítica de los estándares nacionales e internacionales a los que adherimos voluntariamente, los cuales son también exigencias de nuestros principales clientes a nivel mundial.

Para mitigar estos riesgos, Machu Picchu Foods implementa una política estricta de no empleo de menores de edad, tanto dentro de la empresa como entre los más de 4600 productores de cacao certificados y otros proveedores locales. Esta política se difunde y se refuerza mediante capacitaciones en temas sociales, alineando a todos los actores con nuestros principios.

Reconocemos la importancia de contar con información detallada sobre los problemas sociales que enfrentan nuestros productores. Por ello, nuestro programa de certificaciones incluye encuestas sobre temas clave como el trabajo infantil, el trabajo familiar, la asistencia escolar, la conectividad para clases virtuales, el acceso a agua potable, el acceso a electricidad y la necesidad de mano de obra externa.

Los productores certificados reciben visitas bimensuales de nuestros asesores técnicos, quienes supervisan el cultivo de cacao y monitorean el cumplimiento de los derechos humanos. Nuestro sistema de control interno del programa de certificaciones establece medidas correctivas ante cualquier incumplimiento, tales como capacitaciones y



concienciación sobre el problema dentro del ámbito familiar y comunitario. Machu Picchu Foods, está comprometido en la lucha contra el trabajo infantil, asegurando que nuestras operaciones y las de nuestros proveedores se realicen de manera ética y conforme a los estándares más estrictos de responsabilidad social.

Operaciones y proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo infantil y trabajo forzoso

GRI 408-1, GRI 409-1

Machu Picchu Foods, reafirma su compromiso contra el trabajo infantil a través de un Acuerdo Bilateral firmado anualmente con los agricultores. Este acuerdo es detalladamente explicado por nuestro personal técnico en las zonas antes de ser firmado. Además, se realizan visitas de campo periódicas para monitorear su cumplimiento. Durante el transcurso del año 2023, hemos llevado a cabo diversas capacitaciones para nuestro personal técnico, en línea con los requisitos de la certificación Rainforest Alliance.



Como parte nuestro compromiso, se han monitoreado 3065 productores de nuestro programa de certificaciones adicionales a los ya monitoreados el año anterior. Durante la evaluación de las encuestas se ha encontrado lo siguiente:



Datos de la evaluación:

EVALUACIONES DE CAMPO	SI	NO	N. A	OBSERVACIONES
Evidencia de trabajo infantil	0	3065	0	No se ha detectado evidencia de trabajo infaltil
Evidencia de trabajo forzoso	0	3065	0	Libertad de trabajo en todos los casos
Evidencia de discriminación	0	3065	0	No se ha detectado evidencia de acoso
Evidencia de acoso	0	3065	0	N. A: No contrata personal
Contratación de personal menor de 18 años	0	3041	24	NO: No tiene hijos en edad escolar N. A: No tiene hijos
Asistencia a la escuela de hijos de productores	1725	882	458	
Agua Potable	139			
Agua potable + Electicidad	334			
Agua potable + Electicidad + Conectividad a internet	20			
Agua potable + Electicidad + Conectividad a internet + Paneles Solares	0			
Electricidad	454			
Electicidad + Conectividad a Internet	49			
Electicidad + Conectividad a internet + Paneles Solares	0			
Conectividad a Internet	28			
Conectividad a Internet + Paneles Solares	17			
Cuenta con Paneles Solares	1005			

COMUNIDADES LOCALES

Gestión de los temas materiales

GRI 3-3

Machu Picchu Foods está comprometida con el desarrollo sostenible de las comunidades en las que opera. Tras una priorización de grupos de interés, hemos determinado a las comunidades locales como un actor de suma importancia. Al apoyar y empoderar a las comunidades locales, Machu Picchu Foods asegura una cadena de suministro estable y sostenible, además que contribuye al desarrollo económico y social de las mismas.

El proyecto Nuwa Muun, que significa "Gran Mujer" en lengua Awajún, ejemplifica este compromiso al enfocarse en el empoderamiento y desarrollo sostenible de las mujeres agricultoras de cacao. Este proyecto no solo aumenta la productividad de sus fincas, sino que también fortalece la estabilidad económica y mejora la calidad de vida de estas comunidades. La estrategia de Machu Picchu Foods se centra en proporcionar asistencia técnica y recursos que promuevan prácticas agrícolas sostenibles, ya que impacta directamente en el bienestar del agricultor al mejorar la calidad de su producto. Por otro lado, apoyar prácticas agrícolas sostenibles y mejorar la calidad de vida de los agricultores locales ayuda a mitigar varios riesgos, como la dependencia de prácticas agrícolas no sostenibles que pueden dañar el medio ambiente y afectar negativamente la productividad a largo plazo. Además, el bienestar económico y social de las comunidades agrícolas reduce la vulnerabilidad a los cambios económicos y climáticos.

La importancia de este tema material radica en la necesidad de apoyar a las comunidades agrícolas locales, asegurando que su desarrollo sea sostenible y que se eviten prácticas que dañen el medio ambiente. A través de iniciativas como Nuwa Muun, Machu Picchu Foods demuestra su compromiso con el bienestar económico y social de sus socios comunitarios, alineándose con sus valores corporativos y objetivos de sostenibilidad. En este sentido, el compromiso con las comunidades locales es fundamental para su estrategia de sostenibilidad y responsabilidad social. Inclusive, Machu Picchu Foods entiende que el desarrollo sostenible requiere un compromiso continuo y una relación a largo plazo con las comunidades locales. La empresa se dedica a mantener un diálogo abierto y colaborativo con las comunidades, asegurando que sus necesidades y preocupaciones sean atendidas de manera efectiva.



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

GRI 413-1

1. 1.Proyecto Nuwa Muun

El proyecto Nuwa Muun, que significa “Gran Mujer” en lengua Awajún, ha continuado su labor en 2023, impactando positivamente a 25 mujeres agricultoras de cacao. Este proyecto se centra en aumentar la productividad de sus fincas para lograr un mayor posicionamiento y empoderamiento a través de la comercialización de su cultivo de cacao. Este esfuerzo es crucial para el desarrollo sostenible de estas comunidades, ya que mejora tanto su estabilidad económica como su calidad de vida.



En 2023, se entregaron más de 60 toneladas de fertilizantes orgánicos, incluyendo fuentes de nitrógeno (N), fósforo (P), potasio (K) y microelementos. Esta acción, junto con la constante asistencia técnica y capacitación en manejo de plagas, abonamiento, podas y post cosecha, ha permitido evitar el uso de productos químicos y plaguicidas, protegiendo así la tierra y asegurando la sostenibilidad económica de los productores de cacao. El plan de abonamiento, basado en un estudio de suelos, tiene como objetivo mejorar el rendimiento de las fincas, destacando nuestro compromiso con prácticas agrícolas sostenibles.





2. Entrega de Herramientas y fermentadores

En las regiones de Cusco, Ayacucho y Junín, se benefició a 24 agricultores con la entrega gratuita de herramientas esenciales para el mantenimiento de plantas, poda y cosecha. Entre los equipos entregados se incluyen 5 fermentadores estándar, 8 kits de herramientas, 3 motosierras y 8 motoguadañas. Estas herramientas son fundamentales para mejorar la eficiencia y la productividad de los agricultores, permitiéndoles gestionar sus cultivos de manera más eficaz.



3. Implementación de secadores de cacao al sol para agricultores

En las regiones de San Martín y Ucayali, se implementaron secadores de cacao al sol para beneficiar a 10 productores. Los domos de secado proporcionados optimizan el proceso de deshidratación del cacao, asegurando una calidad superior del producto al proporcionar un ambiente uniforme y protegido de las lluvias.





SALUD Y SEGURIDAD DE LOS CLIENTES

Gestión de los temas materiales

GRI 3-3

En Machu Picchu Foods, estamos profundamente comprometidos con la producción de productos sostenibles, orgánicos y convencionales, manteniendo siempre los más altos estándares de calidad. Contamos con tres plantas de producción: dos ubicadas en la ciudad de Pisco, en el sur del Perú, y una en la provincia constitucional del Callao. La gestión de los temas materiales es un aspecto crucial en nuestra operación, ya que impacta directamente en la salud y seguridad de nuestros consumidores. Este indicador es muy importante porque la protección de la salud y la seguridad del consumidor es fundamental, siendo un objetivo clave de reglamentos nacionales e internacionales que buscan la obtención de alimentos inocuos que no generen daño.



Nuestros 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 ejercen una gran influencia en este aspecto incluyen a empleados, directivos, clientes y consumidores.



En nuestras plantas de Pisco, procesamos derivados de cacao, polvos de cacao con mezclas secas, chocolate y café. La Planta Nº 01 en Pisco cuenta con líneas diferenciadas de producción exclusivas para fabricar productos destinados a segmentos especiales de consumidores, como aquellos con certificaciones Vegan, Gluten Free, Non-GMO, Allergen Free, Kosher Parve y Halal.

la Planta Nº 02 maneja productos alergénicos y está certificada como Kosher Parve, cumpliendo con toda la normativa vigente y adoptando todas las medidas preventivas necesarias.





La planta de Callao produce una variedad de productos, incluyendo chocolates, confitería, mezclas en seco de uso instantáneo, aguas, galletas, y envasados de frutos secos, semillas y deshidratados, todos bajo categorías de alergénicos, orgánicos, Kosher, Fair Trade y Rainforest Alliance.

En Machu Picchu Foods, tenemos dos principales objetivos en nuestro sistema de gestión de inocuidad: asegurar la inocuidad y autenticidad de nuestros productos mediante la implementación de medidas preventivas en todos los procesos, y promover una cultura de inocuidad en toda la organización. Además, buscamos superar las expectativas de calidad, generando confianza y satisfacción total en nuestros clientes, manteniendo una constante comunicación y asumiendo la responsabilidad de nuestros compromisos.

Los principales indicadores asociados a estos objetivos son el número de reclamos sobre la inocuidad y la calidad, y el porcentaje de personal capacitado en estos temas, medibles y cuantificables. Estos indicadores nos permiten monitorear y mejorar continuamente nuestras prácticas para garantizar la máxima seguridad y satisfacción del consumidor.



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

GRI 3-3

En Machu Picchu Foods, la seguridad y la salud de las personas son aspectos fundamentales. Contamos con un equipo de Aplicaciones y Desarrollo altamente experimentado y alineado con las necesidades del mercado para crear productos seguros y sustentables.

Para asegurar la inocuidad, calidad, legalidad y autenticidad de nuestros productos, implementamos un robusto Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos en nuestras plantas de producción. Este sistema incluye diversas medidas preventivas a lo largo de todo el proceso productivo. Además, nuestros colaboradores reciben formación continua para desempeñar sus actividades de manera segura.

En las plantas de Pisco y Callao, hemos obtenido certificaciones de calidad e inocuidad, y anualmente pasamos auditorías para asegurar y renovar estas certificaciones. Machu Picchu Foods demuestra su compromiso con la seguridad alimentaria a través de la implementación y certificación de una serie de estándares:

01 Estándar FSSC 22000

02 Estándar BRC

03 Validación Técnica Oficial del Plan HACCP

04 Certificado de Registro FDA

05 Certificación HACCP

06 Certificaciones Orgánicas

07 Certificación Gluten Free

08 Certificación NON GMO

09 Inspección No Uso de Alergenos

10 Certificación Vegan

11 Certificación Halal

12 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:

01
Control de Ingreso de Materias Primas y Materiales para la producción.

02
Control del Proceso de Producción.

03
Análisis de riesgos de Seguridad alimentaria.

04
Inspecciones Higiénicos Sanitarias contantes a la línea.

05
Monitoreo Ambiental de patógenos.

06
Control de alérgenos.

07
Auditorías Internas y Externas.

08
Seguimiento a No Conformidades.



Sede Pisco:



Esta es una traducción del certificado PE17/819942530
El sistema de gestion de seguridad alimentaria de

SGS

MACHU PICCHU FOODS S.A.C.

COID: PER-1-0687-487847
Carretera Panamericana Sur Km 232, Fundo el Sequión, Pisco, Ica, Perú.

ha sido evaluado y certificado que cumple con los requisitos de
Food Safety System Certification FSSC 22000

El esquema de certificación para los sistemas de gestion de seguridad alimentaria consiste en los siguientes elementos:
ISO 22000:2018, ISO/TS22002-1:2009 Requisitos adicionales FSSC 22000 (Versión 5.1)
Este certificado se aplica para el alcance de
Elaboración de productos de cacao, cacao en polvo con mezclas secas, chocolates, bites de chocolate con quinua popeada y agregados, productos de confiteria basados en chocolate y café tostado para la industria alimentaria.

Food Category CIV - Processing of ambient stable products
Este certificado es válido desde 14 de marzo de 2024 hasta 19 de junio de 2026 y su validez está sujeta al resultado satisfactorio de las auditorías de seguimiento.
Fecha de decision de certificación 14 de marzo de 2024
Fecha de edición 14 de marzo de 2024
Edición 7. Certificada desde 20 de junio de 2017

Autorizado por
Jonathan Hall
Global Head - Certification Services

SGS United Kingdom Ltd
Rossmore Business Park, Ellesmere Port, Cheshire, CH65 3EN, UK
t +44 (0)151 350-6666 - www.sgs.com

La versión en inglés de este certificado se considera versión válida y oficial.
La autenticidad de este certificado se puede verificar en la base de datos FSSC 22000 de la organización certificada disponible en www.fssc22000.com.

FSSC 22000

UKAS

Este documento es un certificado electrónico auténtico para el uso comercial del Cliente únicamente. Esta permitida la versión impresa del certificado electrónico y se considerará como una copia. Este documento se emitió por la Compañía sujeto a los Condiciones Generales de SGS de los servicios de certificación disponibles en los términos y condiciones | SGS. Se prestará especial atención sobre las cláusulas de limitación de responsabilidad, indemnización y jurisdicción que contiene. Este documento está protegido por derechos de autor y cualquier alteración, falsificación o modificación no autorizada de su contenido o apariencia es ilegal.

Página 1 / 1



Certificate PE19/819943127

The management system of

SGS

MACHU PICCHU FOODS S.A.C.

Av. Fermin Tanguis N° 519 Pisco,
Ica, Perú.

has been assessed and certified as meeting the requirements of

HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point CAC/RCP 1-1969 Rev 5 (2020) del Codex Alimentarius

for the following activities

Procesamiento de granos de cacao, nibs de cacao, licor de cacao o masa de cacao (crudo/estándar), manteca de cacao (crudo/estándar), torta de cacao (natural o alcalina), cacao en polvo (natural, alcalino y lecitinado); cocoas con mezclas secas: enriquecidas o no con vitaminas, cocoas con mezclas secas: con adición de maca gelatinizada.

Processing of cocoa beans, cocoa nibs, cocoa liquor or cocoa mass (raw / standard), cocoa butter (raw / standard), cocoa cake (natural or alkaline), cocoa powder (natural, alkaline and lecithinated); cocoa powder with dry mixes: enriched or not with vitamins, cocoa powder with dry mixes: with the addition of gelatinized maca.

This certificate is valid from 18 May 2022 until 17 May 2025
and remains valid subject to satisfactory surveillance audits.
Recertification audit due a minimum of 60 days before the expiration date.
Issue 2. Certified since 18 May 2016.

Authorised by

Julio Ubarnes
Certification Manager
SGS del Perú S.A.C.
Av. Elmer Faucett N° 3348 - Urb. Bocanegra, Callao, Lima, Perú
Tel. (511) 517-1500 - Fax. 484-4272 - www.pe.sgs.com

Page 1 of 1

This document is a Web version of SGS certificate for electronic use exclusively. It shall only be available by clicking on SGS Certification Mark which has been posted on Your website. It shall not be printed in anyway. This document is copyright protected. No content or appearance may be reproduced without the express written permission of SGS. Any misuse, alteration, forgery or falsification is unlawful.



2024

CERTIFICATE OF REGISTRATION

This certifies that:

Machu Picchu Foods, SAC.
Carretera Panamericana Sur km 232
Pisco, Ica
Peru

is registered with the U.S. Food and Drug Administration pursuant to the Federal Food Drug and Cosmetic Act, as amended by the Bioterrorism Act of 2002 and the FDA Food Safety Modernization Act, such registration having been verified as currently effective on the date hereof by Registrar Corp.

U.S. FDA Registration No.:	14644499000
U.S. FDA UFI (DUNS) No.:	934172121
U.S. Agent for FDA Communications:	Registrar Corp 144 Research Drive, Hampton, Virginia, 23666, USA Telephone: +1-757-224-0177 • Fax: +1-757-224-0179

This certificate affirms that the above stated facility is registered with the U.S. Food and Drug Administration pursuant to the Federal Food Drug and Cosmetic Act, as amended by the Bioterrorism Act of 2002 and the FDA Food Safety Modernization Act, such registration having been verified as effective by Registrar Corp as of the date hereof, and Registrar Corp will confirm that such registration remains effective upon request and presentation of this certificate until December 31, 2024, unless such registration has been terminated after issuance of this certificate. Registrar Corp makes no other representations or warranties, nor does this certificate make any representations or warranties to any person or entity other than the named certificate holder, for whose sole benefit it is issued. Registrar Corp assumes no liability to any person or entity in connection with the foregoing. The U.S. Food and Drug Administration does not issue a certificate of registration, nor does the U.S. Food and Drug Administration recognize a certificate of registration. Registrar Corp is not affiliated with the U.S. Food and Drug Administration.

Registrar Corp
144 Research Drive, Hampton, Virginia, 23666, USA
Telephone: +1-757-224-0177 • Fax: +1-757-224-0179
info@registrarcorp.com • www.registrarcorp.com

David Lennarz
Executive Director
Registrar Corp
Dated: August 29, 2023

© Copyright 2003-2023 Registrar Corp



2024

CERTIFICATE OF REGISTRATION

This certifies that:

Machu Picchu Foods S.A.C.
Av. Fermin Tanguis No. 519
Pisco, Ica
Peru

is registered with the U.S. Food and Drug Administration pursuant to the Federal Food Drug and Cosmetic Act, as amended by the Bioterrorism Act of 2002 and the FDA Food Safety Modernization Act, such registration having been verified as currently effective on the date hereof by Registrar Corp.

U.S. FDA Registration No.:	16719068120
U.S. FDA UFI (DUNS) No.:	934171079
U.S. Agent for FDA Communications:	Registrar Corp 144 Research Drive, Hampton, Virginia, 23666, USA Telephone: +1-757-224-0177 • Fax: +1-757-224-0179

This certificate affirms that the above stated facility is registered with the U.S. Food and Drug Administration pursuant to the Federal Food Drug and Cosmetic Act, as amended by the Bioterrorism Act of 2002 and the FDA Food Safety Modernization Act, such registration having been verified as effective by Registrar Corp as of the date hereof, and Registrar Corp will confirm that such registration remains effective upon request and presentation of this certificate until December 31, 2024, unless such registration has been terminated after issuance of this certificate. Registrar Corp makes no other representations or warranties, nor does this certificate make any representations or warranties to any person or entity other than the named certificate holder, for whose sole benefit it is issued. Registrar Corp assumes no liability to any person or entity in connection with the foregoing. The U.S. Food and Drug Administration does not issue a certificate of registration, nor does the U.S. Food and Drug Administration recognize a certificate of registration. Registrar Corp is not affiliated with the U.S. Food and Drug Administration.

Registrar Corp
144 Research Drive, Hampton, Virginia, 23666, USA
Telephone: +1-757-224-0177 • Fax: +1-757-224-0179
info@registrarcorp.com • www.registrarcorp.com

David Lennarz
Executive Director
Registrar Corp
Dated: August 31, 2023

© Copyright 2003-2023 Registrar Corp

Sede Callao:



Certificate PE17/819942428

The Food Safety Management System of

MACHU PICCHU FOODS S.A.C.

SGS

COID: PER-1-3687-447024
Calle Carbono 213-215, Urb. Grimanesa, Callao, Perú.

has been assessed and certified as meeting the requirements of

Food Safety System Certification FSSC 22000

Certification scheme for food safety management systems consisting of the following elements:
ISO 22000:2018, ISO/TS22002-1:2009 and Additional FSSC 22000 requirements (version 5.1).

This certificate is applicable for the scope of
Manufacture of confectionery products based on chocolate and its substitutes, candies, wafers with or without filling with additives, dipped or not, powdered sugar, instant dry mixes. Manufacture of salty and sweet cookies, whether or not coated with chocolate or their substitutes with or without additives, nut bars and cereals with or without dehydrated fruits dipped in chocolate. Mixing and packaging of nuts, dehydrated fruits and seeds. Cookies and cocoa powder packaging.

Food Category CIV - Processing of ambient stable products
This certificate is valid from 05 February 2024 until 16 March 2026 and remains valid subject to satisfactory surveillance audits.
Date of Certification decision 05 February 2024
Issue Date 06 February 2024
Issue 7. Certified since 17 March 2017

Authorised by
Jonathan Hall
Global Head - Certification Services

SGS United Kingdom Ltd
Rossmore Business Park, Ellesmere Port, Cheshire, CH65 3EN, UK
t +44 (0)151 350-6666 - www.sgs.com

Authenticity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organizations available on www.fssc22000.com.

FSSC 22000

UKAS MANAGEMENT SYSTEMS

This document is an authentic electronic certificate for Client' business purposes use only. Printed version of the electronic certificate are permitted and will be considered as a copy. This document is issued by the Company subject to SGS General Conditions of certification services available on Terms and Conditions | SGS. Attention is drawn to the limitation of liability, indemnification and jurisdictional clauses contained therein. This document is copyright protected and any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful.

Page 1 / 1



2024

CERTIFICATE OF REGISTRATION

This certifies that:

Machu Picchu Foods S.A.C.
Calle Carbono 213
Urb. Industrial Grimanesa
Callao, Callao 07041
Peru

is registered with the U.S. Food and Drug Administration pursuant to the Federal Food Drug and Cosmetic Act, as amended by the Bioterrorism Act of 2002 and the FDA Food Safety Modernization Act, such registration having been verified as currently effective on the date hereof by Registrar Corp:

U.S. FDA Registration No.:	**16321894906**
U.S. FDA UFI (DUNS) No.:	**664801299**
U.S. Agent for FDA Communications:	**Registrar Corp** 144 Research Drive, Hampton, Virginia, 23666, USA Telephone: +1-757-224-0177 • Fax: +1-757-224-0179

This certificate affirms that the above stated facility is registered with the U.S. Food and Drug Administration pursuant to the Federal Food Drug and Cosmetic Act, as amended by the Bioterrorism Act of 2002 and the FDA Food Safety Modernization Act, such registration having been verified as effective by Registrar Corp as of the date hereof, and Registrar Corp will confirm that such registration remains effective upon request and presentation of this certificate until December 31, 2024, unless such registration has been terminated after issuance of this certificate. Registrar Corp makes no other representations or warranties, nor does this certificate make any representations or warranties to any person or entity other than the named certificate holder, for whose sole benefit it is issued. Registrar Corp assumes no liability to any person or entity in connection with the foregoing. The U.S. Food and Drug Administration does not issue a certificate of registration, nor does the U.S. Food and Drug Administration recognize a certificate of registration. Registrar Corp is not affiliated with the U.S. Food and Drug Administration.

Registrar Corp
144 Research Drive, Hampton, Virginia, 23666, USA
Telephone: +1-757-224-0177 • Fax: +1-757-224-0179
info@registrarcorp.com • www.registrarcorp.com

David Lennarz
Executive Director
Registrar Corp
Dated: August 22, 2023

© Copyright 2003-2023 Registrar Corp

ÍNDICE DE CONTENIDOS GRI

DECLARACIÓN DE USO	Machu Picchu Foods ha presentado la información citada en este índice de contenidos GRI para el periodo comprendido entre 1 de enero del 2023 al 31 de diciembre del 2023 utilizando como referencia los Estándares GR
GRI 1 USADO	GRI 1: Fundamentos 2021

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	N° DE PÁGINA	OBSERVACIONES		
			Requisito(s) omitido(s)	Razón	Explicación
Contenidos Generales					
GRI 2: Contenidos Generales 2021	2-1 - Detalles organizacionales	8	2-1 - Detalles organizacionales	2-1 - Detalles organizacionales	2-1 - Detalles organizacionales
	2-2 - Entidades incluidas en la presentación de informes de sostenibilidad	4-5	2-1 - Detalles organizacionales	2-1 - Detalles organizacionales	2-1 - Detalles organizacionales
	2-3 - Periodo objeto del informe, frecuencia y punto de contacto	3			
	2-4 - Actualización de la información	3			
	2-6 - Actividades, cadena de valor y otras relaciones comerciales	9-14			
	2-7 - Empleados	16-17			
	2-8 - Trabajadores que no son empleados	16-17			
	2-9 - Estructura de gobernanza y composición	18			

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	N° DE PÁGINA	OBSERVACIONES		
			Requisito(s) omitido(s)	Razón	Explicación
Contenidos Generales					
GRI 2: Contenidos Generales 2021	2-13 Delegación de la responsabilidad de gestión de los impactos	19			
	2-15 Conflictos de interés	19			
	2-22 - Declaración sobre la estrategia de desarrollo sostenible	4-5			
	2-23 - Compromisos y políticas	14-15			
	2-26 - Mecanismos para solicitar asesoramiento y plantear inquietudes	20			
	2-27 - Cumplimiento de la legislación y las normativas	21			
	2-28 Afiliación a asociaciones	21			
	2-29 - Enfoque para la participación de los grupos de interés	22			
Temas materiales					
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-1 - Proceso de determinación de los temas materiales	22-23			
	2-28 Afiliación a asociaciones	23-24			

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	N° DE PÁGINA	OBSERVACIONES		
			Requisito(s) omitido(s)	Razón	Explicación
Gestión Económica					
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	27			
GRI 201: Desempeño económico 2016	201-1 – Valor económico directo generado y distribuido	27-28			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	28			
GRI 201: Presencia en el mercado 2016	202-1 – Ratios del salario de categoría inicial estándar por sexo frente al salario mínimo local	28			
GRI 201: Presencia en el mercado 2016	3-3 - Gestión de los temas materiales	28			
	205-2 – Operaciones evaluadas en función de los riesgos relacionados con la corrupción	29-30			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	30-31			
GRI 206: Competencia desleal 2016	206-1 – Acciones jurídicas relacionadas con la competencia desleal y las prácticas monopólicas y contra la libre competencia	31			

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	N° DE PÁGINA	OBSERVACIONES		
			Requisito(s) omitido(s)	Razón	Explicación
Gestión Ambiental					
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	33			
GRI 302: Energía 2016	302-1 – Consumo energético dentro de la organización	33-34			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	36			
GRI 304 Biodiversidad 2016	304-2 Impactos significativos de las actividades, los productos y los servicios en la biodiversidad	37-38			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	35			
GRI 303: Agua y efluentes 2018	303-5 – Consumo de agua	35-36			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	38-39			
GRI 305: Emisiones	305-1 Emisiones directas de GEI (alcance 1)	39-40			
	305-2 Emisiones indirectas de GEI asociadas a la energía (alcance 2)	40-41			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	41			

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	N° DE PÁGINA	OBSERVACIONES		
			Requisito(s) omitido(s)	Razón	Explicación
Gestión Económica					
GRI 306: Residuos 2020	306-1 - Generación de residuos e impactos significativos relacionados con los residuos	41-42			
	306-2 – Gestión de los impactos significativos relacionados con los residuos	42			
	3-3 - Gestión de los temas materiales	43			
Gestión Social					
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	45			
GRI 201: Desempeño económico 2016	401-1 - Nuevas contrataciones del empleados y rotación de personal	46-47			
	401-3 Permiso parental	47			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	48-49			
GRI 403: Salud y seguridad en el trabajo 2018	403-1 – Sistema de gestión de la salud y la seguridad en el trabajo	49			
	403-2 - Identificación de peligros, evaluación de riesgos e investigación	49-50			
	403-3 – Servicios de salud en el trabajo	50-51			

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	N° DE PÁGINA	OBSERVACIONES		
			Requisito(s) omitido(s)	Razón	Explicación
Gestión Social					
GRI 403: Salud y seguridad en el trabajo 2018	403-5 - Formación de trabajadores sobre salud y seguridad en el trabajo	51-52			
	403-6 - Promoción de la salud de los trabajadores	52-57			
	403-3 – Servicios de salud en el trabajo	57-58			
	403-10 - Las dolencias y enfermedades laborales	58			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	58-59			
GRI 404: Formación y enseñanza 2016	404-1 - Promedio de horas de formación al año por empleado	60			
	404-2 - Programas para desarrollar las competencias de los empleados y programas de ayuda a la transición	60-61			
	404-3 - Porcentaje de empleados que reciben evaluaciones periódicas del desempeño y desarrollo profesional	62			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	62-63			

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	N° DE PÁGINA	OBSERVACIONES		
			Requisito(s) omitido(s)	Razón	Explicación
Gestión Social					
GRI 405: Diversidad e igualdad de oportunidades 2016	405-1 - Diversidad en órganos de gobierno y empleados	63			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	64			
GRI 406: No discriminación 2016	406-1 - Casos de discriminación y acciones correctivas emprendidas	64			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	64-65			
GRI 408: Trabajo infantil 2016	408-1 - Operaciones y proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo infantil	65-66			
GRI 3: Temas Materiales 2021	GRI 408: Trabajo infantil 2016	64-65			
GRI 409: Trabajo forzoso u obligatorio 2016	409-1 - Operaciones y proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo forzoso u obligatorio	65-66			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	67			
GRI 409: Trabajo forzoso u obligatorio 2016	413-1 – Operaciones con participación de la comunidad local, evaluaciones del impacto y programas de desarrollo	67-69			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	70			
GRI 416: Salud y seguridad de los clientes	416-1- Evaluación de los impactos en la salud y seguridad de las personas	70-73			





MACHU PICCHU foods

TAILOR-MADE FOR THE FOOD INDUSTRY