



TAILOR-MADE FOR THE FOOD INDUSTRY

# Reporte de Sostenibilidad 2024





## TABLA DE CONTENIDOS

Sostenibilidad en acción: Juntos por una industria del chocolate sostenible .....	3
Gobierno Corporativo .....	18
Nuestro enfoque de sostenibilidad .....	23
Gestión financiera sostenible .....	29
Crecimiento con sostenibilidad ambiental .....	34
Compromiso con el bienestar social .....	52

*Machu Picchu Foods*

# Sostenibilidad en acción:

Juntos por una industria del chocolate sostenible



## SOBRE NUESTRO REPORTE

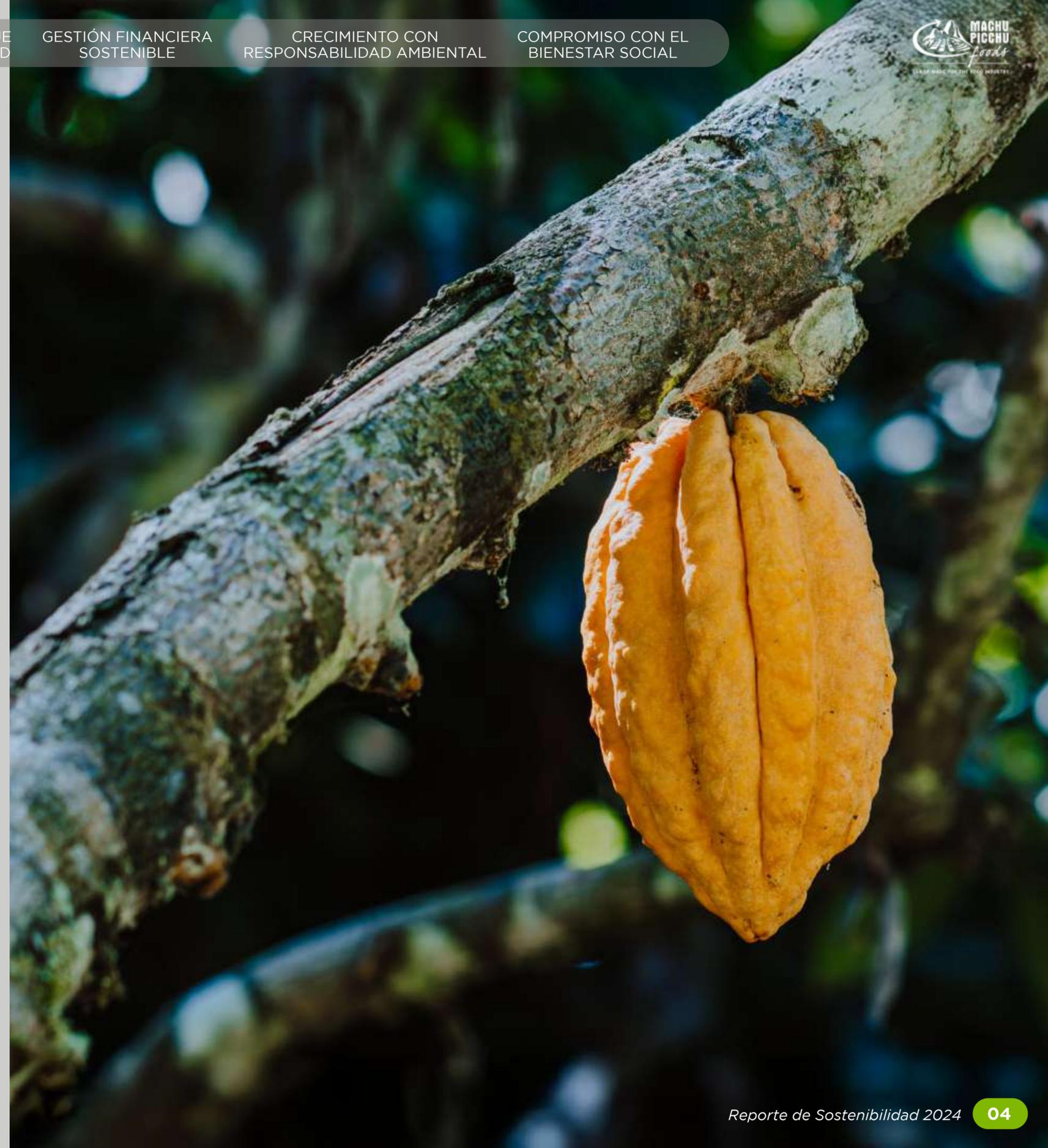
Presentamos nuestro **quinto (5°) Reporte de Sostenibilidad**, correspondiente al período del **1 de enero al 31 de diciembre de 2024**. En este documento destacamos las principales acciones, avances e impactos alcanzados por **Machu Picchu Foods S.A.C.** en los ámbitos **ambiental, social y económico**, en línea con nuestros compromisos de sostenibilidad y nuestra hoja de ruta hacia un impacto positivo.

Este informe ha sido elaborado **con referencia a los Estándares del Global Reporting Initiative (GRI), versión 2021**, integrando además los **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Organización de las Naciones Unidas (ONU)** como marco orientador para alinear nuestras iniciativas con la Agenda 2030.

Los contenidos presentados reflejan el esfuerzo de nuestra organización por rendir cuentas de manera transparente, fortaleciendo el diálogo con nuestros grupos de interés y consolidando una gestión responsable a lo largo de toda nuestra cadena de valor.

En caso de presentar alguna duda o requerir más información sobre el contenido de este reporte, contactarse a través de:

[machu.picchu@mpf.com.pe](mailto:machu.picchu@mpf.com.pe).



## CARTA DE BIENVENIDA

En Machu Picchu Foods, creemos firmemente que la sostenibilidad trasciende al camino para transformar nuestro sector y generar un impacto positivo en las comunidades, el medio ambiente y los mercados globales.

El 2024 ha sido un año de consolidación y crecimiento sostenible. Hemos fortalecido nuestra cadena de valor con acciones que impulsan la trazabilidad, el cumplimiento normativo y la innovación, preparándonos para los retos de la regulación europea (EUDR) y reafirmando la confianza de nuestros clientes en más de 30 países. Asimismo, hemos continuado expandiendo nuestras iniciativas sociales y ambientales, demostrando que el progreso económico es posible cuando se avanza en equilibrio con las comunidades y el medio ambiente. Sabemos que los desafíos globales en torno a la sostenibilidad exigen visión, resiliencia y alianzas sólidas. Por ello, en Machu Picchu Foods seguimos construyendo con coherencia entre nuestros valores, nuestras prácticas y nuestras metas a largo plazo. **Cada acción que emprendemos fortalece la confianza de nuestros clientes y comunidades.**



“

*En Machu Picchu Foods construimos confianza y credibilidad junto a nuestros clientes, comunidades cacaoteras y talento humano, fortaleciendo relaciones basadas en transparencia, respeto y propósito compartido*

”



Agradecemos profundamente a nuestros colaboradores, socios estratégicos, comunidades y clientes, quienes hacen posible cada uno de estos logros. Los invitamos a conocer en detalle nuestro **Reporte de Sostenibilidad 2024**, que refleja con transparencia los avances alcanzados, los aprendizajes adquiridos y los desafíos que asumimos con compromiso hacia el futuro.

Con convicción y compromiso,

Fernando Guzmán Flores  
Gerente General  
Machu Picchu Foods

# HITOS 2024



## GOBIERNO CORPORATIVO

- Reconocimiento de ADEX como Empresa Agroexportadora Destacada del Año 2024.
- Fortalecimiento de la trazabilidad y el cumplimiento normativo, consolidando confianza con clientes globales.



## GESTIÓN FINANCIERA

- Exportaciones a más de 30 países, consolidando nuestra presencia internacional.
- Crecimiento sostenible respaldado por innovación y diversificación en mercados.



## GESTIÓN AMBIENTAL

- Implementación de sistemas fotovoltaicos en 16 centros de acopio.
- 41% de energía renovable en plantas de Callao y Pisco.
- Logro de la certificación Regenerative Organic Certified® (ROC)
- Verificación de la Huella de Carbono ISO 14064-1:2018.
- 1° Análisis de Ciclo de Vida (ACV) del chocolate orgánico.



## GESTIÓN SOCIAL

- Inauguración de 3 escuelas Wiñay, beneficiando a más de 350 niños y niñas en zonas cacaoteras.
- +19% de productividad vs. línea base 2023 en el proyecto Nuwa Muun, fortaleciendo el liderazgo de las mujeres cacaoteras en la cadena de valor.
- Capacitación a +700 agricultores en estándares internacionales de sostenibilidad.
- Promoción de la producción libre de deforestación en nuestras zonas de influencia.

# ALINEACIÓN CON OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

En Machu Picchu Foods S.A.C., reconocemos que el desarrollo sostenible solo es posible si se construye sobre una base de corresponsabilidad entre el sector privado, el Estado y la sociedad. Por ello, hemos alineado nuestra Política de Sostenibilidad con la Agenda 2030 de las Naciones Unidas, contribuyendo activamente al cumplimiento de 10 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS): ODS 1 (Fin de la pobreza), 4 (Educación de calidad), 5 (Igualdad de género), 7 (Energía asequible y no contaminante), 9 (Industria, innovación e infraestructura), 10 (Reducción de las desigualdades), 12 (Producción y consumo responsables), 13 (Acción por el clima), 15 (Vida de ecosistemas terrestres) y 17 (Alianzas para lograr los objetivos).

Nuestra Política de Sostenibilidad responde a los principales desafíos sociales, ambientales y económicos del sector cacao y chocolate, y establece un marco de acción que articula cinco ejes estratégicos:

## 1. Cacao sostenible



## 2. Resiliencia climática y acción por el clima



## 3. Desarrollo social y bienestar comunitario



## ALINEACIÓN DE NUESTROS EJES ESTRATÉGICOS CON LOS ODS



## ALINEACIÓN DE NUESTROS EJES ESTRATÉGICOS CON LOS ODS



### 4. Producción responsable y trazabilidad



### 5. Gobierno corporativo



Como parte de nuestro enfoque de mejora continua, implementamos mecanismos de medición del impacto de nuestras acciones a través de indicadores sociales, ambientales y económicos, que son monitoreados y reportados de manera anual en nuestro Plan Estratégico. Asimismo, nos comprometemos a revisar esta política cada dos años, garantizando su actualización conforme a la evolución normativa y las mejores prácticas del sector.

Con esta visión, reafirmamos nuestro compromiso de seguir construyendo una cadena de valor sostenible, inclusiva y resiliente, en la que el cacao peruano se convierte en una herramienta para transformar positivamente los territorios, las comunidades y las vidas que lo cultivan.



## NOSOTROS

Fundada en el año 2000 en el Callao, Machu Picchu Foods S.A.C. es una empresa peruana con 24 años de trayectoria que ha logrado posicionarse como la **principal exportadora de chocolate del país** y un referente en la industria global del cacao. Constituida como Sociedad Anónima Cerrada bajo la Ley General de Sociedades, contamos con RUC N° 20500985322 y estamos inscritos en la Partida Electrónica N° 70209764 del Registro de Personas Jurídicas del Callao.

Hoy somos una **compañía líder en alimentos**, especializada en la **fabricación y manufactura por contrato** de productos derivados del cacao, chocolate, confitería y afines. Nuestra experiencia, capacidad productiva y know-how nos permiten atender a clientes en los cinco continentes, desarrollando **soluciones innovadoras, personalizadas y de valor agregado**. En 2024, recibimos de la Asociación de Exportadores del Perú el reconocimiento como **“Empresa Agroexportadora Destacada del Año”**, un logro que reafirma nuestro compromiso con la excelencia.

Nuestro propósito va más allá de la producción: buscamos ser un **punto entre el desarrollo sostenible de las comunidades productoras de cacao del Perú y el crecimiento de nuestros clientes internacionales**. Para lograrlo, integramos en cada etapa de nuestra operación el cuidado del medio ambiente, la ética empresarial y la generación de valor compartido.

Reconocemos que **nuestros colaboradores son el motor de nuestra compañía**. Por ello, apostamos por su bienestar, capacitación y crecimiento, fomentando una cultura de mejora continua que impulse tanto el desarrollo personal como el organizacional. Con más de dos décadas de experiencia, seguimos impulsando la transformación de la industria del cacao con un enfoque en **sostenibilidad, innovación y calidad**, convencidos de que solo a través de una gestión responsable se puede construir un futuro próspero para todos.

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

### LIMA

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

### CALLAO

En esta modernas plantas de producción elaboramos nuestra amplia variedad de productos terminados.

### PISCO

En estas plantas de fabricación elaboramos productos orgánicos y convencionales terminados y semielaborados tales como el licor, manteca y polvo de cacao, entre otros.



Asimismo, hemos establecido una amplia red de más de 30 centros de acopio de grano de cacao en 10 regiones de la selva peruana, asegurando así el abastecimiento de granos durante todo el año, y que se encuentran ubicadas en el territorio peruano.

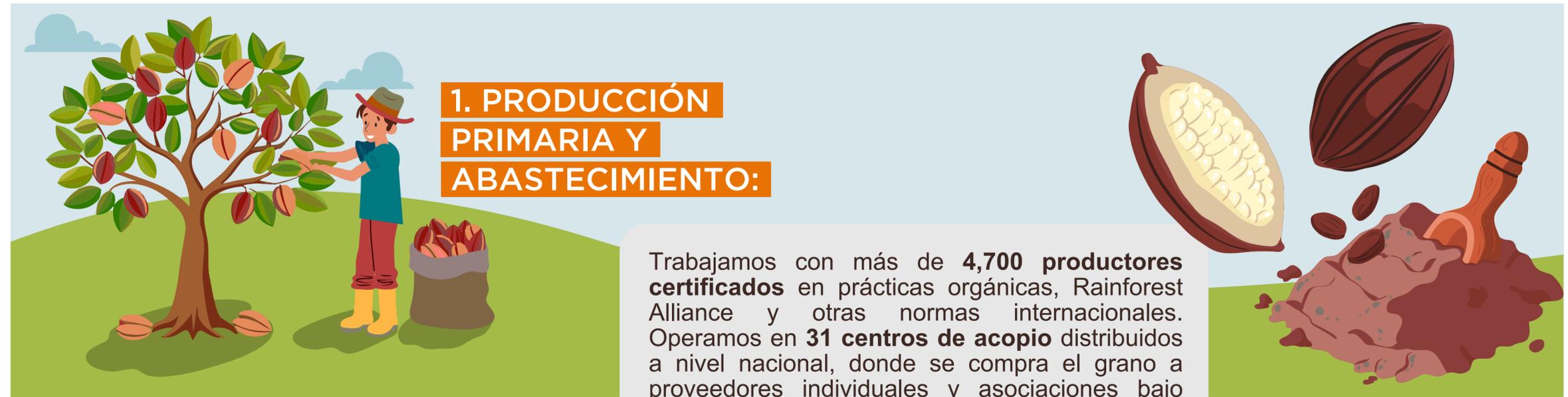




# NUESTRA CADENA DE VALOR

En **Machu Picchu Foods S.A.C.**, lideramos la industria del cacao y chocolate con más de 24 años de experiencia, exportando a más de 30 países en América, Europa, Asia y Oceanía como: Estados Unidos, Canadá, México, Colombia, Brasil, Chile, Argentina, Bolivia, Reino Unido, Alemania, Países Bajos, Italia, Francia, Polonia, Estonia, Japón, Corea, Australia, Nueva Zelanda, entre otros. Nuestro modelo de negocio se basa en una **cadena de valor integrada**, que abarca desde el acopio del grano de cacao en origen hasta la elaboración de productos terminados de alta calidad, incluyendo chocolates orgánicos, tailor-made y derivados de cacao.

Nuestra cadena de valor se desarrolla a través de las siguientes etapas clave:



## 1. PRODUCCIÓN PRIMARIA Y ABASTECIMIENTO:

Trabajamos con más de **4,700 productores certificados** en prácticas orgánicas, Rainforest Alliance y otras normas internacionales. Operamos en **31 centros de acopio** distribuidos a nivel nacional, donde se compra el grano a proveedores individuales y asociaciones bajo estrictos controles de calidad y trazabilidad.

## ZONAS

Juanjui	Jaen	Quillabamba	
Tocache	Ayacucho	Madre de Dios	Satipo
Tarapoto	Tingo María	Ucayali	





## 2. PROCESAMIENTO Y TRANSFORMACIÓN:

Contamos con dos plantas industriales:

### a. Plantas Pisco:

Especializada en la transformación de grano en derivados como licor, manteca y polvo de cacao, así como la elaboración de chocolates orgánicos y derivados de cacao

### b. Plantas Callao:

Enfocada en la producción de chocolates personalizados para diversos mercados y segmentos especializados (orgánico, sin gluten, vegano, sin alérgenos, etc.). Elaboración de chocolates Tailor Made.

## 3. PRODUCTOS:

Nuestros principales productos incluyen:

- **Derivados de cacao:** granilla de cacao, licor, polvo, manteca, torta de cacao y grano de cacao.
- **Chocolates:** gotas, obleas, kibbles, chunks, barras, bombones, bites, compound, huevos de pascua y grajeados.
- **Wafers y confitería:** wafer sticks, mini wafers, crepes, mini crepes, conos, grageas.
- **Mezclas instantáneas:** brownie mix, muffin mix, pancake mix, pudding mix, supermixes, granulados, chocolate flakes y productos flavored.
- **Galletería:** galletas y barquillos.

Las normas a las que aplicamos son orgánico para Europa, Estados Unidos, Japón y Perú, la norma orgánica de Argentina y la norma de Rainforest Alliance con dos grupos: uno conformado por orgánico EU-NOP-JAS-RTPO y Rainforest y el segundo por convencional con Rainforest.

Además, contamos con **líneas de producción exclusivas** para consumidores con necesidades especiales, fabricando productos **veganos, sin gluten, Non-GMO, sin alérgenos, sin azúcar, Kosher y Halal.**



#### 4. CLIENTES Y COMERCIALIZACIÓN:

Nuestra cartera incluye más de **280 clientes** a nivel global, como distribuidores mayoristas, brokers, supermercados y marcas propias.

LINEA DE NEGOCIO	2023	2024
Orgánicos	48.3	57.1
Tailor Made	41.3	34.4
Deco	89.1	77.1
Negocios estratégicos	87.5	90
Nuevos Negocios	100	100
<b>Net promoter score (general)</b>	64.1	65.2

#### 5. RELACIONES CON PROVEEDORES:

Nuestros proveedores abarcan agricultores, acopiadores y empresas de insumos y servicios. Valoramos especialmente a aquellos con certificaciones exigidas por los mercados globales. Mantenemos un **Sistema de Control Interno (SCI)** que garantiza el cumplimiento normativo y la formación técnica constante. Nuestro universo de proveedores está conformado por agricultores, acopiadores y/o empresas de productos o servicios. Estos se dividen de la siguiente manera:

- Proveedores Convencionales: 7,500 Aproximadamente.
- Proveedores Orgánicos Cooperativas/ Asociaciones: 13.
- Proveedores Orgánicos: 2,807.
- Proveedores Orgánicos Rainforest: 1,368
- Proveedores del programa cacao sostenible: 46.
- Proveedores del programa cacao sostenible Rainforest: 559.

Para el caso particular de los productores de cacao orgánico es importante resaltar la importancia de cumplir una serie de requisitos tales como los periodos de transición en uso de fertilizantes e insumos orgánicos admitidos en las parcelas donde se cultiva, entre otros. Actualmente contamos con **4,780 productores** certificados en las siguientes normas: Orgánico Argentina, orgánico EU/NOP/JAS/RTPO, Rainforest, tal como muestra el siguiente cuadro:



**6. LOGÍSTICA Y DISTRIBUCIÓN:**

El producto terminado se almacena en condiciones adecuadas de temperatura y humedad hasta que se distribuye en mercado local e internacional. La distribución local se realiza previa confirmación del cliente del recojo o despacho a sus almacenes. Por otro lado, las exportaciones se realizan en coordinación con el cliente para la reserva del booking y naviera. Se le informa las fechas de zarpe y el seguimiento al tracking hasta la llegada a puerto destino.

A lo largo de esta cadena, promovemos principios de sostenibilidad, calidad, trazabilidad y comercio justo, con un fuerte enfoque en el desarrollo de capacidades locales, la reducción del impacto ambiental y el cumplimiento de estándares internacionales.

ZONA	PRODUCTORES CERTIFICADOS (INICIO 2024)	TOTAL DE PRODUCTORES CERTIFICADOS (CIERRE 2024)	PRODUCTORES EN PROCESO DE CERTIFICACIÓN (2024)
Ucayali	688	926	341
Tocache	197	290	184
Tingo María	84	56	0
Tarapoto	1483	1691	342
Satipo	844	582	52
Juanjui	373	316	173
Madre de Dios	90	96	8
Jaen	187	0	0
Ayacucho	796	843	103
<b>Total</b>	<b>4742</b>	<b>4780</b>	<b>1203</b>

# COMPROMISOS Y POLÍTICAS

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

## MISIÓN



Ser el proveedor más ágil, innovador y confiable de insumos de cacao, chocolates y snacks de valor agregado siendo responsables con nuestro talento humano.

## VISIÓN



Ser el referente Tailor-Made, liderando la industria de chocolate y snacks en América.

## VALORES



Cultura RIEE

- Somos responsables.
- Somos innovadores
- Somos un equipo
- Somos impulsores de excelencia

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

### 1. 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.

### 2. Comprometidos con nuestros clientes

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

### 3. Comprometidos con la comunidad en general

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





#### 4. Comprometidos con 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 al cuidado y protección del medio ambiente.

Asimismo, estamos comprometidos en mantener la Certificación **ISO 14001:2015** que garantiza los mejores estándares y herramientas de las empresas en la mejora continua en el cuidado del medio ambiente y la prevención de impactos tanto dentro como fuera de sus operaciones. Esto con el fin de proteger el medio ambiente y comunidad en general, velando por el mejoramiento continuo de los procesos para lograr la utilización eficiencia de la energía y los recursos naturales; esto con el fin de mantener una cadena de suministro de cacao en la que se garanticen prácticas sociales y ambientalmente responsables que vele por la conservación de la biodiversidad e incentivando el desarrollo rural sostenible.

Por otro lado, tenemos un compromiso en realizar la medición de la Huella de Carbono que permita reflejar la totalidad de gases de efecto invernadero emitidos por efecto directo o indirecto de nuestros procesos, para llegar a reducirlo, hasta ser una empresa Carbono Neutro.

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

#### 5. Comprometidos con los productores

En Machu Picchu Foods S.A.C., hemos establecido estrechas relaciones de trabajo con los agricultores que nos suministran grano lo que nos permite, manejar programas de desarrollo y Sustentabilidad para fomentar el cultivo de cacao en todas sus variedades convencional y orgánico, basado en un modelo de Comercio Justo y Sostenibilidad ecológica que busca ayudar a mejorar los ingresos y la calidad de vida de los agricultores.

Por otro lado, promueve las prácticas de no deforestación de áreas con bosque, para ello, brindamos capacitaciones sobre el uso y manejo adecuado de las tierras y zonas protegidas; así mismo, se pactará en todos los contratos con los agricultores o proveedores estas prácticas de no deforestación.

Asimismo, estamos comprometido en el cuidado y protección del Medio Ambiente y el desarrollo sostenible de los recursos naturales; para lo cual realiza periódicamente Estudios de Monitoreo ambientales en las zonas de influencias de sus centros productivos, para evitar algún impacto negativo al medio ambiente y comunidad en general.



*Machu Picchu Foods*  
**Gobierno corporativo**



## COLABORADORES

Al cierre del año 2024, **Machu Picchu Foods S.A.C.** contó con un total de 2,138 colaboradores hombres y mujeres, todos contratados bajo modalidad de jornada a **tiempo completo**. No contamos con trabajadores a tiempo parcial, ni se emplearon trabajadores temporales externos que desempeñen labores equivalentes a nuestros empleados directos.

La mayor concentración de nuestro personal se encuentra en **Lima (Callao y San Isidro) y Pisco**, dado que son las sedes de nuestras principales plantas de producción. También contamos con una presencia significativa de colaboradores en nuestros **31 centros de acopio** ubicadas en regiones del país.

Reconocemos que nuestros trabajadores son el **activo más importante** de la organización. Su compromiso, flexibilidad e innovación han sido esenciales para nuestro crecimiento sostenido. Por ello, apostamos por una gestión de personas basada en **la estabilidad laboral, el desarrollo profesional, el respeto por los derechos humanos y la equidad de género**.

Todos nuestros colaboradores cuentan con contratos formales a **tiempo completo**, lo que refleja nuestro compromiso con el empleo digno y la formalización. Valoramos la diversidad y monitoreamos continuamente **la participación de mujeres y hombres** en todos los niveles organizacionales, con énfasis en regiones rurales e industriales.

En cuanto a la **equidad salarial**, mantenemos un enfoque riguroso para asegurar que todos nuestros trabajadores reciban una **compensación justa e igualitaria**, sin distinción de género ni ubicación. Realizamos evaluaciones periódicas para comparar el **salario inicial estándar por género frente al salario mínimo legal vigente**, garantizando así que no existan disparidades injustificadas.

Este compromiso con la **igualdad salarial** está en el centro de nuestra cultura organizacional y se refleja en nuestras prácticas de compensación.



**2,138**

Colaboradores hombres y mujeres



**+30**

Zonas de acopio en regiones del país



**Equidad**

compensación justa e igualitaria

### Estructura de gobernanza y composición

Machu Picchu Foods S.A.C. cuenta con una estructura de Gobierno Corporativo compuesta por los siguientes órganos:

- Junta de Accionistas**  
 Órgano máximo de decisión de la sociedad, se reúne de forma ordinaria una vez al año y extraordinariamente cuando sea necesario, con el fin de pronunciarse sobre la gestión social y los resultados.
- Directorio**  
 Órgano ejecutivo con mayor responsabilidad en la toma de decisiones. Está conformado por siete (7) miembros, 4 directores independientes y 3 directores ejecutivos, designados por la Junta de Accionistas para un periodo de dos años. El Presidente del Directorio es elegido entre sus miembros y dirige las sesiones mensuales de este cuerpo colegiado.
- Gerencia General**  
 Encargada de ejecutar las decisiones adoptadas por la Junta de Accionistas y el Directorio. El cargo es de duración indefinida y cuenta con delegación de facultades para la gestión integral de la empresa.
- Gerencias**  
 Conformadas por ejecutivos que lideran y coordinan las áreas estratégicas, participan en comités y contribuyen con la gestión técnica y operativa de la organización.

### Comités corporativos

Para facilitar una gestión integral y participativa, la empresa cuenta con los siguientes comités:

- Comité de Gerencia**  
 Revisa aspectos estratégicos, administrativos, de gestión ambiental y tecnológica. Sesiona mensualmente.
- Comité de Crisis**  
 Responde ante situaciones de emergencia para tomar decisiones ágiles y restablecer operaciones.
- Comité de Riesgo**  
 Analiza amenazas internas y externas en áreas como finanzas, logística y producción. Se reúne semanalmente.
- Comité de Estrategia**  
 Evalúa el plan estratégico, asesora al Directorio y propone decisiones clave. Se reúne mensualmente.
- Presidencia de Directorio**  
 Machu Picchu Foods S.A.C cuenta con un responsable de alto nivel en la toma de la decisión de la organización, siendo dicho ejecutivo el Presidente del Directorio y Gerente General de la Organización. Preside las sesiones del Directorio, así como los diferentes Comités que conforma la organización.

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

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

## Composición de la alta dirección

La alta dirección de Machu Picchu Foods está conformada por un equipo diverso de ejecutivos, con experiencia multisectorial y funciones claramente definidas.

## Nombramiento y desempeño del órgano de gobierno

El nombramiento de los miembros del Directorio sigue criterios de idoneidad, independencia y experiencia, con mecanismos de evaluación previa para evitar conflictos de interés. El Directorio realiza sesiones regulares y se somete a revisiones de desempeño a través de la Gerencia General, la cual presenta reportes mensuales y anuales sobre la gestión económica, social y ambiental.

## Delegación de responsabilidades en sostenibilidad

La Junta de Accionistas delega facultades de gestión al Gerente General, quien a su vez otorga poderes a ejecutivos y administradores regionales para operar en los ámbitos administrativo, financiero, legal, ambiental y productivo. La Gerencia Legal tiene la responsabilidad de los instrumentos de gestión ambiental y del Sistema de Prevención de Responsabilidad Administrativa de la Persona Jurídica – Compliance Penal, asegurando el seguimiento de los impactos ambientales y sociales.

## Conflictos de interés

Se evalúan posibles conflictos de interés antes de nombrar directores mediante consultas a terceros, asegurando su independencia. Actualmente, ninguno de los miembros participa en actividades o consejos directivos que representen un conflicto con el objeto social de la empresa. Las decisiones del Directorio se toman de forma colegiada y transparente, garantizando independencia en el proceso deliberativo.

## Mecanismos para asesoramiento y denuncias

La empresa cuenta con un Sistema de Gestión para el Modelo de Responsabilidad Administrativa (Compliance Penal), conforme a la Ley N° 30424 y su modificatoria Ley N° 31740. De esta manera, se busca prevenir el riesgo penal y asegurar el cumplimiento de los principales éticos en todas las actividades alrededor de nuestra cadena de valor. Este sistema incluye:

- Código de conducta y ética empresarial.
- Canal de Denuncias.
- Procedimiento de Gestión de Riesgos para el Sistema de Prevención de Responsabilidad Administrativa.
- Directiva Antisoborno, Regalos y Favores.

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 normativo

Machu Picchu Foods cumple rigurosamente con la legislación peruana e internacional en materia laboral, ambiental, civil, tributaria y sectorial. A la fecha del presente informe, no se han registrado sanciones significativas ni interrupciones operativas por incumplimientos legales, lo que ratifica nuestra gestión ética y responsable. Esto ha permitido que Machu Picchu Foods S.A.C. no haya sido multado con sanciones pecuniarias significativas por la autoridad administrativa o de cualquier otra naturaleza, por temas relacionados a incumplimientos de leyes o normativa existentes en materia laboral, ambiental, tributaria y sectorial; no habiéndose afectado nuestras operaciones comerciales y/o procesos productivos por tales hechos.

## Participación en asociaciones

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

- Sociedad Nacional de Industrias - SNI: Desde el año 2019 nuestra organización forma parte integrante del Comité de Alimentos, Restaurantes y Afines, Pesca y Acuicultura Fertilizantes y Detergentes (Rubro Golosinas), siendo miembro activo en las sesiones. Participamos en la presentación de propuestas que permitan el desarrollo de la industria, logrando con ello impulsar la economía y contribuyendo así con el desarrollo del país
- Asociación de Exportadores – Adex : Como miembros de esta institución empresarial que representa a los exportadores e importadores participamos en conjunto en mesas de trabajo con las diferentes instituciones gubernamentales a fin de aportar con nuestra participación en el impulso del desarrollo de las agroexportaciones en nuestro país.
- Cámara de Comercio de Lima-CCL: Como miembros de este gremio empresarial participamos de la evaluación de soluciones de las diferentes problemáticas que atraviesa la industria cacaotera a nivel nacional
- Acuerdo de Acción Colectiva Cacao, Bosques y Diversidad: como parte de este acuerdo multisectorial, asumimos el compromiso de avanzar hacia una cadena de valor libre de deforestación y respetuosa de la biodiversidad amazónica, fortaleciendo acciones conjuntas entre sector privado, sociedad civil y Estado.



*Machu Picchu Foods*

# Nuestro enfoque de sostenibilidad



# ENFOQUE PARA LA PARTICIPACIÓN DE LOS GRUPOS DE INTERÉS

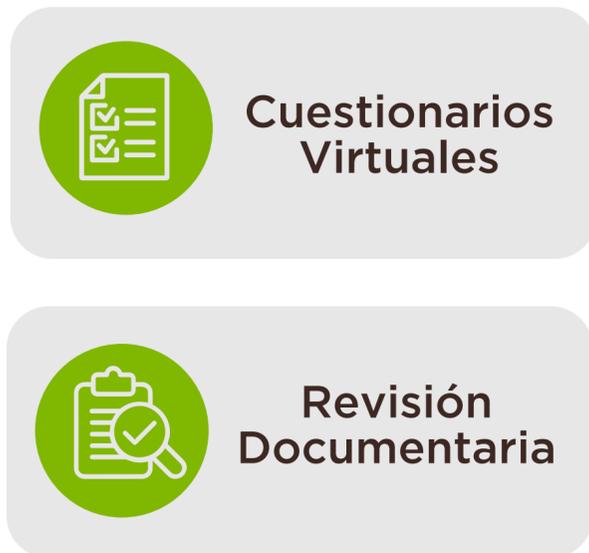
En Machu Picchu Foods entendemos que una gestión sostenible requiere del diálogo constante y significativo con nuestros grupos de interés. Por ello, durante el 2024 actualizamos nuestro proceso de **mapeo y priorización de stakeholders** que nos permite comprender mejor sus expectativas, evaluar riesgos y oportunidades, y fortalecer nuestras estrategias de relacionamiento.

Este proceso se basó en una **metodología estructurada** que incluyó revisión documentaria, aplicación de **cuestionarios virtuales** a las gerencias clave (Legal, Comercial, Talento Humano y Zonas de Acopio), y sesiones internas de lluvia de ideas para validar la información recopilada.

Aplicada a:



Metología utilizada:



A partir de este análisis, se identificaron **6 grupos** de interés estratégicos: colaboradores, proveedores, clientes, comunidad, Estado y directorio/accionistas, conformados por un total de **55 subgrupos específicos**. Cada uno fue evaluado mediante la metodología **poder-legitimidad-urgencia**, otorgando puntuaciones que nos permitieron clasificarlos en siete categorías: en reposo, discrecionales, exigentes, dominantes, peligrosos, dependientes y definitivos.



Esta priorización permite enfocar nuestros esfuerzos de participación en los grupos con mayor influencia y legitimidad, tales como:

- **Grupos definitivos:** como los productores orgánicos, cooperativas de comercio justo y clientes con certificaciones, con quienes mantenemos un diálogo constante a través de visitas técnicas, capacitación, auditorías y retroalimentación continua.
- **Grupos dependientes:** como las comunidades y colaboradores en zonas rurales, que participan en programas sociales y capacitaciones.
- **Grupos dominantes y discrecionales:** como entidades del Estado, con quienes se coordina activamente el cumplimiento normativo y se participa en espacios de diálogo multisectorial.

Este enfoque asegura que las **necesidades, expectativas e intereses legítimos** de nuestros stakeholders sean integrados en la toma de decisiones de la empresa, promoviendo relaciones de confianza, una gestión más transparente y el fortalecimiento de nuestra licencia social para operar.

## PROCESO DE DETERMINACIÓN DE LOS TEMAS MATERIALES

Durante el año 2024, Machu Picchu Foods S.A.C. llevó a cabo un proceso estructurado y participativo para identificar y priorizar sus **temas materiales de sostenibilidad**, de cara a la elaboración del Reporte de Sostenibilidad 2025. Este proceso estuvo alineado con los requisitos de los **Estándares Universales del Global Reporting Initiative (GRI)** versión 2021, y con nuestro Plan Estratégico al 2028.

El enfoque metodológico se basó en tres etapas clave:

### Identificación inicial de temas:

1

Se realizó una revisión de tendencias globales de sostenibilidad, normativas relevantes, estándares internacionales, requisitos de clientes y prioridades internas. Esta etapa dio lugar a un listado preliminar de asuntos relevantes para el negocio y sus grupos de interés.

### Consulta y validación interna:

2

Se aplicaron cuestionarios virtuales a líderes de áreas clave (Directorio, Talento Humano, Legal, Comercial, Zonas de Acopio, Sostenibilidad, etc.), quienes priorizaron los temas en función de su **impacto para la empresa** y su **influencia para los grupos de interés**.

### Categorización y aprobación:

3

Los resultados fueron analizados y graficados en una **matriz de doble materialidad**, donde se representaron los temas que presentan **mayor impacto en la gestión y mayor relevancia externa**, y que, por tanto, guiarán la estrategia de sostenibilidad de la organización. Esta matriz fue validada por las gerencias involucradas y aprobada por el área de Sostenibilidad y proyectos.

## LISTA DE TEMAS MATERIALES

Como resultado del proceso, se definieron **12 temas materiales**, categorizados de acuerdo con su nivel de impacto y relevancia. Todos ellos forman parte de la estrategia de sostenibilidad de Machu Picchu Foods y están priorizados de la siguiente manera:

N°	TEMA MATERIAL
1	Calidad y seguridad alimentaria
2	Trazabilidad de la cadena de suministro
3	Seguridad y salud ocupacional
4	Gestión responsable de residuos
5	Derechos humanos y bienestar comunitario
6	Gobierno y cultura corporativa
7	Atracción, retención y desarrollo del talento
8	Gestión de huella de carbono
9	Conservación de biodiversidad
10	Gestión responsable de recurso hídrico
11	Diversidad e inclusión
12	Agricultura regenerativa



Los temas que se posicionan en el cuadrante superior derecho de la matriz de materialidad reflejan un **alto impacto para la organización y alta influencia para los grupos de interés**, por lo que han sido priorizados como estratégicos para la toma de decisiones e iniciativas de sostenibilidad.



- 1 Gestión de huella de carbono
- 2 Gestión responsable de residuos
- 3 Gestión responsable de recurso hídrico
- 4 Conservación de biodiversidad
- 5 Seguridad y salud ocupacional
- 6 Agricultura regenerativa
- 7 Gobierno y cultura corporativa
- 8 Derechos humanos y bienestar comunitario
- 9 Trazabilidad de la cadena de suministro
- 10 Diversidad e inclusión
- 11 Atracción, retención y Desarrollo del talento
- 12 Calidad y Seguridad alimentaria

# GESTIÓN DE LOS TEMAS MATERIALES

Cada uno de los temas materiales identificados cuenta con una estrategia de gestión que incluye **objetivos específicos, programas, acciones concretas, indicadores de seguimiento** y responsables designados dentro de la organización. Las principales formas de gestión incluyen:

- **Planes operativos y estratégicos**, alineados con los cinco ejes de nuestra Política de Sostenibilidad.
- **Capacitaciones técnicas**, implementación de estándares (RA, orgánicos, ISO, etc.) y auditorías internas/externas.

- **Proyectos sociales y ambientales**, como Nuwa Muun, Wiñay, Clima Paisaje, etc.
- **Evaluaciones de impacto ambiental y social**, medición de huella de carbono, análisis de ciclo de vida y reportes anuales.
- **Diálogo constante con grupos de interés**, mediante visitas y canales de comunicación formales.
- **Gestión ambiental transversal e innovadora** en nuestras plantas, a través del control estratégico de nuestras emisiones, tratamiento de efluentes, priorización de minimización de residuos, valorización de residuos a partir de prácticas de reciclaje y reutilización e implementación de medidas para uso eficiente de nuestros recursos naturales (agua, energía y materias primas).

Machu Picchu Foods revisa periódicamente el avance de estos temas y se compromete a mantener actualizada esta matriz al menos cada dos años o cuando existan cambios sustanciales en su contexto operativo, regulatorio o de sostenibilidad.





*Machu Picchu Foods*

# **Gestión financiera sostenible**

## GESTIÓN DE RECURSOS ECONÓMICOS ENFOCADO EN EL VALOR COMPARTIDO

En Machu Picchu Foods S.A.C., entendemos que la rentabilidad debe ir de la mano con el bienestar de las comunidades con las que trabajamos y la sostenibilidad de los territorios donde operamos. Por ello, gestionamos nuestros recursos económicos bajo un enfoque de valor compartido, orientado a generar impactos positivos tanto para el negocio como para la sociedad.

Como parte de nuestra estrategia de sostenibilidad, priorizamos **inversiones sociales que fortalezcan las capacidades productivas y mejoren las condiciones de vida de las familias cacaoteras**. Estas acciones responden a compromisos definidos en nuestra Política de Sostenibilidad y a temas materiales como el desarrollo comunitario, equidad social y agricultura sostenible.



# INVERSIONES EN INFRAESTRUCTURAS Y SERVICIOS APOYADOS

Durante el año 2024, destinamos un total de **\$156,993.95 dólares estadounidenses** a la ejecución de proyectos sociales enfocados en el **mejoramiento de infraestructura productiva y escolar** en zonas rurales cacaoteras. Estas inversiones fueron canalizadas principalmente a través de dos iniciativas clave:

- Proyecto Nuwa Muun:** orientado al empoderamiento técnico y económico de mujeres agricultoras, incluyó la implementación de **secadores solares de cacao** y la entrega de **herramientas fundamentales** como fermentadores, motosierras y motoguadañas. Estas infraestructuras permiten mejorar la calidad del grano, reducir pérdidas postcosecha y facilitar el trabajo en finca.

- Proyecto Wiñay:** centrado en el bienestar de la niñez rural, permitió intervenir en **escuelas de comunidades cacaoteras** mediante la construcción de **comedores escolares, cocinas equipadas y zonas de juegos infantiles seguras**. Esta infraestructura impacta directamente en el entorno educativo y en la nutrición de los estudiantes.

Ambos proyectos han tenido un impacto tangible en las comunidades beneficiarias, al promover **procesos productivos más eficientes, entornos escolares más dignos y un desarrollo territorial más inclusivo y sostenible**.

Estas inversiones reflejan nuestro compromiso con una **visión empresarial que trasciende lo económico**, y que se traduce en mejoras reales para nuestros grupos de interés prioritarios.

ÍTEM	NOMBRE O INICIATIVA DEL PROYECTO EJECUTADO	PRESUPUESTO (\$) 2024
1	Proyecto Nuwa Muun: Mejora de Productividad en fincas de cacao orgánico 66ha	\$ 76,552
2	Proyecto Wiñay: Mejora de infraestructura de 3 Escuelas en comunidades cacaoteras	\$ 110,550
3	Entrega de 3 fermentadores de cacao para mejoramiento de post cosecha	\$ 7,178
<b>Total</b>		<b>\$ 194,281</b>

Inversiones en infraestructura y servicios apoyados 2020-2024





## ANTICORRUPCIÓN

En Machu Picchu Foods S.A.C., sostenemos una gestión económica basada en los principios de integridad, competencia leal y cumplimiento normativo. Nuestra Política de Sostenibilidad y nuestro Código de Conducta y Ética Empresarial constituyen los marcos rectores para asegurar que todas nuestras operaciones comerciales se desarrollen con transparencia y responsabilidad.

## COMUNICACIÓN Y FORMACIÓN SOBRE POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS ANTICORRUPCIÓN

Como parte de nuestro sistema de cumplimiento y prevención de riesgos penales, mantenemos un programa activo de **capacitación en normas anticorrupción**, dirigido a todos los colaboradores de la organización. Estas capacitaciones abordan temas como la prevención del soborno, las sanciones administrativas y penales aplicables, así como los mecanismos para detectar e informar conductas irregulares.

Las capacitaciones se desarrollan de manera presencial y virtual, a través de nuestra **plataforma web interna**, permitiendo un mayor alcance y accesibilidad. Para garantizar la efectividad del aprendizaje, los participantes son evaluados mediante **exámenes y pruebas prácticas**, lo que permite medir su comprensión de los contenidos y fortalecer la cultura ética dentro de la empresa.

Durante el 2024, se capacitó a 1,576 trabajadores en temas relacionados con integridad y anticorrupción. Los **colaboradores con mayor antigüedad** presentaron un desempeño destacado, con una tasa de aprobación promedio de 75.6%. Además, todos los colaboradores son informados de manera oportuna sobre cualquier **modificación al Código de Conducta y documentos normativos** vinculados al modelo de cumplimiento penal.



## COMPETENCIA DESLEAL

En Machu Picchu Foods S.A.C., consideramos que la competencia leal y justa es un pilar fundamental para el desarrollo de mercados sostenibles y transparentes. Como parte de nuestro enfoque de cumplimiento ético, hemos definido una política corporativa clara en contra de cualquier forma de competencia desleal o práctica anticompetitiva.



## ACCIONES JURÍDICAS RELACIONADAS CON LA COMPETENCIA DESLEAL Y PRÁCTICAS MONOPÓLICAS

Machu Picchu Foods S.A.C. está comprometida con el respeto a la libre competencia, la no discriminación de precios, la protección de la información sensible y la adopción de decisiones comerciales de forma independiente. Nuestra actuación en el mercado se rige bajo el principio de equidad, y está reflejada en el **Código de Conducta y Ética Empresarial**, que aplica a todos nuestros colaboradores, socios estratégicos y representantes.

Durante el 2024, la empresa **no ha sido denunciada ni ha estado sujeta a procedimientos administrativos ni judiciales** relacionados con competencia desleal, prácticas monopólicas o cualquier tipo de afectación a la libre competencia. Asimismo, no se han recibido denuncias por estos conceptos a través de nuestro **Canal Ético de Denuncias**, disponible para trabajadores, socios comerciales y otros terceros. En este sentido, ninguno de nuestros accionistas, socios, directores, empleados, contratistas, subcontratistas, representantes legales, comisionados, agentes, o cualquier persona que actúe en su representación, bajo cualquier modalidad contractual, ha violado o infringido las normas y conductas anticompetitivas aplicables.

Para asegurar el cumplimiento de estos principios, contamos con **procesos de evaluación trimestral a cargo del Comité de Gerencia**, y revisiones anuales lideradas por el Directorio. Estos mecanismos permiten monitorear posibles riesgos, responder de manera oportuna y fortalecer nuestras políticas de cumplimiento.

*Machu Picchu Foods*  
**Crecimiento de responsabilidad ambiental**



# PRODUCCIÓN RESPONSABLE Y ECONOMÍA CIRCULAR

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.

En el 2024 actualizamos nuestra estrategia de sostenibilidad incorporando nuevas tendencias y desafíos, como los criterios ambientales, sociales y de gobernanza (ESG), el cambio climático y la economía circular. Este enfoque nos ha permitido establecer nuevas iniciativas y KPIs que reflejan 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.

Adicionalmente, se aprobó diez 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.

En este sentido, promovemos una gestión eficiente de los insumos, minimizando el uso de materiales no renovables y priorizando alternativas responsables. Nuestra estrategia se basa en la economía circular y el diseño sostenible de envases, lo cual nos permite reducir impactos ambientales desde el origen de la cadena de valor.



# MATERIALES UTILIZADOS POR PESO Y VOLUMEN

Durante el 2024, realizamos un seguimiento exhaustivo al uso de materiales para envasado, destacando el uso predominante de empaques de cartón, papel y yute, así como la incorporación de insumos reciclables como bobinas y bolsas. Este control nos permite ajustar nuestras compras a estándares de sostenibilidad, contribuyendo al uso responsable de recursos naturales.

	CLASIFICACIÓN	TIPO DE MATERIAL	UNIDAD DE MEDIDA	PESO O UNIDAD TOTAL PARA EL PERIODO REPORTADO
Renovable	Empaque	Caja	un	4,668,829
	Empaque	Saco de papel	un	1,229,964
	Empaque	Saco de yute	un	155,235
	Envase	Display/Doypack/Estuche	un	15,029,666
No renovable	Empaque	Bobina	kg	21,477
	Envase	Bolsa	un	2,313,984

En Machu Picchu Foods, reconocemos el impacto que puede generar la industria alimentaria en el entorno. Por ello, hemos asumido el compromiso de avanzar hacia una producción más sostenible, incorporando progresivamente insumos responsables en la mayoría de nuestros procesos productivos.

Consideramos sostenible todo material que:

- Se elabore sin el uso de sustancias tóxicas o contaminantes,

- Provenza de materias primas certificadas bajo estándares ambientales y sociales reconocidos,
- Contribuya a la conservación de los recursos naturales, y
- Se produzca bajo principios de responsabilidad social, garantizando condiciones laborales justas a lo largo de nuestra cadena de suministro.

# TRANSICIÓN ENERGÉTICA Y EFICIENCIA OPERATIVA

La energía es clave en nuestros procesos industriales. Por ello, adoptamos un enfoque proactivo hacia la eficiencia energética, impulsando el uso de fuentes renovables y la mejora continua de nuestras instalaciones. En el 2024, el 41% de nuestra energía total provino de fuentes renovables, respaldado por certificaciones de nuestros proveedores.



# CONSUMO ENERGÉTICO



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 2024, en nuestras plantas de Callao y Pisco, registramos un consumo total de energía de 224,187 gigajulios (GJ), con un significativo **41% 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 92,491 gigajulios (GJ) en 2024, experimentando un incremento del 24% en comparación con el año anterior. Este aumento se atribuye al gradual arranque de las líneas de producción de chocolate alérgenos en la planta de Pisco, 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 2024:

FUENTE ENERGÉTICA	ENERGÉTICA CONSUMIDA 2024		
	CALLAO	PISCO	TOTAL
No renovable	GJ	GJ	GJ
Gas natural	37,500	71,360	108,860
Gas Licuado de Petróleo (GLP)	1,335	12,961	14,296
Diésel B5 (95% no renovable)	7,022	508	7,530
Gasohol (92.2% no renovable)	461	265	727
Renovable	GJ	GJ	GJ
Diésel B5 (5% renovable)	222	16	238
Gasohol (7.8% renovable)	28	16	44
Electricidad	40,764	51,727	92,491
<b>Total</b>	<b>87,333</b>	<b>136,854</b>	<b>224,187</b>

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 2024, obtuvimos el **segundo 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 equipos de aire acondicionado con tecnología inverter, lo que proyecta una potencial reducción de 36.9 tCO<sub>2</sub>eq al 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	2024
	GJ	GJ
Callao	41,943	40,764
Pisco	32,586	51,727
<b>Total</b>	<b>74,529</b>	<b>92,491</b>

## Energía y eficiencia en centros de acopio

Como parte de nuestro compromiso con la sostenibilidad energética y la reducción de la huella de carbono en la cadena de valor del cacao, en **Machu Picchu Foods S.A.C.** hemos implementado una estrategia de transición hacia energías limpias en nuestras zonas rurales de operación.

Durante el 2024, **instalamos sistemas fotovoltaicos en 16 centros de acopio** ubicados en la Amazonía peruana. Esta acción marca un hito en la descentralización energética sostenible de nuestras operaciones, al permitir la **generación autónoma de electricidad a partir de fuentes 100% renovables**, especialmente en territorios con acceso limitado a servicios convencionales.

### Beneficios clave:

- **Generación de energía solar limpia**, disminuyendo la dependencia de combustibles fósiles.
- **Reducción anual estimada de más de 10 toneladas de CO<sub>2</sub>**, asociadas al reemplazo de fuentes tradicionales de energía.
- **Mejora en la eficiencia energética**, al optimizar el consumo eléctrico en zonas remotas.

- **Reducción de costos operativos**, incrementando la resiliencia y sostenibilidad económica de los centros de acopio.

Estas acciones forman parte de nuestro enfoque integral de sostenibilidad, que no solo busca **cumplir con estándares internacionales**, sino **también transformar la infraestructura rural del sector cacaotero**, alineando nuestras operaciones con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (especialmente el ODS 7: Energía asequible y no contaminante).



## GESTIÓN HÍDRICA Y CONSERVACIÓN DEL RECURSO

En Machu Picchu Foods S.A.C., la gestión responsable del agua y de los efluentes industriales forma parte central de nuestro compromiso ambiental. Entendemos que el agua es un recurso cada vez más escaso y esencial tanto para nuestros procesos productivos como para la salud de los ecosistemas y las comunidades. Por ello, asumimos el desafío de **minimizar nuestro impacto hídrico**, optimizar el uso de este recurso y garantizar el tratamiento adecuado de los efluentes generados.

Nuestro enfoque combina medidas operativas, inversiones en infraestructura, monitoreo riguroso y una cultura organizacional orientada a la sostenibilidad. En el marco de nuestro **Plan de Gestión Ambiental**, hemos definido objetivos específicos para reducir el consumo de agua potable, mejorar la eficiencia de uso, implementar tecnologías de tratamiento y asegurar el cumplimiento normativo en todos nuestros vertimientos.

## Acciones clave durante el 2024:

### CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN:

Se fortalecieron las competencias del personal en sostenibilidad hídrica, a través de talleres y campañas internas que promueven el uso consciente del agua en el trabajo y el hogar.

### MEDIDAS DE EFICIENCIA:

Instalamos **grifos automáticos** y realizamos **mantenimiento preventivo** en equipos para prevenir fugas y pérdidas innecesarias.

### TRATAMIENTO DE EFLUENTES:

- En la **planta de Pisco**, contamos con una **Planta de Tratamiento de Aguas Residuales Industriales (PTARI)**, que procesa los efluentes antes de su descarga, asegurando la protección de cuerpos receptores.

- En la planta del Callao, gestionamos los vertimientos a través de una conexión al sistema de alcantarillado con cumplimiento de los Valores Máximos Admisibles (VMA) establecidos por la normativa.

### MEJORAS EN PRETRATAMIENTO:

Ambas plantas están equipadas con **trampas de grasa y sólidos** en las áreas de lavado, mejorando la calidad del efluente antes de su tratamiento.

### MONITOREO Y REPORTE:

Se realizan **monitoreos mensuales de los efluentes** y se presenta anualmente la **declaración de generación de efluentes no domésticos ante SEDAPAL**, en cumplimiento de la legislación nacional.

Estas acciones no solo garantizan la calidad ambiental y el cumplimiento normativo, sino que también fortalecen la licencia social para operar en las regiones donde se encuentran nuestras instalaciones.

Además, en línea con nuestra estrategia de sostenibilidad, se proyecta la implementación de una nueva PTAR en la planta de Pisco, así como la reducción progresiva del consumo de agua doméstica como parte de un plan de optimización de costos operativos y recursos.





## CONSUMO DE AGUA

En 2024, nuestro consumo total de agua fue de 79.79 megalitros, reflejando un incremento del 6% respecto a 2023, principalmente por el aumento de producción.

CONSUMO DE AGUA	2023	2024
	Megalitros	Megalitros
Red Pública	75	80
<b>Total de consumo</b>	75	80

Para asegurar un uso responsable del recurso, implementamos:

- **Mantenimiento preventivo y correctivo:** Realizamos mantenimientos periódicos en nuestras instalaciones y equipos para asegurar su funcionamiento óptimo, minimizando así cualquier pérdida de agua y maximizando su eficiencia.
- **Capacitación del personal:** Brindamos capacitaciones continuas a nuestro equipo sobre sostenibilidad ambiental, centrándonos en el uso eficiente del agua. Estas sesiones buscan crear conciencia sobre la importancia de preservar este recurso vital.
- **Sensibilización y concientización:** Promovemos una cultura del cuidado ambiental en todos los niveles de la organización, a través de campañas y material informativo, fomentando un uso responsable de los recursos y la reducción del impacto ambiental.

- **Cálculo de la Huella Hídrica:** En línea con nuestra estrategia, hemos calculado nuestra huella hídrica para obtener el Certificado Azul de la Autoridad Nacional del Agua, garantizando así la mejora continua de nuestros procesos y el uso responsable del agua.

- **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 cuentan con trampas de grasa y sólidos para mejorar la calidad del efluente generado antes de su vertimiento.

- **Tratamiento de efluentes:** En nuestras plantas de Callao y Pisco, se cuentan con una PTARI diseñada para tratar los efluentes generados en nuestras actividades productivas.

- **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.

Con estas medidas, reafirmamos nuestro compromiso con la sostenibilidad hídrica, la eficiencia operativa y la conservación de los ecosistemas.



## CONSERVACIÓN DE LA BIODIVERSIDAD

En las últimas décadas, la Amazonía peruana ha enfrentado una intensa presión por deforestación, especialmente en zonas vinculadas a cadenas agrícolas como la del cacao. Esta pérdida de cobertura boscosa no solo amenaza la biodiversidad, sino que representa una fuente directa de emisiones de gases de efecto invernadero (GEI), principalmente dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>), que se libera al talar, quemar o degradar la biomasa forestal.

En Machu Picchu Foods S.A.C., uno de nuestros compromisos clave es **prevenir impactos en ecosistemas frágiles y áreas de alto valor para la biodiversidad**. Reconocemos que nuestras operaciones, al estar insertas en el contexto amazónico, requieren una gestión territorial precisa que garantice el respeto a las **Áreas Naturales Protegidas, zonas de conservación y territorios indígenas**.

En ese marco, desde el 2024 implementamos un sistema de **trazabilidad geoespacial basado en SIG (Sistemas de Información Geográfica)** para analizar la ubicación de todas las parcelas de cacao asociadas a nuestra cadena de suministro —tanto de productores certificados como de cooperativas aliadas— frente a mapas oficiales del Estado peruano y plataformas de monitoreo forestal como Geobosques.

Este análisis nos ha permitido **anticipar riesgos de superposición territorial**, identificar posibles conflictos con zonas protegidas y demostrar el cumplimiento con estándares como **Rainforest Alliance, Cacao Sostenible y el Reglamento Europeo contra la Deforestación (EUDR)**. Como resultado, más del 99.9% de las parcelas analizadas se encuentran **fuera de áreas protegidas** o zonas de alto valor ecológico, reforzando nuestra política de producción libre de deforestación y compatible con la conservación de la biodiversidad.

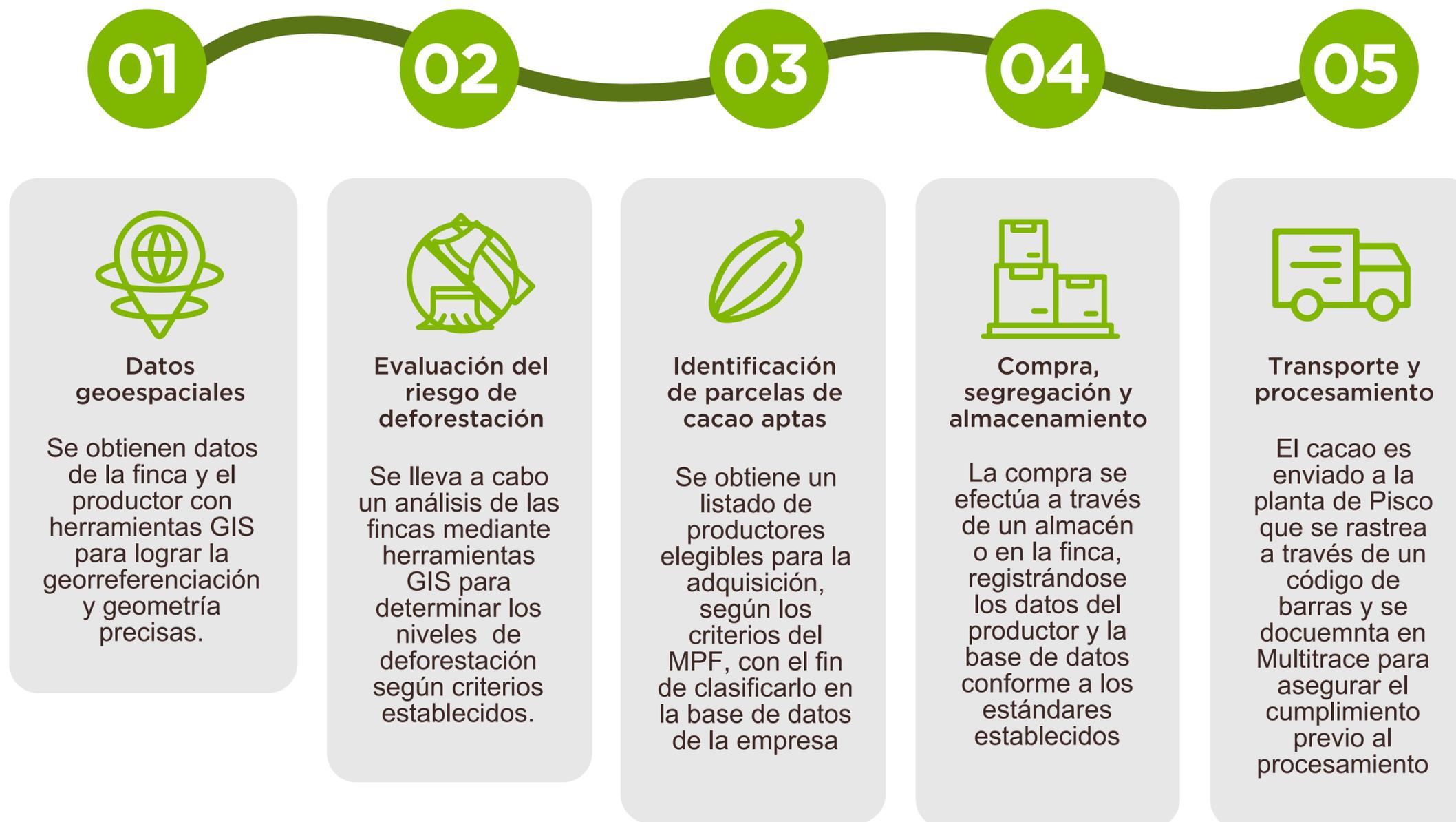


# INNOVACIÓN Y CONSERVACIÓN

Machu Picchu Foods ha incrementado sus esfuerzos en identificar y mitigar los riesgos de deforestación asociados a los productores cacaoeros. Garantizar la trazabilidad mediante herramientas de monitoreo no solo permite cumplir con nuevas exigencias de mercados internacionales, sino que también fortalece los compromisos reales con una producción más responsable. El uso de información geoespacial y la vigilancia de la cobertura boscosa y la actividad agrícola se han vuelto elementos clave para detectar zonas con alto riesgo de deforestación y priorizar acciones concretas que contribuyan a reducir emisiones y conservar los ecosistemas.

Aplicamos herramientas de Sistemas de Información Geográfica (SIG) directamente en campo, donde nuestros colaboradores georreferencian in situ la extensión de las parcelas de los productores de cacao con los que trabajamos. Estos geodatos constituyen la base para evaluar el nivel de riesgo de deforestación, mediante el análisis cruzado con fuentes oficiales de datos espaciales del Estado peruano, así como con plataformas internacionales de monitoreo forestal.

## Procedimiento de trazabilidad del cacao



# ANÁLISIS DE RIESGO

## Escenario EUDR



### +200

Fincas georreferenciadas y analizadas



### 100%

Parcelas de cacao fuera de zonas intangibles



### 89%

Parcelas de cacao fuera de zonas deforestadas

## Cumplimiento del Reglamento de la Unión Europea sobre Deforestación (EUDR)

Como parte de la alienación a las nuevas exigencias del mercado europeo, el origen del cacao desde la finca ya no se posiciona como algo opcional sino como una necesidad urgente para garantizar la sostenibilidad del cacao en la cadena de suministro. Así, la **georreferenciación** resulta siendo clave en este nuevo panorama para evaluar riesgos y **garantizar la libre deforestación y la ausencia de productos provenientes de zonas protegidas** por el Estado por la existencia de una biodiversidad como comunidades nativas.

El proceso de georreferenciación para EUDR comenzó aproximadamente a **mediados de 2024, logrando recopilar datos de más de 1,500 productores hasta el cierre de año.** A partir de noviembre, se inició la validación en campo para una georreferenciación más precisa, así como un sinceramiento de la extensión de las parcelas usando aplicativos de sistemas de información geográfica. Se tuvo como resultado un monitoreo efectivo de 206 productores provenientes de los departamentos de Huánuco, San Martín y Ucayali en donde la totalidad de productores se encuentran fuera de zonas intangibles como áreas naturales protegidas, conservación regional y conservación privada. Respecto a su presencia parcial o completa de **zonas deforestadas** desde el 2021 se encontraron **solo 23 casos.** Este proceso es crucial si consideramos, por ejemplo, el caso de que Ucayali, región en donde la quinta parte de su territorio está protegida legalmente por albergar áreas naturales protegidas, parques y reservas nacionales y comunales, y resultó siendo el departamento con mayor representación con el 88% de fincas de cacao analizadas.

## Cacao certificado sostenible

Para los productores de cacao certificado **se analizaron más de 8000 parcelas de productores** ubicados en diferentes partes del país que forman parte de la selva peruana (Amazonas, Ayacucho, Cajamarca, Cusco, Huánuco, Junín, Loreto, Madre de Dios, Pasco, San Martín, Ucayali).

Hasta finales del 2024, se han identificado únicamente 6 casos donde la parcela se encontraba parcial o completamente dentro de alguna área natural protegida en comparación con el resto del universo. Así, se garantizó que 8255 fincas se encontraban en su totalidad fuera de estas áreas, las cuales son espacios del territorio nacional (terrestres o marinos) legalmente establecidos como se ha mencionado anteriormente.

Por otro lado, se analizó la presencia en zonas de amortiguamiento, áreas adyacentes o próximas a las **Áreas Naturales Protegidas (ANP)** que ayudan a reducir los impactos negativos de las actividades humanas sobre los ecosistemas protegidos, **el 88% de fincas se encontraron completamente fuera.** En el caso de las áreas de conservación regional y privada, no se encontró ningún caso.

Otra variable analizada fue las reservas indígenas, figura que protege a los pueblos nativos de la selva peruana, debido a que parte de los productores con los que se trabaja se encuentran en Ucayali y Loreto, departamentos que albergan a las reservas indígenas del país. Los resultados han sido favorecedores con tanto solo un caso encontrado respecto al universo total de productores.

Finalmente, tomando en cuenta que este tipo de análisis, aunado con la no presencia en zonas deforestadas desde 2021, reúne requisitos aptos para el nuevo reglamento europeo contra la deforestación, se identificó 7292 fincas que podrían competir en este mercado al presentar características de riesgo bajo respecto a zonas intangibles y libre deforestación.



 cuidado del ambiente 

### Cacao de cooperativas

Machu Picchu Foods trabaja de manera articulada con diversas cooperativas con el objetivo de impulsar un modelo de agricultura sostenible con enfoque de impacto social. Al cierre del 2024, se colaboró con siete cooperativas ubicadas en los departamentos de Cusco, Junín, Huánuco y Ucayali. En total, se analizaron 752 fincas a través de una evaluación de riesgo orientada a identificar posibles superposiciones con zonas intangibles y áreas deforestadas desde el año 2021.

Los resultados fueron positivos: **no se registraron fincas dentro de áreas naturales protegidas, áreas de conservación privada, áreas de conservación regional ni reservas indígenas.** Además, el 85 % de las fincas se ubican completamente fuera de zonas deforestadas, destacando Junín como el departamento con mayor número de casos y Cusco con el menor. Estas cifras reflejan un panorama alentador, pero también reafirman la necesidad de mantener un monitoreo constante para asegurar una cadena de suministro verdaderamente sostenible.



## COMERCIO JUSTO

Machu Picchu Foods alcanzó un hito clave en su compromiso con la agricultura regenerativa al lograr la certificación **Regenerative Organic Certified (ROC)**. Esta certificación está producida bajo prácticas agrícolas que restauran la salud del suelo, promueven la biodiversidad y fortalecen la resiliencia del ecosistema.

Machu Picchu Foods fue responsable de la **capacitación técnica y el acompañamiento integral** de los agricultores de una cooperativa local preparando al grupo para cumplir con los exigentes estándares ambientales, sociales y de producción regenerativa exigidos por el sello ROC. Además, esta cooperativa —al igual que las demás con las que trabajamos— **cuenta con certificación bajo el sello de Comercio Justo Internacional (Fairtrade)**, lo cual refuerza el enfoque ético y sostenible de nuestra cadena de suministro.



Las prácticas regenerativas implementadas incluyen:

### AGROFORESTERÍA:

Integración de árboles nativos y frutales con el cacao, fomentando la conectividad ecológica y la fauna silvestre.

### BIOFERTILIZANTES:

Sustitución de agroquímicos por insumos biológicos que promueven la vida microbiana y reducen la contaminación.

### MULCHING:

El mulching (del inglés mulch, que significa “cobertura”) consiste en la aplicación de una capa de cobertura orgánica sobre el suelo, la cual mejora su fertilidad, conserva la humedad y protege su estructura

### CULTIVO PERENNE DE CACAO:

Al ser un cultivo de largo plazo, contribuye a la conservación del suelo y evita cambios drásticos en el uso de la tierra.

Estas prácticas han generado impactos positivos en la **biodiversidad local, incluyendo:**

- Aumento de la diversidad de especies vegetales en las parcelas.
- Recuperación de suelos degradados.
- Incremento de la presencia de polinizadores y fauna silvestre.
- Protección de fuentes de agua y reducción de la erosión.

Este modelo fortalece el compromiso de Machu Picchu Foods con una agricultura que no solo minimiza el impacto ambiental, sino que **restaura activamente la biodiversidad**, mejora las condiciones sociales de los productores y aporta a una cadena de valor más justa y resiliente.



# ACCIÓN CLIMÁTICA Y MITIGACIÓN DE GASES DE EFECTO INVERNADERO

Durante el 2024, Machu Picchu Foods dio un paso clave al **verificar su Huella de Carbono** bajo la norma ISO 14064-1:2018, obteniendo el reconocimiento del **MINAM** por segundo año consecutivo. La huella total alcanzó **224,638 tCO<sub>2</sub>e**, duplicando la cifra de 2023 debido a la expansión operativa, pero acompañada de acciones para su mitigación.

Entre estas acciones destacamos el cambio de refrigerantes, la optimización de equipos y el uso de **energía 100% renovable certificada**. Además, hemos iniciado procesos de sensibilización con nuestros equipos para impulsar una cultura de eficiencia energética.

## EMISIONES DE GEI

En línea con los principios de economía circular, en 2024 logramos **valorizar el 77.1% de los residuos generados** (equivalente a 2,703.7 toneladas), reduciendo la disposición final en rellenos sanitarios y contribuyendo activamente al reaprovechamiento de materiales.

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.

Durante el año 2024 se evidenció un incremento en las emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI), pasando de 119,796 tCO<sub>2</sub>e en 2023 a 224,638 tCO<sub>2</sub>e en 2024. Este aumento se explica principalmente por los siguientes factores:

- 1. Ampliación del alcance de medición:** En 2024 se incluyeron en el inventario de emisiones nuevas instalaciones y operaciones que anteriormente no estaban consideradas, tales como las plantas de Callao 2, Pisco 2, San Isidro y Zonas. La incorporación de estas unidades productivas y logísticas amplió la frontera organizacional y, en consecuencia, aumentó el volumen total de emisiones registradas.
- 2. Mayor nivel de producción:** El aumento en la demanda de productos generó un crecimiento significativo en la producción, lo cual se tradujo en un mayor consumo energético y de materias primas.
- 3. Incremento en el consumo de cacao:** Dentro de los insumos utilizados, el cacao representa uno de los materiales con mayor factor de emisión. El incremento en su consumo impactó directamente en el cálculo de la huella de carbono, contribuyendo de manera relevante al aumento total de emisiones.
- 4. Estamos comprometidos en implementar medidas adicionales para mitigar este impacto y promover la acción climática de nuestras operaciones**

EMISIONES DE GEI	2023	2024
	tCO <sub>2</sub> e	tCO <sub>2</sub> e
Emisiones directas de GEI (Categoría 1)	10,979	12,811
Emisiones indirectas por energía (Categoría 2)	4,405	4,389
Otras emisiones indirectas de GEI (Categoría 3 y 4)	104,412	207,438
<b>Total GEI [tCO<sub>2</sub>e]</b>	<b>119,796</b>	<b>224,638</b>

### Entre nuestras acciones destacan:

- **Reciclaje y valorización conjunta con ANIQUEM**, evitando la tala de más de 3,000 árboles y ganando el primer lugar en la premiación Yanapay.
- Comercialización de 1,703 Tn de residuos orgánicos para uso como alimento animal.
- Mantenimiento preventivo para maquinarias y equipos
- Reutilización interna y comercialización de materiales como papel, cartón, madera, metales, plásticos y aceites usados.



Esta gestión integral ha sido posible gracias a nuestro trabajo con **empresas operadoras autorizadas** y el registro detallado de residuos generados, lo cual fortalece nuestro sistema de trazabilidad y control.

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	2023	2024
	tCO2e	tCO2e
Emisiones directas de GEI (Categoría 1)	10,979	12,811

En 2023, registramos 10,979 tCO2e de emisiones directas de GEI, y en 2024, aumentó a 12,811 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 un nuevo cofinanciamiento con el proyecto ZIS Perú, el cual se enfoca en el cambio de 6 equipos de aire acondicionado con tecnología inverter en nuestra Planta Callao.

Esta iniciativa no solo contribuirá a mejorar nuestra eficiencia operativa, sino que también permitirá una reducción estimada de 36.9 toneladas de CO2e al año. Estas acciones reflejan nuestro compromiso continuo con la mitigación del cambio climático y la promoción de prácticas sostenibles en todas nuestras operaciones.

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, mantenemos la Certificación de energía renovable en el año 2024. Este logro demuestra un compromiso real con la reducción de la huella de carbono y el impulso hacia un modelo energético más sostenible. Es importante destacar que estas emisiones vienen siendo mitigados 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	2023	2024
	tCO2e	tCO2e
Emisiones indirectas por energía (Categoría 2)	4,405	4,389

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), pero pueden ser estimadas para ser presentadas de manera informativa. A continuación, se describe los dos casos, de fuentes que se excluyen:

### Caso 1: 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.

### Caso 2: GEI no Kioto

Los hidroclorofluorocarbonos (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	2024
	tCO2e
Fuentes biogénicas	20
HCFC (Hidroclorofluorocarbonos)	1,771

### Proyecto Clima-Paisaje Perú

Proyecto en colaboración por Earthworm Foundation, que busca, a través de un modelo de producción sostenible basado en la implementación de Sistemas Agroforestales, agricultura regenerativa y la restauración de áreas críticas por el uso intensivo de monocultivos, mejorar la resiliencia climática.



**Beneficiarios:** Agricultores de cacao calificados.

**Áreas de intervención:** Neshuya (61,162 ha) y Campo Verde (132,458 ha).

### Objetivos Clave

META
Reducción de emisiones
Gestión sostenible

### Beneficios Directos

- Adaptación y resiliencia climática
- Acceso a mercados globales exigentes
- Incentivos en especie para participantes

## ANÁLISIS DE CICLO DE VIDA

Durante el 2024, Machu Picchu Foods S.A.C. dio un paso trascendental en la gestión de su impacto ambiental al realizar, por primera vez, un Análisis de Ciclo de Vida (ACV) completo de la producción de chocolate orgánico, con énfasis en las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) asociadas a nuestra cadena de valor (alcance 3).

Este estudio, desarrollado en colaboración con PELCAN – Red Peruana de Ciclo de Vida y Ecología Industrial y un cliente importante, bajo la supervisión científica de la Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP), permitió evaluar los impactos ambientales desde el cultivo del cacao orgánico en Satipo (Junín) hasta el procesamiento del chocolate en nuestra planta en Pisco, bajo un enfoque cradle-to-gate. La herramienta empleada fue la metodología de Life Cycle Assessment (LCA) conforme a la norma ISO 14044, modelada en el software SimaPro.

La huella de carbono promedio de nuestros productos de chocolate orgánico listos para exportación fue de:

- 6.76 kg CO<sub>2</sub>eq/kg de producto final (sin incluir captura de carbono).
- 3.40 kg CO<sub>2</sub>eq/kg en escenarios de bajo carbono con compostaje ideal y captura de carbono en fincas.

El estudio reveló que prácticas de compostaje optimizado y sistemas agroforestales con alta sombra contribuyen significativamente a reducir emisiones, alcanzando incluso valores negativos en carbono neto en algunos casos, gracias al efecto de captura de CO<sub>2</sub>.

Este ACV representa un hito en la gestión ambiental de Machu Picchu Foods, al constituir la primera evaluación integral de emisiones indirectas de GEI en la cadena de producción del cacao y chocolate orgánico. Su implementación fortalece nuestra capacidad para monitorear, reducir y comunicar de forma transparente nuestro impacto climático, consolidando el compromiso con nuestros clientes, productores y aliados internacionales.

Esta iniciativa también sienta las bases para la futura incorporación de criterios de carbono incorporado en productos exportables y la implementación de programas de mejora continua en las fincas cacaoteras.

## MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS Y VALORIZACIÓN CIRCULAR

En Machu Picchu Foods, la gestión de residuos sólidos es un componente clave de nuestra estrategia de sostenibilidad y compromiso ambiental. Desde el momento en que se generan hasta su disposición final, aplicamos medidas orientadas a la reducción, reutilización y reciclaje, alineadas con los enfoques de economía circular. Este enfoque no solo contribuye a mitigar impactos negativos sobre el entorno, sino que también impulsa la eficiencia operativa y crea valor al reincorporar residuos como insumos en otros sectores productivos.



Se identificó que más del 80% de las emisiones de alcance 3 provienen de la fase agrícola, especialmente asociadas a:

- Emisiones de N<sub>2</sub>O por uso de fertilizantes.
- Manejo inadecuado de residuos de mazorca.
- Transporte desde los centros de acopio a la planta.

Se modelaron diversos escenarios que permiten identificar rutas de mitigación climática a nivel de finca y planta, generando información valiosa para futuros proyectos/programas de mejora ambiental y compras sostenibles

Durante 2024, fortalecimos nuestro sistema de gestión a través de:

- Clasificación en origen y segregación eficiente.
- Reaprovechamiento y valorización de residuos orgánicos e inorgánicos.
- Alianzas con empresas operadoras autorizadas para transporte y disposición final.
- Registro sistemático y trazabilidad de residuos generados.
- Sensibilización interna y participación en programas como Aniquem, que integran responsabilidad social y ambiental.

Este enfoque ha permitido aumentar los niveles de valorización y reducir la disposición en rellenos sanitarios, reafirmando nuestro compromiso con una producción limpia y responsable. Además, trabajamos de manera conjunta con Empresas Operadoras de Residuos Sólidos (EO-RS) debidamente registradas ante el Ministerio del Ambiente, lo que asegura una disposición final segura y responsable. Este proceso se complementa con un sistema de registro detallado de residuos, el cual permite monitorear los avances respecto a nuestros objetivos y reportar indicadores de manera precisa y verificable.

## IDENTIFICACIÓN, GENERACIÓN E IMPACTO DE RESIDUOS

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Orgánico: chocolate, wafer y galleta.</li> <li>- Otros: cajas de cartón, bolsas de plástico, sacos de yute, parihuelas.</li> </ul>	Reproceso o reutilización
Almacén Producción Mantenimiento Áreas administrativas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Papel y cartón: papel de oficina, cajas de cartón, tucos de bobinas, conos de cartón, bolsas de papel.</li> <li>- Plástico: bidones, stretch film y manga plast, bolsas de plástico, sacos de polipropileno, galoneras, bidones, plástico duro.</li> <li>- Orgánico de merma: chocolate, wafer, galletas, otros.</li> <li>- Orgánico de cacao: bola y vena, barrido de cacao, cascarilla.</li> <li>- Metal: estructuras, cilindro o piezas de metal, acero, aluminio, cables de cobre.</li> <li>- Madera: parihuelas, muebles.</li> <li>- Peligrosos: aceite usado.</li> <li>- Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos.</li> </ul>	Valorización
Producción Mantenimiento Áreas administrativas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No aprovechables: residuos sanitarios, residuos de barrido, bobinas, lodo de PTAR.</li> <li>- Orgánico: orgánicos del comedor.</li> <li>- Peligrosos: biocontaminados, envases o sacos vacíos de tintas y productos químicos, otros.</li> </ul>	Disposición final



### Reciclaje de papel, cartón y RAEE

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 2024, hicimos la entrega de más de 181 toneladas de residuos aprovechables a Aniquem logrando por segundo año consecutivo el reconocimiento del primer lugar en la categoría “Reciclar para ayudar” de la X edición de la premiación Yanapay; además de permitirnos generar un impacto ambiental positivo evitando la tala de 3,003 árboles, reducción de 1,117 m3 de espacio en el relleno sanitario, el ahorro de 153,956 kWh de energía, 168,073 galones de agua y 15,794 galones de aceite.

### 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 para posteriormente ser utilizados como insumos para la fabricación de otros productos. En el 2024, priorizamos la valorización de los residuos evitando enviar a rellenos sanitarios aproximadamente 828 tn de papel y cartón, 161 Tn de madera, 210 Tn de residuos plásticos, 216 Tn de metales y 1.7 Tn de aceites usados.

### Valorización de residuos orgánicos (mermas)

Comercializamos 1,703 Tn de residuos orgánicos (chocolate, wafer, galleta) para la elaboración de alimento para consumo animal.

En el 2024, hemos generado 3506 tn de residuos, logrando valorizar el 77.1% 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 (22.6% de residuos no aprovechables y 0.3 % de residuos peligrosos).

TIPO DE RESIDUO	2023		2024	
	PESO (TN)	%	PESO (TN)	%
Aprovechables	2,156	67%	2,704	77%
No aprovechables	1,045	32%	791	22%
Peligrosos	19	1%	11	1%
<b>Total</b>	<b>3,220</b>	<b>100%</b>	<b>3,506</b>	<b>100%</b>

*Machu Picchu Foods*  
**Compromiso con el bienestar social**



## ATRACCIÓN Y RETENCIÓN DE TALENTO

En Machu Picchu Foods S.A.C., reconocemos que las personas son el eje de nuestra transformación organizacional. La gestión del empleo va más allá del cumplimiento de las normas laborales: buscamos crear condiciones que favorezcan la atracción, el desarrollo y la permanencia del talento humano, en concordancia con nuestro propósito corporativo y la ejecución del Plan Estratégico.

Durante el 2024, enfrentamos un escenario organizacional desafiante, marcado por ajustes en la estructura de nuestras áreas estratégicas para responder a la demanda de clientes globales, aumentar la eficiencia operativa y preparar a la organización para una nueva etapa de crecimiento sostenible. Frente a este contexto, el área de Atracción del Talento impulsó acciones para asegurar una cobertura efectiva de posiciones operativas y administrativas, enfocándose especialmente en perfiles especializados y de liderazgo.

### Se priorizó:

- El fortalecimiento de nuestra propuesta de valor como empleador.
- La articulación con aliados estratégicos de reclutamiento.
- El uso activo de plataformas como LinkedIn para atraer talento cualificado.

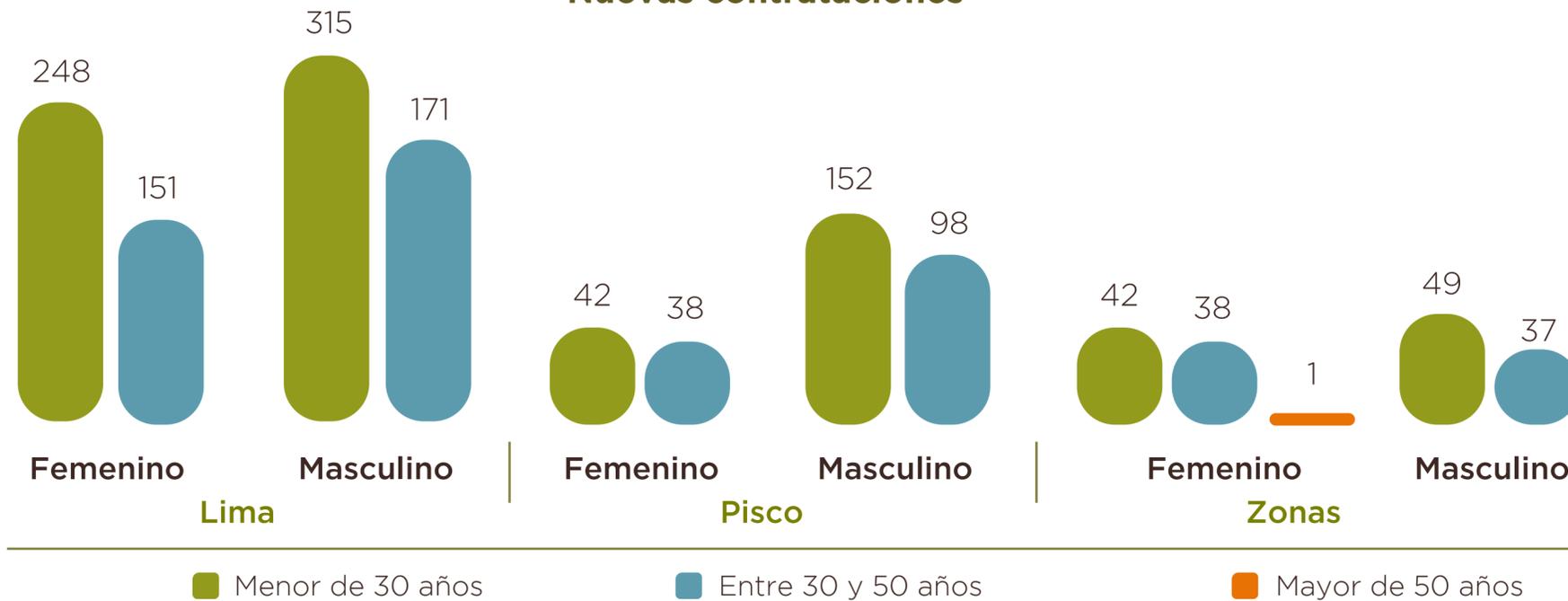
Este enfoque integral refuerza nuestro compromiso con una gestión del empleo centrada en la equidad, la diversidad generacional y el bienestar de nuestros colaboradores en todas las sedes del país.



# NUEVAS CONTRATACIONES Y ROTACIÓN DE PERSONAL

En el 2024, Machu Picchu Foods incorporó 1,325 nuevos colaboradores, de los cuales el 67% fueron contratados en nuestra sede de Lima. Esta expansión de personal estuvo asociada a la evolución del negocio y a la implementación de nuevos procesos en el marco del Plan Estratégico.

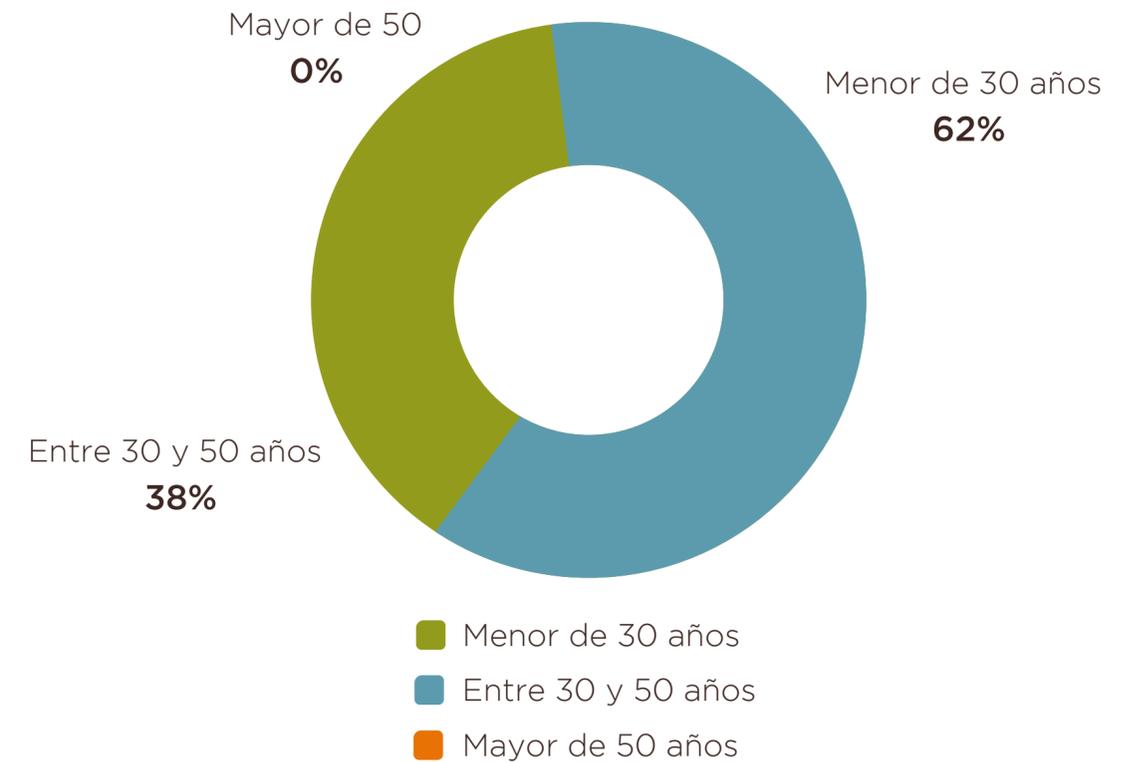
Nuevas contrataciones



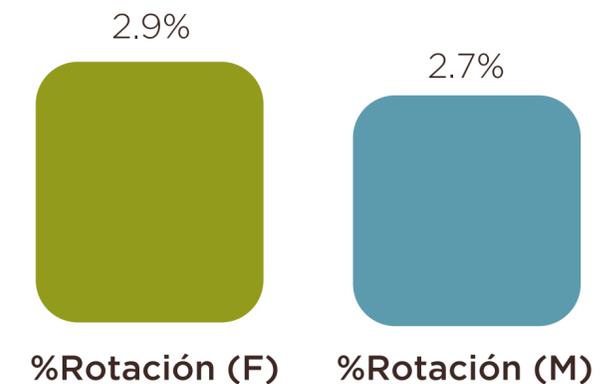
Del total de contrataciones:

- El 62% fueron personas menores de 30 años, lo que evidencia una fuerte apuesta por el talento joven.
- Se mantuvo una participación equilibrada entre mujeres y hombres, con una distribución ligeramente mayor del género masculino.

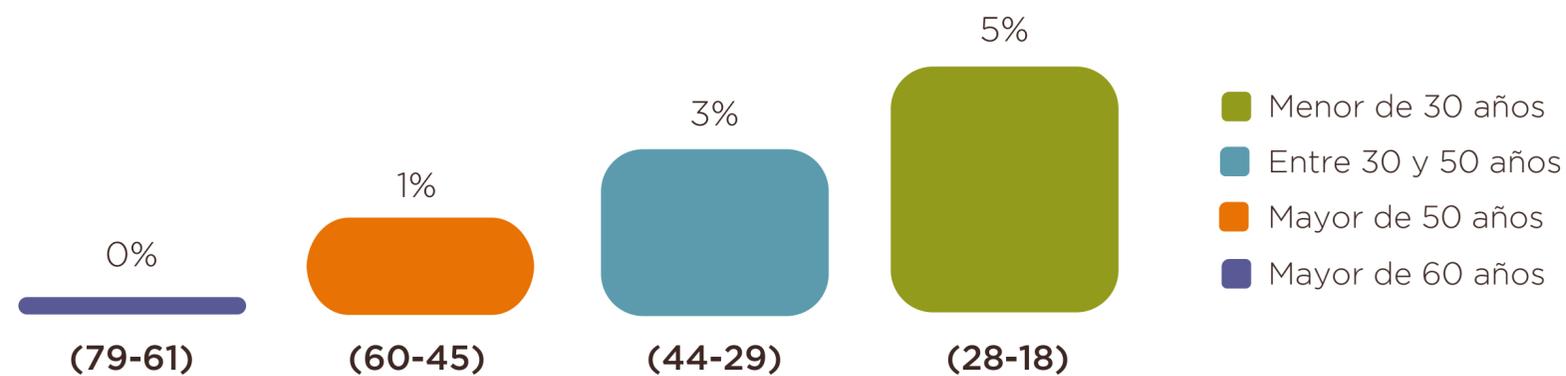
Por grupo de edad



Rotación voluntaria según género



### % Rotación voluntaria según rango de edad



En cuanto a la **rotación de personal**, se observó una tendencia mayor en el grupo de edad entre **18 y 28 años**, lo cual es coherente con las dinámicas de movilidad laboral en primeras etapas profesionales. Al desagregar por género, la rotación fue **ligeramente mayor en hombres**, aunque sin diferencias significativas.

La evolución en nuestras cifras de contratación y rotación nos permite seguir afinando nuestras estrategias de gestión de personas, con un enfoque en la retención del talento joven, el fortalecimiento de capacidades y la construcción de trayectorias sostenibles de desarrollo laboral.

### Distribución de nuevas contrataciones por sede y grupo etario:

SEDE	GÉNERO	GRUPO DE EDAD			TOTAL	TOTAL GENERAL
		Menor de 30 años	Entre 30-50 años	Mayor de 50 años		
Lima	Femenino	248	151	1	400	886
	Masculino	315	171		486	
Pisco	Femenino	42	38		80	330
	Masculino	152	98		250	
Zonas	Femenino	13	9	1	23	109
	Masculino	49	37		86	
<b>Total</b>		<b>819</b>	<b>504</b>	<b>2</b>		<b>1325</b>

## CONDICIONES LABORALES Y BIENESTAR DEL COLABORADOR

En Machu Picchu Foods S.A.C., consideramos que el bienestar de nuestros colaboradores es fundamental para lograr una organización sostenible, resiliente y con propósito. Por ello, priorizamos una gestión de empleo que respalde el desarrollo integral del talento humano, garantice condiciones laborales dignas y promueva la equidad de género, la inclusión y la conciliación familiar y laboral.

A través de nuestras políticas internas y del acompañamiento del área de Talento Humano, fomentamos un entorno de trabajo respetuoso, que valora la diversidad de etapas de vida de nuestros colaboradores. Esta visión está en línea con nuestro compromiso con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, especialmente el ODS 5: Igualdad de género y el ODS 8: Trabajo decente y crecimiento económico.



## PERMISO PARENTAL

En concordancia con nuestra política de respeto a los derechos laborales y familiares, Machu Picchu Foods garantiza el **acceso al permiso parental sin distinción de género ni ubicación**, como parte del enfoque integral hacia la conciliación trabajo-familia.

Durante el 2024, el número de colaboradores con derecho al permiso parental se distribuyó de la siguiente manera:

### Colaboradores con derecho al permiso parental por sede:

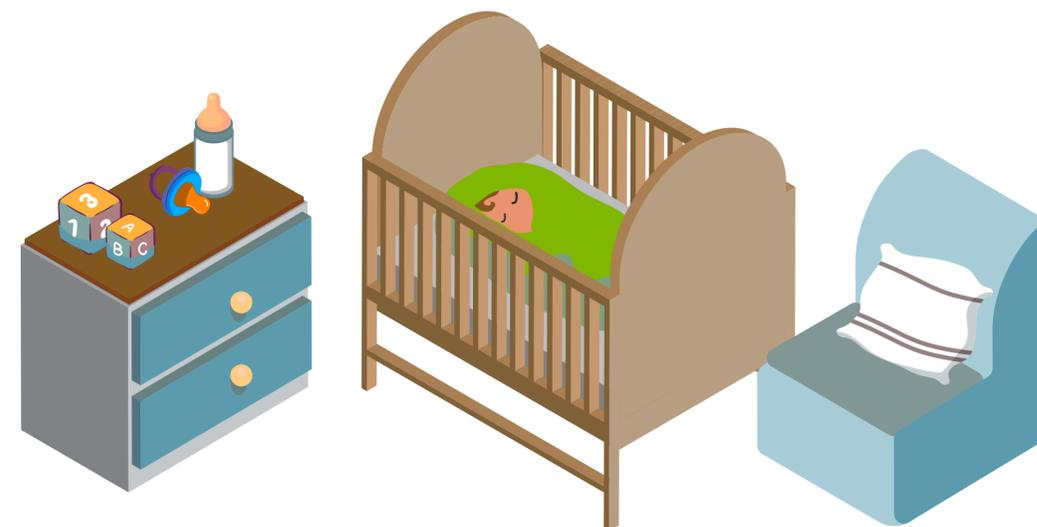
UBICACIÓN	MASCULINO	FEMENINO
Callao	28	7
Pisco	29	5
San Isidro	1	1
Zonas de acopio	11	4
<b>Total</b>	<b>69</b>	<b>17</b>

Asimismo, se registraron las siguientes tasas de retorno y retención luego del ejercicio del permiso parental, calculadas en función de quienes retornaron y permanecieron en la empresa dentro del mismo año:

### Tasa de regreso y retención tras el permiso parental:

UBICACIÓN	RETORNO MASCULINO	RETORNO FEMENINO
Callao	39%	29%
Pisco	69%	40%
San Isidro	0%	0%
Zonas de acopio	0%	0%

Estos resultados reflejan tanto avances como retos. Si bien el derecho está garantizado, se evidencian barreras en la reincorporación efectiva, especialmente en algunas zonas operativas. Ante ello, la empresa se encuentra evaluando mecanismos adicionales de soporte y flexibilidad, con el objetivo de aumentar las tasas de retorno y consolidar una cultura organizacional más equitativa y familiarmente responsable.



# SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

En Machu Picchu Foods S.A.C., consideramos que la salud y seguridad de nuestros trabajadores es un pilar fundamental para asegurar operaciones sostenibles, eficientes y responsables. Reconocemos que proteger la vida, el bienestar físico y mental de nuestro equipo humano no solo es una obligación legal, sino un compromiso ético que asumimos como parte de nuestra cultura organizacional.

Nuestro enfoque de gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) está basado en la mejora continua, la prevención de riesgos y la promoción de ambientes laborales seguros en todas nuestras sedes, incluyendo planta, oficinas y zonas rurales. Contamos con un Sistema de Gestión alineado a la norma ISO 45001:2018, así como a la legislación nacional vigente, y lo fortalecemos mediante políticas internas, procesos de participación activa, formación continua y análisis sistemático de riesgos.



Durante el 2024, reforzamos nuestro compromiso a través de:



La definición de objetivos anuales específicos de SST.



La actualización y monitoreo de matrices de riesgos.



La implementación de servicios de salud ocupacional y promoción del bienestar.



La reducción significativa de la accidentabilidad a través de acciones correctivas y campañas de sensibilización.

A través de este enfoque integrado, buscamos no solo cumplir con las exigencias normativas, sino construir una cultura preventiva sólida que proteja a nuestros trabajadores y fortalezca la sostenibilidad de nuestro negocio.

# SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SALUD Y LA SEGURIDAD EN EL TRABAJO

En Machu Picchu Foods S.A.C., la seguridad y el bienestar de nuestros colaboradores son esenciales para la sostenibilidad de nuestras operaciones. Por ello, contamos con un **Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)** que se encuentra alineado a los estándares de la norma **ISO 45001:2018** y al marco normativo nacional, promoviendo una **cultura preventiva en todos los niveles de la organización.**

Durante el 2024, definimos como objetivo principal:

**“Garantizar un entorno laboral seguro y saludable para todos los trabajadores, priorizando su bienestar y cumpliendo con las normativas vigentes.”**

Prevenir eventos que generen lesiones a nuestros stakeholders.

Promover comportamientos seguros y reforzar el conocimiento en SST.

Fomentar la consulta y participación activa de los colaboradores.

Asegurar el cumplimiento normativo en SST.

Medir la eficacia de las estrategias implementadas en seguridad laboral.

Estos objetivos nos han permitido establecer lineamientos claros, fortalecer nuestras capacidades internas y mantener una operación alineada a los más altos estándares de salud y seguridad ocupacional.



## IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, EVALUACIÓN DE RIESGOS E INVESTIGACIÓN DE INCIDENTES

Nuestra gestión de riesgos se basa en una identificación proactiva de peligros y una evaluación continua de los riesgos ocupacionales. Utilizamos herramientas como la **matriz IPERC**, **mapas de riesgos**, **mapas de seguridad de equipos** y **Análisis de Trabajo Seguro (ATS)**, las cuales son actualizadas anualmente o cada vez que se presentan cambios significativos en los procesos, instalaciones o normativas.

Este proceso se realiza de forma participativa, involucrando a trabajadores, líderes de equipos, el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo y especialistas en SST, fortaleciendo una cultura colaborativa en la prevención de incidentes.



## SERVICIOS DE SALUD EN EL TRABAJO

Todos nuestros trabajadores cuentan con acceso a servicios de salud ocupacional orientados a la **prevención, diagnóstico temprano y atención oportuna**. Entre los principales servicios que brindamos se encuentran:

- Exámenes médicos ocupacionales (pre-ocupacionales, periódicos y de retiro).
- Programas de monitoreo ocupacional.
- Atención primaria de primeros auxilios.
- Exámenes de enfermedades de transmisión por alimentos.
- Identificación temprana de enfermedades ocupacionales.

### Infraestructura y recursos disponibles:

- 2 tópicos médicos con atención 24/7 en Callao y Pisco.
- Personal especializado: médicos, enfermeros y auxiliares.
- Servicio de **telemedicina para zonas rurales** o de difícil acceso.

# FORMACIÓN DE TRABAJADORES SOBRE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

## Programa de Capacitación en Seguridad y Salud Ocupacional:

Machu Picchu Foods implementa anualmente un programa de capacitación en Seguridad y Salud Ocupacional (SSO), los conocimientos necesarios para identificar, prevenir y actuar frente a los riesgos laborales asociados a sus funciones, promoviendo entornos de trabajo seguros y saludables.

Como parte del proceso de incorporación, todo nuevo trabajador recibe una inducción obligatoria en SST, complementada con una inducción específica en su puesto de trabajo, antes de iniciar sus labores. Esta estrategia asegura una adecuada integración a la cultura preventiva de la organización desde el primer día.

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

- Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Cultura Preventiva del Riesgo en la Organización.
- Ergonomía.
- Prevención de incendios y Manejo de extintores
- Primeros Auxilios

TEMA	HORAS DE CAPACITACIÓN
Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	1,962
Cultura Preventivo del Riesgo en la Organización	1,962
Ergonomía	1,962
Prevención de incendios y Manejo de extintores	1,962
Primeros Auxilios	1,513
<b>Total</b>	<b>9,361</b>

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

- Matriz IPERC.
- Concientización vial y conducción preventiva.
- Enfermedades Endémicas.
- Enfermedades Transmisibles por Alimentos (ETAS).
- Primeros Auxilios

TEMA	HORAS DE CAPACITACIÓN
Matriz IPERC	259
Concientización vial y conducción preventiva	259
Enfermedades Endémicas	259
Enfermedades Transmisibles por Alimentos (ETAS)	243
Primeros Auxilios	259
<b>Total</b>	<b>1,279</b>

Estos temas se llevan a cabo de manera presencial (personal operario) y virtual (personal administrativo) según el Plan Anual de Capacitación establecido a inicios de año.



Estas capacitaciones fueron impartidas de manera presencial para personal operario y virtual para personal administrativo, conforme al Plan Anual de Capacitación aprobado a inicios del año.

**Capacitación en trabajos de alto riesgo:**

De forma adicional a las capacitaciones obligatorias, se ejecutaron formaciones especializadas en trabajos de alto riesgo, dirigidas a personal con funciones críticas en planta y áreas logísticas. Estas fueron impartidas por proveedores externos certificados y abordaron los siguientes temas:

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

Estas sesiones permiten cumplir con las exigencias normativas en materia de SST y asegurar que los colaboradores estén técnicamente calificados para ejecutar tareas con exposición a riesgos significativos.

## PROMOCIÓN DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES

Promovemos activamente el bienestar físico y emocional de nuestros colaboradores mediante campañas y programas de salud integral, tales como:

- Vacunación contra influenza, hepatitis y otras enfermedades prevenibles.
- Prevención de enfermedades crónicas como diabetes e hipertensión.
- Campañas informativas frente a exposición a rayos UV.
- Seguimiento personalizado a colaboradoras gestantes y personas con condiciones médicas críticas.
- Control de restricciones médicas y seguimiento ergonómico en planta.

Estas iniciativas refuerzan nuestra visión de mantener una fuerza laboral saludable y comprometida.



## LESIONES POR ACCIDENTE LABORAL

Durante el 2024, se registraron accidentes laborales, de los cuales el **95.5% se originaron por actos inseguros**. En respuesta, se ejecutó un análisis multidisciplinario de cada caso para identificar la causa raíz y establecer planes de acción sostenibles.

Los resultados y medidas correctivas fueron presentados en espacios de toma de decisión como el Comité de SST, reuniones gerenciales y encuentros de liderazgo semanal.

### Resultado destacado:

Logramos una **reducción del 68% en nuestro índice de accidentabilidad acumulado**, en comparación con el año 2023, gracias a la implementación de prácticas más estrictas de prevención, control y seguimiento.

## DOLENCIAS Y ENFERMEDADES OCUPACIONALES

Durante el año 2024, **no se reportaron enfermedades ocupacionales** en ninguna de nuestras sedes. Este resultado es reflejo de una estrategia preventiva sólida, que incluye:

- Protección auditiva y ergonómica.
- Monitoreos ocupacionales periódicos.
- Línea base de riesgos críticos.
- Programas de intervención temprana.

Nuestro objetivo es mantener este indicador en cero, mediante el fortalecimiento constante de nuestras capacidades de prevención y respuesta.

## FORMACIÓN Y DESARROLLO DEL TALENTO

En Machu Picchu Foods S.A.C., consideramos que el fortalecimiento de capacidades es un componente esencial para el crecimiento sostenible del negocio, la excelencia operativa y el empoderamiento de nuestros colaboradores. Apostamos por una **gestión estratégica del aprendizaje** que permita alinear el desarrollo del talento con los objetivos de la organización, fortalecer competencias técnicas y humanas, y acompañar a nuestros equipos en todas las etapas de su trayectoria laboral.

A través de programas estructurados de capacitación, evaluación del desempeño y certificación técnica en zonas rurales, buscamos asegurar que cada colaborador cuente con las herramientas necesarias para **crear valor desde su rol, adaptarse a contextos desafiantes y consolidar una cultura organizacional basada en la mejora continua.**

Nuestro enfoque de formación se alinea con los **ODS 4 (Educación de calidad), 8 (Trabajo decente y crecimiento económico) y 10 (Reducción de desigualdades)**, impulsando el desarrollo profesional de nuestros equipos en todas las regiones del país donde operamos.

## PROMEDIO DE HORAS DE FORMACIÓN AL AÑO POR EMPLEADO

Durante el 2024, Machu Picchu Foods ejecutó diversas acciones de formación y entrenamiento que abarcaron conocimientos técnicos, operativos, de gestión y de cumplimiento normativo. Estas actividades respondieron tanto a los planes anuales por área como a iniciativas estratégicas transversales.

En total, se impartieron **62,500 horas de formación a 2,216 trabajadores**, lo que representa un **promedio anual de 28 horas de capacitación por persona**. La distribución por categoría y género fue la siguiente:

CATEGORÍA LABORAL	GÉNERO	Nº TRABAJADORES	N.º HORAS DE CAPACITACIÓN	X HORAS DE CAPACITACIÓN
Administrativo	Femenino	286	7696	27
	Masculino	492	13330	27
	<b>Total</b>	<b>778</b>	<b>21026</b>	<b>27</b>
Operario	Femenino	459	14947	32
	Masculino	979	26527	27
	<b>Total</b>	<b>1438</b>	<b>41474</b>	<b>29</b>
<b>Total</b>		<b>2216</b>	<b>62500</b>	<b>28</b>

El mayor promedio se registró en el personal operario femenino (32 horas), lo que evidencia un fortalecimiento de las estrategias de capacitación técnica en planta y zonas rurales. Esta inversión en formación refleja nuestro compromiso con el desarrollo del talento humano y la profesionalización de todos los niveles de la organización.

# PROGRAMAS PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS

Uno de los principales programas de formación impulsados por Machu Picchu Foods es el **Programa DOJO**, una iniciativa que refuerza las competencias técnicas y administrativas de los equipos ubicados en los **centros de acopio de cacao**.

Este programa contempla dos rutas de certificación:

## Certificación Administrativa:

Dirigida a subadministradores, orientada a la gestión documentaria, emisión de documentos tributarios, remesas, liquidaciones de compra y control administrativo de gastos.

## Certificación Administrativa:

Dirigida a asesores técnicos responsables del acompañamiento a productores y de la implementación de certificaciones orgánicas, abordando buenas prácticas de almacenamiento, actualizaciones normativas y estrategias de control de contaminación cruzada.

## Logros del Programa DOJO en 2024:



100% de los equipos en zona completaron ambas certificaciones.



Se capacitó a más de **150 colaboradores** en **30 centros de acopio** en más de **6 departamentos** de la selva peruana.



Se formaron **20 nuevos mentores** para multiplicar conocimientos y acompañar a nuevos talentos.

Este programa es un ejemplo de cómo Machu Picchu Foods impulsa el **desarrollo de capacidades en zonas rurales**, contribuyendo a la sostenibilidad del abastecimiento y a la mejora continua de nuestros procesos de origen.





## PROMOCIÓN Y CAPACITACIÓN DEL TALENTO

Las evaluaciones del desempeño son una herramienta clave para fomentar la meritocracia, promover la mejora continua y orientar el desarrollo profesional. En 2024, se ejecutó un proceso estructurado de evaluación en todos los niveles de la organización, con criterios diferenciados según el tipo de rol y nivel jerárquico.

Del total de **1,745 colaboradores programados**, se evaluó al **99.6%**, lo cual refleja una cobertura casi total del proceso.

T. DE NÓMINA	GÉNERO	Nº A EVALUAR	N.º DE EVALUADOS	% DE EVALUADOS
Administrativo	Femenino	255	251	98.4%
	Masculino	370	368	99.4%
	<b>Total</b>	<b>625</b>	<b>619</b>	<b>99.0%</b>
Operario	Femenino	307	306	99.7%
	Masculino	813	813	100.0%
	<b>Total</b>	<b>1120</b>	<b>1119</b>	<b>99.9%</b>
<b>Total</b>		<b>1745</b>	<b>1738</b>	<b>99.6%</b>

El proceso de evaluación incluye retroalimentación personalizada, identificación de brechas, planes de mejora y, cuando corresponde, acciones específicas de desarrollo profesional. Este enfoque permite mantener una gestión de talento coherente, orientada al crecimiento y la equidad interna.



# DIVERSIDAD, EQUIDAD E INCLUSIÓN

En Machu Picchu Foods S.A.C., creemos firmemente que la diversidad es un motor de transformación organizacional. Promover la equidad, la inclusión y la representatividad en todos los niveles de nuestra estructura no solo enriquece nuestra cultura, sino que fortalece la toma de decisiones, mejora la cohesión de los equipos y refuerza nuestro compromiso con los principios de justicia social.

## Nuestro enfoque de gestión en este tema material se orienta a:

Promover la igualdad de oportunidades sin distinción de género, edad o condición.

Fomentar entornos de trabajo respetuosos y libres de discriminación.

Asegurar una representación equitativa en posiciones de liderazgo.

Monitorear de manera periódica la distribución de personal en función de género y grupos etarios.

Alineamos nuestras acciones con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, en especial el **ODS 5 (Igualdad de género)**, el **ODS 8 (Trabajo decente y crecimiento económico)** y el **ODS 10 (Reducción de las desigualdades)**, asegurando que nuestras operaciones y políticas internas reflejen una organización inclusiva, plural y responsable.

## DIVERSIDAD EN ÓRGANOS DE GOBIERNO Y EMPLEADOS

Durante el periodo 2020-2024, se mantuvo una composición equilibrada en términos de género y edad en el Directorio de Machu Picchu Foods. **Todos los directores pertenecen al grupo etario de mayores de 50 años.** Asimismo, el 37% de nuestros cargos gerenciales está ocupado por mujeres, mientras que el 62% corresponde a hombres.

GRUPO ETARIO	MUJERES	HOMBRES	TOTAL
De 18 a 30 años	296	536	832
Entre 30 y 50 años	396	788	1,184
Mayores de 50 años	29	93	122
<b>Total general</b>	<b>721</b>	<b>1,417</b>	<b>2,138</b>

Este panorama evidencia la continuidad de políticas inclusivas, así como una **tendencia creciente en la participación femenina**, especialmente en los grupos de edad más jóvenes, lo que sugiere oportunidades futuras para la consolidación de liderazgos diversos.

## NO DISCRIMINACIÓN Y RESPETO POR LOS DERECHOS HUMANOS

En Machu Picchu Foods S.A.C., promovemos una cultura organizacional basada en el respeto, la igualdad y la dignidad de las personas. Reconocemos que garantizar espacios libres de discriminación no solo es un deber legal, sino una expresión de nuestros valores fundamentales como empresa socialmente responsable.

Nuestra gestión en este tema material se enfoca en prevenir cualquier tipo de discriminación por razones de género, edad, orientación sexual, origen étnico, creencias, condición de discapacidad u otras características personales. Para ello, contamos con normas internas claras, capacitaciones periódicas en temas de ética e integridad, y mecanismos confidenciales de denuncia que permiten canalizar y atender oportunamente cualquier situación que vulnere los derechos fundamentales de nuestros colaboradores o grupos de interés.

Además, alineamos nuestras acciones al ODS 5 (Igualdad de género), el ODS 10 (Reducción de desigualdades) y el Pacto Global de las Naciones Unidas, promoviendo el trato justo, la inclusión y la no discriminación a lo largo de toda nuestra cadena de valor.

AÑO	MUJERES (≥50)	HOMBRES (≥50)	TOTAL
2020	2	4	6
2021	3	3	6
2022	4	4	8
2023	5	5	10
2024	5	5	10

La participación femenina sostenida en el máximo órgano de gobierno es reflejo del compromiso institucional con la equidad de género en la alta dirección.

Durante el 2024, **la plantilla total estuvo compuesta por 2,138 colaboradores**, de los cuales el **34% fueron mujeres** y el **66% hombres**. La distribución etaria refleja una fuerza laboral predominantemente joven, con un **38% de colaboradores menores de 30 años** y un **56% entre los 30 y 50 años**.

## CASOS DE DISCRIMINACIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS EMPRENDIDAS

Durante el año 2024, **no se registraron casos de discriminación** en Machu Picchu Foods S.A.C., de acuerdo con los registros disponibles a través de nuestros canales formales de denuncia y los reportes de gestión interna.

Este resultado es reflejo de nuestro compromiso con un entorno laboral **inclusivo, equitativo y respetuoso**, donde se rechaza de manera categórica cualquier forma de discriminación por motivos de género, etnia, religión, discapacidad, orientación sexual, nacionalidad u otra condición personal o social.

No obstante, mantenemos activos nuestros **protocolos internos de atención**, que incluyen:



Canales de denuncia confidenciales y accesibles para todos los colaboradores.



Procedimientos de investigación imparcial y oportuna.



Acciones correctivas en caso de vulneraciones comprobadas.



Capacitaciones anuales en derechos humanos y ética organizacional.

Estos mecanismos permiten **prevenir y corregir proactivamente** cualquier incidente, reafirmando nuestra política de tolerancia cero frente a la discriminación en todas sus formas.

## PREVENCIÓN DEL TRABAJO INFANTIL Y FORZOSO

En Machu Picchu Foods S.A.C. estamos comprometidos con el respeto irrestricto a los derechos humanos a lo largo de toda nuestra cadena de valor. La **erradicación del trabajo infantil y forzoso** no es solo un requisito legal o normativo, sino una **condición ética fundamental** para garantizar una producción responsable y sostenible del cacao.

Este compromiso se traduce en una **estrategia preventiva integral** que contempla acciones de monitoreo, capacitación, acuerdos contractuales y mecanismos de control, tanto en nuestras operaciones directas como en las zonas de acopio donde trabajamos con más de **4,780 productores certificados** en regiones como Cajamarca, San Martín, Loreto, Huánuco, Pasco, Ucayali, Junín, Ayacucho, Cusco y Madre de Dios.

Por ello, alineamos nuestras acciones al cumplimiento de los **principios del Pacto Global**, los requisitos de **certificaciones como Rainforest Alliance y los Objetivos de Desarrollo Sostenible**, en especial el **ODS 8 (Trabajo decente y crecimiento económico)** y el **ODS 4 (Educación de calidad)**.

Contamos con:

- Una **política corporativa de cero tolerancia al trabajo infantil y forzoso**, aplicable a empleados, productores y contratistas.
- **Directivas internas específicas** contra el trato inhumano y trabajo infantil severo (TH.D.G.005) y contra el trabajo forzoso (TH.D.G.006).
- **Acuerdos bilaterales** firmados con los productores, explicados y verificados por asesores técnicos.
- **Encuestas sociales** a productores certificados para identificar riesgos, condiciones de vida y oportunidades de mejora.
- **Monitoreo técnico bimensual** a través de visitas en campo que permiten prevenir, detectar y actuar ante cualquier incumplimiento.

# OPERACIONES Y PROVEEDORES CON RIESGO SIGNIFICATIVO DE CASOS DE TRABAJO INFANTIL Y TRABAJO FORZOSO

Durante el año 2024, Machu Picchu Foods monitoreó a **4520 productores adicionales** dentro del programa de certificaciones respecto a indicadores sociales sensibles como trabajo infantil, trabajo forzoso, discriminación, acoso, acceso a servicios básicos y condiciones educativas de sus hijos.

Resultados de la evaluación de campo:

CRITERIO EVALUADO	SI	NO	N.A	OBSERVACIONES
Evidencia de trabajo infantil	0	4,520	0	No se detectaron casos
Evidencia de trabajo forzoso	0	4,520	0	Total libertad de trabajo reportada
Evidencia de discriminación	0	4,520	0	Ningún caso reportado
Evidencia de acoso	0	4,520	0	Sin incidentes registrados
Contratación de personal menor de 18 años	0	4,024	1,837	N.A.: No contrata personal
Asistencia escolar de hijos de productores	3,831	4,078	1,783	N.A.: No tienen hijos en edad escolar Se consideran No. hijos
Acceso a agua potable	182	0	0	
Agua potable + electricidad	216	0	0	
Agua potable + electricidad + internet	398	0	0	
Presencia de paneles solares	1,865	0	0	



Estos datos fueron recolectados mediante encuestas estandarizadas, visitas de campo y observación directa por parte del equipo técnico, en cumplimiento con las exigencias del estándar **Rainforest Alliance** y bajo los procedimientos de nuestro **Sistema Interno de Control de Cumplimiento Social**.

La información evidencia que **no se encontraron casos confirmados de trabajo infantil, forzoso, discriminación o acoso**. Además, se constata una progresiva mejora en el acceso a servicios básicos en las comunidades productoras, como agua potable, electricidad e internet, lo que contribuye a condiciones de vida más dignas y sostenibles.

Machu Picchu Foods continuará fortaleciendo sus sistemas de verificación social y ampliando el alcance de sus programas de desarrollo rural con enfoque en derechos humanos, educación y equidad, garantizando que ninguna forma de trabajo infantil o forzoso tenga cabida en su cadena de suministro.

## DESARROLLO SOCIAL EN LAS COMUNIDADES

En Machu Picchu Foods S.A.C. entendemos que nuestro rol como empresa va más allá de la generación de valor económico. Creemos en el desarrollo sostenible como una herramienta transformadora para las comunidades rurales productoras de cacao con las que trabajamos, y por ello promovemos **programas sociales con enfoque participativo**, que reconozcan las necesidades, conocimientos y aspiraciones locales.

**Nuestra gestión de este tema material se basa en:**

- La alineación a la **Agenda 2030** y los **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)**.
- La implementación de una **hoja de ruta de impacto positivo social**, que orienta nuestras intervenciones en educación, igualdad de género, infraestructura, inclusión económica y empoderamiento.
- El diseño y ejecución de programas **co-construidos con actores locales**, priorizando la participación activa de las comunidades en todo el ciclo del proyecto: diagnóstico, planificación, implementación y seguimiento.

Este enfoque se articula con nuestro compromiso institucional con el **ODS 1 (Fin de la pobreza)**, **ODS 4 (Educación de calidad)**, **ODS 5 (Igualdad de género)**, **ODS 9 (Infraestructura resiliente)**, **ODS 10 (Reducción de desigualdades)**, entre otros.

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

Durante el 2024, Machu Picchu Foods fortaleció su presencia territorial mediante la **continuidad del programa Nuwa Muun** y la **implementación del programa Wiñay**, dos iniciativas sociales diseñadas con un enfoque de sostenibilidad, equidad e inclusión.

## WIÑAY: INFRAESTRUCTURA ESCOLAR CON ENFOQUE COMUNITARIO

### Alineado a los ODS 4, 9 y 10

Wiñay, que en quechua significa “crecer” o “florecer”, busca **mejorar la infraestructura educativa en comunidades cacaoteras rurales**, creando entornos escolares seguros, funcionales y estimulantes para la niñez.

### Principales logros en 2024:

- Intervención en **3 instituciones educativas rurales**.
- **Más de 350 niños y niñas beneficiados**.
- Remodelación de **cocinas escolares** y entrega de utensilios.
- Equipamiento de **comedores** y espacios de almacenamiento.

- Construcción de **áreas de juegos infantiles** con criterios de seguridad.
- **Participación activa de la comunidad educativa** en el diagnóstico, la ejecución de las obras y el seguimiento post-instalación.

El proyecto cuenta con un sistema de monitoreo trimestral, y prevé para 2025 la incorporación de nuevas escuelas mediante procesos participativos de priorización territorial.





## NUWA MUUN: EMPODERAMIENTO PRODUCTIVO DE MUJERES AGRICULTORAS

### Alineado a los ODS 1, 5 y 10

Nuwa Muun —que en lengua awajún significa “gran mujer”— es una iniciativa que impulsa el empoderamiento económico, técnico y organizativo de las mujeres productoras de cacao en la Amazonía peruana.

### Principales logros en 2024:

- Incremento del rendimiento promedio a 1,023 kg/ha, superando en 19% la línea de base del 2023.
- Análisis de suelos y planes de abonamiento personalizados por finca.
- Capacitaciones en agronomía, fertilización, cambio climático y liderazgo comunitario.
- Entrega de herramientas y fertilizantes, fortaleciendo la autonomía técnica y productiva de las participantes.
- Diseño de una estrategia de **escalamiento territorial**, que proyecta la inclusión de 500 nuevas fincas con sistemas de **riego por goteo y compostaje**.

Este programa ha fortalecido el rol de la mujer en la agricultura y la gobernanza local, permitiendo **una participación más activa, resiliente y equitativa** en los procesos productivos y sociales.

Ambos programas reflejan el compromiso sostenido de Machu Picchu Foods con **el desarrollo territorial sostenible**, reconociendo a las comunidades como actores clave y socios estratégicos en la construcción de una cadena de suministro de cacao más justa, resiliente y regenerativa.

## SALUD, SEGURIDAD E INOCUIDAD DE PRODUCTOS

En Machu Picchu Foods S.A.C., garantizar la salud y seguridad de los consumidores es una prioridad estratégica en toda nuestra operación. La calidad e inocuidad de nuestros productos son principios transversales que guían cada etapa de nuestra cadena de valor, desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto final.

La implementación de un **Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA)** robusto, con evaluaciones de riesgos, auditorías periódicas y controles sanitarios.

La formación continua de nuestro personal y la promoción de una **cultura organizacional basada en la seguridad alimentaria y la excelencia operativa.**

La obtención y mantenimiento de **certificaciones reconocidas a nivel global**, que aseguran la confianza de nuestros clientes y consumidores.

El cumplimiento de estándares internacionales y normativas legales locales e internacionales.

Estas acciones están alineadas con nuestro compromiso con el **ODS 3 (Salud y bienestar)**, el **ODS 12 (Producción y consumo responsables)** y con nuestra política de sostenibilidad, que prioriza la responsabilidad en cada producto que llevamos al mercado.



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

Durante el año 2024, todos nuestros productos fueron sometidos a procesos rigurosos de evaluación de riesgos para la salud y seguridad del consumidor. Contamos con un equipo técnico especializado en nuestras plantas de Callao y Pisco, encargado de asegurar que los procesos productivos se desarrollen bajo condiciones sanitarias óptimas y de acuerdo con los más altos estándares internacionales.

## Acciones clave del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria:

Control de ingreso de materias primas.

Supervisión del proceso de producción con enfoque preventivo.

Análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP).

Inspecciones higiénico-sanitarias frecuentes.

Control y monitoreo ambiental de patógenos.

Gestión de alérgenos, plagas y no conformidades.

Auditorías internas y externas.

Programas de capacitación constante en inocuidad alimentaria.

## Certificaciones vigentes en 2024:

FSSC 22000

Certificación HACCP y Validación Técnica Oficial del Plan HACCP

Certificado de Registro FDA

Certificaciones Orgánicas

Certificación Gluten Free

Certificación NON GMO

Certificación Vegan

Certificaciones Halal y Kosher

Certificaciones de responsabilidad social

Inspección "No uso de alérgenos"

Estas certificaciones son mantenidas mediante un estricto sistema de control interno y auditorías externas independientes, que avalan la confiabilidad de nuestros productos en mercados globales.





# RESULTADOS 2024 - INDICADORES DE INOCUIDAD

## Porcentaje de productos evaluados y desempeño en seguridad del consumidor

INDICADOR	2021	2022	2023	2024	META	CUMPLIMIENTO
% de líneas con SGIA implementado	100%	100%	100%	100%	100%	Cumple
Reclamos relacionados con inocuidad	0	0	0	0	0	Cumple
Retiros del mercado por inocuidad	0	0	0	0	0	Cumple

Estos resultados reflejan un desempeño consistente en el tiempo, garantizando la entrega de productos seguros, inocuos y confiables, que cumplen no solo con las expectativas de nuestros clientes, sino con nuestra responsabilidad ética frente a la salud de las personas.

# 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 01 de enero y 31 de diciembre de 2024 utilizando como referencia los Estándares GRI

## GRI 1 usado

GRI 1: Fundamentos 2021

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	NÚMERO DE PÁGINA	OMISIÓN		
			REQUISITO(S) OMITIDO(S)	RAZÓN	EXPLICACIÓN
Sostenibilidad en acción: Juntos por un cacao sostenible					
GRI 2: Contenidos Generales 2021	2-1 - Detalles organizacionales	9-11			
	2-2 - Entidades incluidas en la presentación de informes de sostenibilidad	9-11			
	2-3 - Periodo objeto del informe, frecuencia y punto de contacto	4			
	2-4 - Actualización de la información	4			
	2-6 - Actividades, cadena de valor y otras relaciones comerciales	9-15			
	2-23 - Compromisos y políticas	9-11, 16, 17			
Gobierno corporativo					
GRI 2: Contenidos Generales 2021	2-7 - Empleados	19, 21			
	2-8 - Trabajadores que no son empleados	19			
	2-9 - Estructura de gobernanza y composición	20			

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	NÚMERO DE PÁGINA	OMISIÓN		
			REQUISITO(S) OMITIDO(S)	RAZÓN	EXPLICACIÓN
Gobierno corporativo					
GRI 2: Gobernanza	2-12 - Función del máximo órgano de gobierno en la supervisión de la gestión de los impactos	21			
	2-13 - Delegación de la responsabilidad de gestión de los impactos	21			
	2-15 Conflictos de interés	9-11, 16, 17			
GRI 2: Estrategia, políticas y prácticas	2-26 - Mecanismos para solicitar asesoramiento y plantear inquietudes	21			
	2-28 - Afiliación a asociaciones	22			
GRI 201: Desempeño económico	202-1 - Ratios del salario de categoría inicial estándar por sexo frente al salario mínimo local	22			
Nuestro enfoque de sostenibilidad					
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-1 - Proceso de determinación de los temas materiales	24-27			
	3-2 - Lista de temas materiales	26, 27			
	3-3 - Gestión de los temas materiales	28			
Gestión financiera sostenible					
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	30			
GRI 203: Impactos económicos indirectos	203-1 - Inversiones en infraestructuras y servicios apoyados	31			

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	NÚMERO DE PÁGINA	OMISIÓN		
			REQUISITO(S) OMITIDO(S)	RAZÓN	EXPLICACIÓN
Gestión financiera sostenible					
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	32-33			
GRI 205: Anticorrupción 2016	205-2 - Comunicación y formación sobre políticas y procedimientos anticorrupción	32			
GRI 206: Competencia desleal 2016	206-1 - Acciones jurídicas relacionadas con la competencia desleal y las prácticas monopólicas y contra la libre competencia	33			
Crecimiento con responsabilidad ambiental					
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	35			
GRI 301: Materiales	301-1 - Materiales utilizados por peso o volumen	36			
GRI 302: Energía 2016	302-1 - Consumo energético dentro de la organización	37,38			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	38-39			
GRI 303: Agua y efluentes 2018	303-5 - Consumo de agua	40			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	41			

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	NÚMERO DE PÁGINA	OMISIÓN		
			REQUISITO(S) OMITIDO(S)	RAZÓN	EXPLICACIÓN
Gestión ambiental					
	304-2 - Impactos significativos de las actividades, los productos y los servicios en la biodiversidad	42-45			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	46			
GRI 305: Emisiones	GRI 305-1 - Emisiones directas de GEI (alcance 1)	46-49			
	GRI 305-2 - Emisiones indirectas de GEI al generar energía (alcance 2)	46-49			
	GRI 305-3 - Otras emisiones indirectas de GEI (alcance 3)	46-49			
	GRI 305-4 - Intensidad de las emisiones de GEI	46-49			
	GRI 305-5 - Reducción de las emisiones de GEI	46-49			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	49-50			
GRI 306: Residuos	306-1 - Residuos generados	50-51			
	306-2 - Residuos generados	50-51			
	306-3 - Residuos generados	50-51			
Gestión social					
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	53, 55			

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	NÚMERO DE PÁGINA	OMISIÓN		
			REQUISITO(S) OMITIDO(S)	RAZÓN	EXPLICACIÓN
Gestión social					
GRI 401: Empleo 2016	401-1 - Nuevas contrataciones del empleados y rotación de personal	54-55			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	55			
GRI 401: Empleo 2016	401-3 - Permiso parental	54-55			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	57			
GRI 403: Salud y seguridad en el trabajo 2018	403-1 - Sistema de gestión de la salud y la seguridad en el trabajo	57			
GRI 2: Actividades y trabajadores	2-7 - Empleados	58			
	2-8 - Trabajadores que no son empleados	58			
GRI 202: Presencia en el mercado	202-1 - Ratios del salario de categoría inicial estándar por sexo frente al salario mínimo local	58			
GRI 2: Contenidos Generales 2021	2-3 - Periodo objeto del informe, frecuencia y punto de contacto	59-61			
	2-4 - Actualización de la información	59-61			

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	NÚMERO DE PÁGINA	OMISIÓN		
			REQUISITO(S) OMITIDO(S)	RAZÓN	EXPLICACIÓN
Gestión social					
GRI 403: Salud y seguridad en el trabajo 2018	403-6 - Promoción de la salud de los trabajadores	62			
	403-9 - Lesiones por accidente laboral	62			
	403-10 - Las dolencias y enfermedades laborales	62			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	63			
GRI 404: Formación y enseñanza 2016	404-1 - Promedio de horas de formación al año por empleado	63			
	404-2 - Programas para desarrollar las competencias de los empleados y programas de ayuda a la transición	64			
	404-3 - Porcentaje de empleados que reciben evaluaciones periódicas del desempeño y desarrollo profesional	65			
GRI 405: Diversidad e igualdad de oportunidades 2016	405-1 - Diversidad en órganos de gobierno y empleados	66,67			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	66-67			
GRI 406: No discriminación 2016	406-1 - Casos de discriminación y acciones correctivas emprendidas	68			

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	NÚMERO DE PÁGINA	OMISIÓN		
			REQUISITO(S) OMITIDO(S)	RAZÓN	EXPLICACIÓN
Gestión social					
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	68			
GRI 408: Trabajo infantil 2016	408-1 - Operaciones y proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo infantil	69, 70			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	69, 70			
GRI 409: Trabajo forzoso u obligatorio 2016	409-1 - Operaciones y proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo forzoso u obligatorio	69, 70			
GRI 2: Actividades y trabajadores	2-7 - Empleados	71			
	2-8 - Trabajadores que no son empleados	71			
GRI 202: Presencia en el mercado	202-1 - Ratios del salario de categoría inicial estándar por sexo frente al salario mínimo local	71			
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	72			
GRI 416: Salud y seguridad de los clientes	416-1 - Evaluación de los impactos en la salud y seguridad de las categorías de productos o servicios	73			
GRI 2: Contenidos Generales 2021	2-3 - Periodo objeto del informe, frecuencia y punto de contacto	74			
	2-4 - Actualización de la información	74			



MACHU  
PICCHU

SALVANDO LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

PROMOVENDO O  
CULTIVO  
SOSTENIVEL  
DE CACAO