



MACHU PICCHU
FOODS

REPORTE DE SOSTENIBILIDAD

Machu Picchu Foods S.A.C.

2025

TABLA DE CONTENIDO

14

Ética, gobierno corporativo y cumplimiento

25

Nuestro enfoque de sostenibilidad:

Una ruta estratégica trazada junto a nuestros grupos de interés

34

Crecimiento con responsabilidad ambiental:

Preservando la biodiversidad y optimizando eficiencia en recursos

54

Propósito en el talento y valor en el origen:

Fortaleciendo el empleo digno y el impacto social en la cadena de valor

79

Índice de contenidos GRI de conformidad



SOBRE NUESTRO REPORTE

Presentamos nuestro sexto (6°) Reporte de Sostenibilidad, correspondiente al período del 1 de enero al 31 de diciembre de 2025. En este documento destacamos las principales acciones, avances e impactos alcanzados por Machu Picchu Foods en los ámbitos ambiental, social, económico y de gobernanza, en línea con nuestros compromisos de sostenibilidad y con nuestra hoja de ruta hacia un impacto positivo a lo largo de la cadena de valor del cacao y el chocolate.

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 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 esta edición 2025, se ha adoptado la metodología del estándar GRI 3 (2021),

priorizando los impactos según su severidad y probabilidad en la cadena de valor, a diferencia del modelo de matriz de doble eje utilizado en 2024. Este cambio resultó en la consolidación de la lista de temas materiales de 12 a 10, integrando "Salud y Seguridad Ocupacional" en el eje de bienestar del talento y "Diversidad e Inclusión" en el de desarrollo de comunidades cacaoteras; cabe destacar que estos ajustes no modifican los datos cuantitativos reportados previamente, garantizando la plena trazabilidad y comparabilidad de la información histórica de la organización.

En caso de presentar alguna duda o requerir más información sobre el contenido de este reporte, los grupos de interés pueden contactarse a través del correo machu.picchu@mpf.com.pe institucional o de nuestro sitio web www.mpf.com.pe.



CARTA DE BIENVENIDA

Un cacao con propósito, construido desde el origen.

Estimados socios, clientes, colaboradores y comunidades cacaoteras:

Es un honor presentarles el sexto Reporte de Sostenibilidad de Machu Picchu Foods. Más que un ejercicio de rendición de cuentas, este documento es el reflejo de una convicción que guía cada decisión de nuestra empresa: el verdadero valor de lo que hacemos no termina en el producto, sino en las oportunidades que ayudamos a construir a lo largo de toda nuestra cadena de valor.

Como el principal procesador de cacao del Perú, con más de tres décadas de experiencia y presencia en más de 40 países, entendemos que nuestro liderazgo conlleva una responsabilidad

mayor. Trabajamos con más de 4,000 familias productoras en la Amazonía peruana, y son ellas —su bienestar, su conocimiento y su futuro— quienes están en el centro de nuestra estrategia. Un cacao verdaderamente sostenible comienza con productores empoderados, familias informadas y niños con acceso a nuevas oportunidades.

El año que reportamos estuvo marcado por avances concretos. En lo social, programas como Nawinchay y Wiñay continúan fortaleciendo el acceso a una educación de calidad y el desarrollo de las comunidades cacaoteras, honrando su cultura y sus lenguas nativas. En lo ambiental, hemos consolidado sistemas de trazabilidad y análisis geoespacial que nos permiten garantizar un abastecimiento libre de deforestación, anticipándonos a las exigencias regulatorias internacionales y protegiendo tanto la biodiversidad como el patrimonio cultural del origen. En lo económico, seguimos elevando el valor agregado del cacao peruano, generando

ingresos que se traducen en mejores medios de vida.

Este reporte ha sido elaborado con referencia a los Estándares GRI 2021, y representa un paso importante en la madurez de nuestra gestión. Este año realizamos un trabajo integral de materialidad que nos permitió reorganizar nuestros temas materiales en diez ejes, alineados con nuestros cuatro pilares estratégicos. Este ordenamiento no es solo metodológico: refleja una comprensión más clara de dónde generamos nuestros impactos más significativos y dónde debemos concentrar nuestros esfuerzos.

Somos conscientes de que la sostenibilidad en el sector cacaotero enfrenta desafíos estructurales que ninguna empresa resuelve por sí sola. Por ello, nuestro compromiso va más allá del cumplimiento: se sostiene en la colaboración con agricultores, clientes, aliados estratégicos e instituciones que comparten esta visión. Porque proteger el origen es proteger el futuro.

Agradezco a cada colaborador de la familia MPF, a nuestras comunidades aliadas y a los clientes que confían en nosotros. Los invito a recorrer estas páginas y a sumarse a nuestra visión de un cacao con respeto, donde el origen y la cultura sean tan importantes como el producto final. Con convicción y compromiso.

Fernando Guzmán
Gerente General — Machu Picchu Foods S.A.C.



HITOS



CERTIFICACIÓN B CORP (EMPRESA B)

En el año 2025, la organización obtuvo formalmente la Certificación de Empresa B, consolidando su propósito de generar valor sostenible, inclusivo y regenerativo en toda su cadena.



PREMIO YANAPAY (1º LUGAR)

Por tercer año consecutivo, MPF obtuvo el primer lugar en la categoría "Reciclar para ayudar" de la XI edición de la premiación de **ANIQUEM**, tras donar más de 317 toneladas de residuos aprovechables para cofinanciar la rehabilitación integral de niños sobrevivientes de quemaduras.



LIDERAZGO EXPORTADOR

Con más de 25 años de trayectoria, se consolida como la **principal exportadora de productos derivados del cacao, chocolates, snacks y confitería en el Perú**, llegando a más de 40 países en 5 continentes.



EXCELENTE CLIMA CON CLIENTES

En 2025 evaluaron la satisfacción general a través del indicador CSAT, alcanzando un **sobresaliente 95% de satisfacción general** de su cartera de clientes globales.



VERIFICACIÓN DE HUELLA DE CARBONO

Lograron verificar su Huella de Carbono bajo la estricta norma internacional **ISO 14064-1:2018**, obteniendo el reconocimiento del MINAM por segundo año consecutivo.



MODERNIZACIÓN TECNOLÓGICA DE ALTO IMPACTO

Mediante el programa "Desarrollo de Zonas Industriales Sostenibles" (con Produce, ONUDI y GEF), instalaron 6 nuevos equipos chiller, **reduciendo el consumo de energía en un 53%** y evitando la emisión de 136 tCO₂e al año.



TRAZABILIDAD GEOESPACIAL AL 100% (NORMATIVA EUDR)

Implementaron la plataforma Cocoa Map y el programa de Geoalfabetización (capacitando a más de 110 asesores de campo y cooperativas) logrando georreferenciar in situ las parcelas para garantizar que el cacao provenga de áreas libres de deforestación, alineados a las exigencias de la Unión Europea.



EMPLEO DIGNO Y FORMAL

Al cierre de 2025 contaron con **2,061 colaboradores** directos, donde el 100% cuenta con contratos formales a tiempo completo. No emplean trabajadores temporales externos para labores equivalentes.



LEAN MANUFACTURING CHOCOFLOW

Este año se inició el despliegue del **Lean Manufacturing Chocoflow**, el Modelo de Excelencia Operacional de la empresa, orientado a fortalecer una cultura de mejora continua y a usar los recursos de forma más eficiente y sostenible, reduciendo pérdidas y desperdicios. Actualmente alcanza a 125 personas de Producción (Callao y Pisco), Compras, Mantenimiento y Calidad, y continúa extendiéndose a otras gerencias.

ALINEACIÓN CON LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

En Machu Picchu Foods, entendemos que la Agenda 2030 es nuestra hoja de ruta para generar valor compartido. Nuestra estrategia de sostenibilidad integra los **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)** como indicadores de éxito en nuestra operación. Contribuimos activamente a **10 ODS**, articulados a través de cinco ejes estratégicos que responden a los desafíos críticos del sector cacao y chocolate.



NUESTRO IMPACTO EN LA AGENDA 2030

EJE ESTRATÉGICO	ODS PRIORITARIOS				ENFOQUE 2025
1. Cacao sostenible					Impulso a la agricultura regenerativa y protección de la biodiversidad en el origen.
2. Resiliencia y acción climática					Descarbonización de la matriz energética y eficiencia en el uso de recursos.
3. Desarrollo social y bienestar					Empoderamiento a comunidades cacaoteras y acceso a educación técnica a nuestros productores y cooperativas con las que trabajamos.
4. Producción y trazabilidad					Garantía de origen bajo estándares EUDR y digitalización de la cadena de suministro.
5. Gobierno corporativo					Ética empresarial y alianzas estratégicas para la gobernanza del sector.

Como parte de nuestro enfoque de mejora continua, en 2025 hemos fortalecido nuestros **mecanismos de medición de impacto**. Cada iniciativa es monitoreada bajo indicadores específicos que se reportan anualmente

en nuestro Plan Estratégico, asegurando que cada inversión tenga un retorno social y ambiental verificable. Con esta visión, reafirmamos nuestro compromiso de seguir construyendo una

cadena de valor inclusiva y resiliente. En Machu Picchu Foods, convertimos la producción de cacao peruano en una herramienta de transformación para nuestra tierra y su gente.



NOSOTROS

Machu Picchu Foods es una empresa peruana fundada en el año 2000 en el Callao, que cuenta con más de 25 años de trayectoria en la industria del cacao. A lo largo de estos años, se ha consolidado como la principal exportadora del país de productos derivados del cacao, chocolates, snacks y confitería, siendo un referente en el mercado global.

La compañía opera bajo la figura jurídica de Sociedad Anónima Cerrada, conforme a la Ley General de Sociedades del Perú, encontrándose registrada en la Partida

Electrónica N°70209764 del Registro de Personas Jurídicas del Callao, en cumplimiento de la normativa vigente.

Actualmente, Machu Picchu Foods es una **empresa líder en la industria alimentaria**, especializada en la fabricación y manufactura por contrato de productos derivados del cacao, chocolates, confitería y productos afines. Su modelo de negocio se sustenta en una sólida capacidad productiva, experiencia técnica y conocimiento especializado, lo que le permite ofrecer soluciones innovadoras, personalizadas y de alto valor agregado a clientes en los cinco continentes.

En el año 2025, la organización obtuvo la **Certificación de Empresa B**, reflejando su compromiso con el cumplimiento de altos estándares de desempeño social y ambiental, transparencia y responsabilidad empresarial. Este hito reafirma su propósito de contribuir a la construcción de un sistema económico más inclusivo, equitativo y regenerativo, generando valor sostenible para todos sus grupos de interés.

Nuestro propósito trasciende la producción, orientándose a generar valor sostenible en toda nuestra cadena de valor. Buscamos actuar como un articulador entre el desarrollo sostenible

de las comunidades productoras de cacao del Perú y el crecimiento responsable de nuestros clientes internacionales, promoviendo relaciones basadas en la transparencia, la trazabilidad y el beneficio mutuo.

En línea con este compromiso, integramos en cada etapa de nuestras operaciones principios de gestión ambiental responsable, ética empresarial y creación de valor compartido, contribuyendo activamente al desarrollo económico local, la preservación del entorno natural y el fortalecimiento de prácticas agrícolas sostenibles.

Reconocemos que nuestros colaboradores son un grupo de interés clave y el principal motor de nuestra organización, por ello, impulsamos políticas enfocadas en su bienestar, desarrollo de capacidades y crecimiento profesional, promoviendo condiciones laborales justas, seguras e inclusivas, así como una cultura organizacional basada en la mejora continua, la equidad y el respeto.

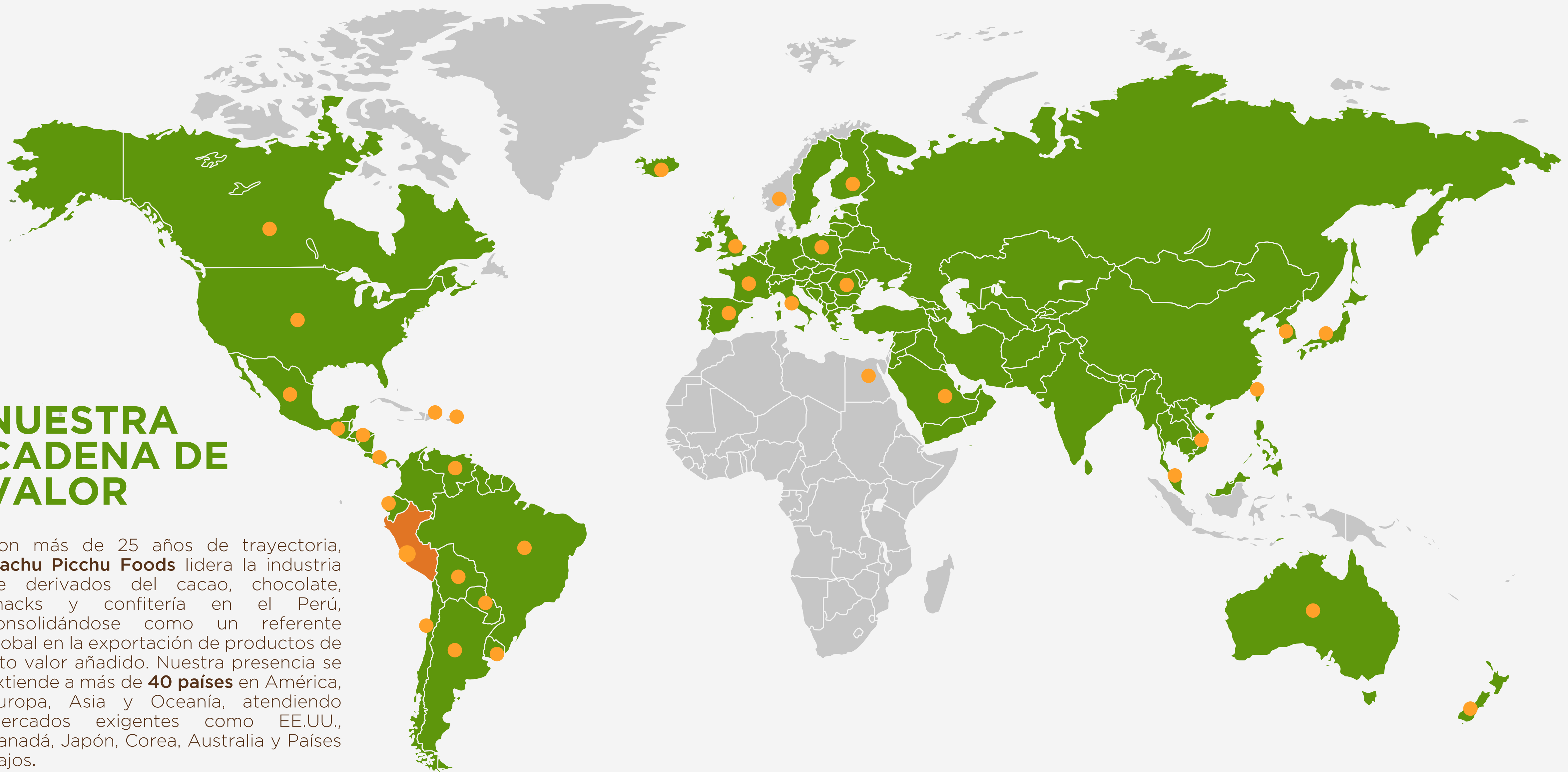
Con más de dos décadas de experiencia, reafirmamos nuestro compromiso con la transformación sostenible de la industria del cacao, mediante la innovación, la calidad y una gestión responsable de nuestros impactos económicos, sociales

y ambientales. Estamos convencidos de que la generación de valor a largo plazo depende de una actuación ética, transparente y alineada con las mejores prácticas internacionales, contribuyendo así a un futuro sostenible para todos nuestros grupos de interés.



NUESTRA CADENA DE VALOR

Con más de 25 años de trayectoria, **Machu Picchu Foods** lidera la industria de derivados del cacao, chocolate, snacks y confitería en el Perú, consolidándose como un referente global en la exportación de productos de alto valor añadido. Nuestra presencia se extiende a más de **40 países** en América, Europa, Asia y Oceanía, atendiendo mercados exigentes como EE.UU., Canadá, Japón, Corea, Australia y Países Bajos.



1. MODELO DE NEGOCIO Y CADENA DE VALOR INTEGRADA

Operamos bajo un modelo de integración vertical que garantiza la trazabilidad y calidad desde el origen hasta el consumidor final. Nuestra cadena de valor se estructura en tres etapas estratégicas:

Abastecimiento sostenible y acopio:

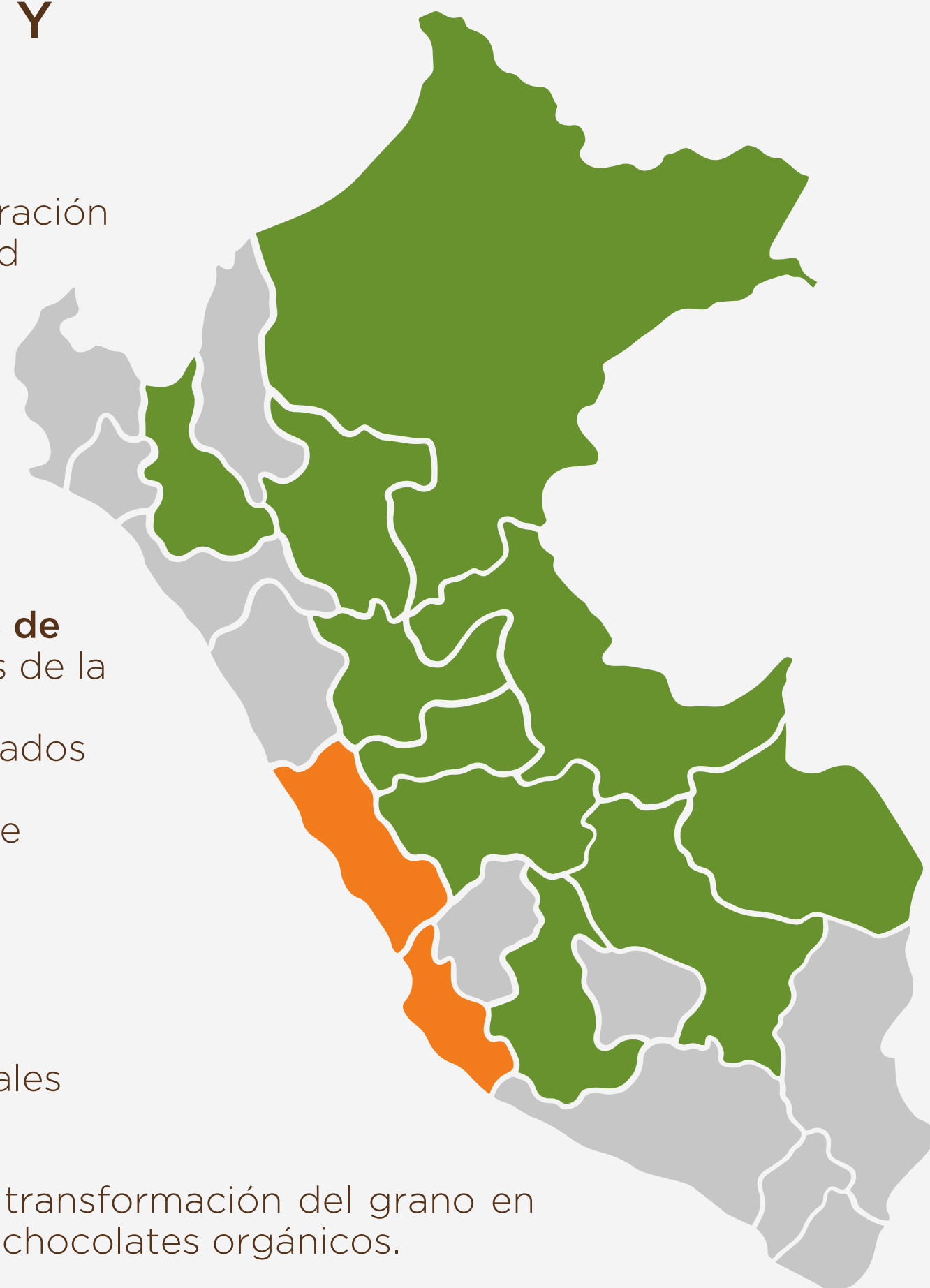
Gestionamos una red de **31 centros de acopio** a nivel nacional. Trabajamos de la mano con una base sólida de productores y cooperativas certificados bajo estándares internacionales, asegurando un suministro ético y de calidad.

Procesamiento y transformación industrial:

Contamos con dos plantas industriales de alta tecnología:

Planta Pisco: Especializada en la transformación del grano en derivados (licor, manteca, polvo) y chocolates orgánicos.

Planta Callao: Enfocada en la elaboración de chocolates Tailor Made (personalizados) y productos especializados (veganos, sin gluten, sin alérgenos).



Comercialización y distribución:

Atendemos a una cartera de más de **280 clientes**, que incluyen distribuidores mayoristas, brokers, cadenas de supermercados y marcas privadas internacionales.

2. PORTAFOLIO DE PRODUCTOS

Nuestra oferta se diversifica en cinco principales, diseñadas para satisfacer necesidades nutricionales y tendencias de mercado:

Chocolates: Gotas, obleas, kibbles, chunks, barras, bombones, bites, compound, huevos de pascua y grajeados.

Derivados de cacao: Granilla, licor, polvo, manteca, torta y grano de cacao.

Galletería: Galletas, barquillos y galletas bañadas en chocolate.

Mezclas instantáneas: Mixes para brownies, muffins, pancakes y pudding, supermixes, granulados y chocolate flakes.

Wafers y confitería: Wafer sticks, mini wafers, crepes, conos, grajeas, gotas grajeadas y miniconos rellenos.



Chocolates



Derivados de cacao



Galletería



Mezclas instantáneas



Wafers y confitería

3. COMPROMISO CON LA CERTIFICACIÓN Y SOSTENIBILIDAD EN LA CADENA DE SUMINISTRO

La sostenibilidad es el eje de nuestra ventaja competitiva. Aplicamos normativas orgánicas para los mercados de Europa, EE. UU., Japón, Argentina, México y Perú. Al cierre del periodo, nuestra red de proveedores se desglosa según los siguientes programas de certificación:

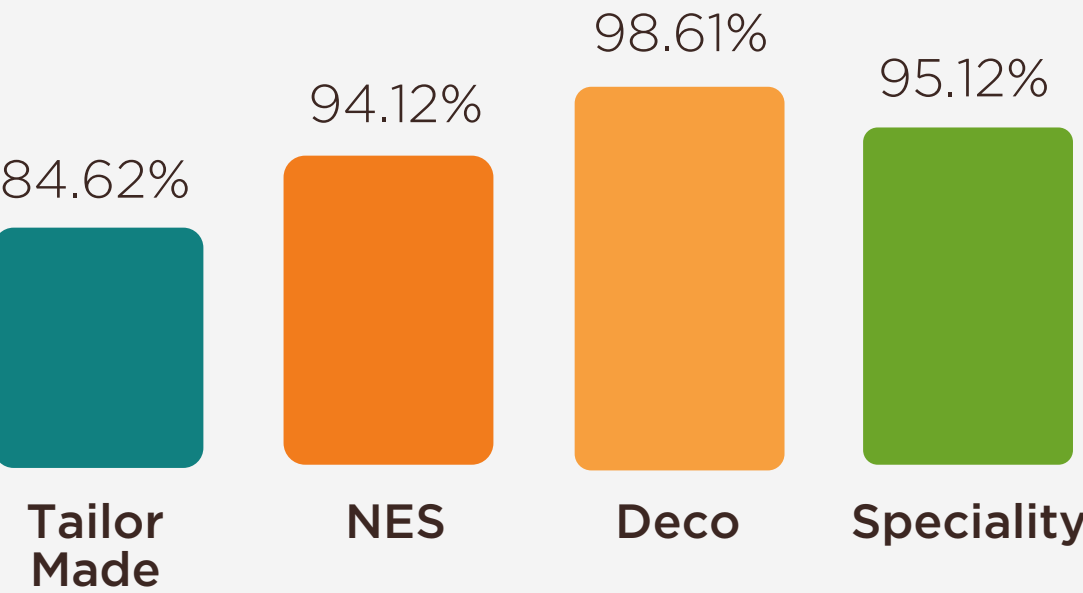
PROGRAMA / CERTIFICACIÓN	ALCANCE
Orgánico (EU-NOP-JAS-RTPO)	2,923 productores
Rainforest Alliance	1,274 productores
Programa Cacao Sostenible	1,882 productores
Cacao Sostenible + Rainforest	957 productores
FairTrade International	14 cooperativas (2,000 productores)
Regenerative Organic Certification	3 cooperativas (510 productores)

Además, nuestras líneas de producción cuentan con certificaciones de nicho que garantizan la seguridad y preferencias del consumidor: **Non-GMO, Sin Azúcar, Kosher y Halal**, logrando mantener altos índices de satisfacción al cliente en todos nuestros mercados de destino.



4. NUESTROS CLIENTES

Nuestra cartera global está integrada por más de 280 clientes, abarcando canales estratégicos como distribuidores mayoristas, brokers, supermercados y marcas propias. Con el firme compromiso de asegurar la excelencia en el servicio y fortalecer nuestras relaciones comerciales, durante el periodo 2025 evaluamos la satisfacción del cliente a través del indicador CSAT (Customer Satisfaction Score). Alcanzamos un sobresaliente 95% de satisfacción general, resultado obtenido sobre una tasa de respuesta del 42% de nuestra base de clientes.



Al desglosar este indicador por unidad de negocio, se evidencia un desempeño consistentemente alto en nuestros principales segmentos: DeCo lideró la evaluación con un 98.61%, seguido por Specialty con 95.12% y NES con 94.12%.

Por su parte, la división Tailor Made registró un 84.62%, identificándose como un área de oportunidad clave donde continuaremos enfocando esfuerzos para robustecer el valor entregado y optimizar la experiencia de nuestros socios comerciales en toda la cadena.



COMPROMISOS Y POLÍTICAS

Nuestros pilares institucionales en los que se sustenta nuestras actividades organizacionales son:



1. MISIÓN:

Ser el proveedor más ágil, innovador y confiable de la industria de chocolates y snacks de valor agregado siendo responsables con la comunidad, medio ambiente y nuestro talento humano.



2. VISIÓN GENERAL:

Ser el Tailor - Made para la industria de chocolate y snacks.



3. VALORES:

Responsabilidad:

- Actuamos con ética e integridad.
- Nos cuidamos, trabajando con seguridad.
- Cumplimos con las normas y procedimientos.
- Respetamos el medio ambiente y promovemos el desarrollo de nuestra comunidad.

Innovación

- Buscamos nuevas oportunidades de negocio.
- Creamos nuevas soluciones y superamos obstáculos.
- Desarrollamos productos especializados acorde a la necesidad de nuestros clientes.

Equipo:

- Respetamos a los demás y promovemos el buen trato.
- Escuchamos a los demás y nos comunicamos adecuadamente.
- Colaboramos entre áreas hacia un mismo objetivo.

Excelencia:

- Superamos los objetivos dando más de lo esperado.
- Aseguramos una alta calidad y eficiencia en nuestros productos y procesos.
- Destacamos el verdadero sabor del cacao peruano en los productos que ofrecemos a nuestros clientes.



COMPROMISO DE MACHU PICCHU

En Machu Picchu Foods, estamos comprometidos con:

a. Nuestros colaboradores

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

b. 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.



c. Agricultores

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.

d. Medio ambiente

En Machu Picchu Foods, estamos comprometidos en el cuidado y protección del medio ambiente y el desarrollo sostenible de los recursos naturales para lo cual realiza periódicamente monitoreos ambientales en sus plantas de producción en cumplimiento de la norma legal; para adecuar nuestras actividades al cuidado y protección del medio ambiente.

Machu Picchu Foods está comprometida 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, para la protección del medio ambiente y comunidad en general, velando por el mejoramiento continuo de sus procesos para lograr una utilización eficiente de la energía y los recursos naturales; a mantener una cadena de suministro de cacao en la que se garanticen prácticas sociales y ambientalmente responsables apostando por la conservación de la biodiversidad e incentivando el desarrollo rural sostenible.

Estamos comprometidos 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. Por otro lado, en las ciudades, estamos tomando las medidas necesarias para hacer que nuestras operaciones sean más ecológicas y mitigar nuestro impacto ambiental.

e. Comunidad

Durante el periodo, Machu Picchu Foods respondió a diversas solicitudes de apoyo provenientes de instituciones y organizaciones de su entorno, reafirmando su compromiso con el bienestar de la comunidad. Las donaciones se orientaron principalmente a entidades locales como comisarías, instituciones educativas, sindicatos y asentamientos humanos, e incluyeron desde electrodomésticos y equipos, hasta canastas navideñas, colaboraciones para actividades festivas y donaciones por fechas conmemorativas. Estas acciones, desarrolladas entre julio y diciembre 2025, refuerzan los vínculos de la empresa con su comunidad cercana y su participación activa en iniciativas de carácter social.

SOLICITANTE	MES/AÑO	DONACIONES
COMRU - San Miguel "D"	Diciembre - 2025	Se donó canastas navideñas
Comisaría de Playa Rimac	Noviembre - 2025	Solicitó 15 canastas navideñas
Sindicato empresa Securitas	Octubre - 2025	Solicitó colaboracion para chocolatada navideña
IE Santa Rosa de Lima	Octubre - 2025	Solicitó donación de show navideño y regalos para estudiantes
Comisaría de Playa Rimac	Agosto - 2025	Se donó bocaditos y gaseosas por el día de la PNP
IEI Eduardo Marquez Talledo	Agosto - 2025	Solicitó donación de torta por aniversario de la institución
AA. HH. Bocanegra sector 5	Julio - 2025	Se donó parlante y proyector



ÉTICA, GOBIERNO CORPORATIVO Y CUMPLIMIENTO

GRI 2-7, GRI 2-8, GRI 2-9, GRI 2-11, GRI 2-12, GRI 2-13, GRI 2-14, GRI 2-15, GRI 2-26, GRI 2-27, GRI 2-28, GRI 205-2, GRI-206



ÉTICA, GOBIERNO CORPORATIVO Y CUMPLIMIENTO

En Machu Picchu Foods, entendemos que la solidez de nuestro gobierno corporativo, la estricta adherencia al cumplimiento normativo y una cultura basada en la ética son los pilares fundamentales para garantizar la sostenibilidad y la legitimidad de nuestra operación a largo plazo. A través de este enfoque material, gestionamos de manera proactiva nuestros impactos, asegurando que la transparencia guíe cada decisión desde el Directorio hasta nuestras operaciones diarias. Esta base de integridad y cumplimiento normativo da paso a la estructura de gobernanza, mecanismos de consulta y políticas de debida diligencia que detallamos a continuación.

GESTIÓN DEL TALENTO Y COMPENSACIÓN DIGNA

En Machu Picchu Foods, reconocemos que nuestro talento humano es el activo más estratégico de la organización. Apostamos por una gestión basada en el empleo digno; por ello, el 100% de nuestros colaboradores cuenta con contratos formales a tiempo completo y de duración fija, lo que garantiza seguridad y formalización en todas nuestras operaciones. Al cierre del periodo 2025, contamos con un total de 2,061 colaboradores directos. Contrario a las prácticas comunes del sector, en Machu Picchu Foods no contamos con trabajadores a tiempo parcial ni empleamos trabajadores temporales externos para realizar labores equivalentes a las de nuestros empleados directos. Esta estructura garantiza que todos los miembros del equipo gocen de los mismos beneficios y seguridad social.

A continuación, detallamos la distribución de nuestro personal al cierre de 2025, destacando nuestra presencia tanto en centros industriales como en zonas de acopio regionales:

CONCEPTO	2023		2024		2025	
	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES
Trabajadores con contrato de servicios	0	0	0	0	0	0
Trabajadores contratados con tiempo completo	1384	643	1417	721	1418	643
Callao	641	418	667	474	587	393
San Isidro	35	46	35	48	31	48
Pisco	499	131	506	148	582	149
Jaen	8	2	8	1	9	2
Juanjui	18	7	17	6	18	6
Kimbiri	40	5	44	5	45	6
Madre de Dios	5	0	4	1	5	1
Quillabamba	2	1	1	1	3	0
Satipo	28	8	27	10	29	10
Tarapoto	47	11	51	7	52	9
Tingo María	43	12	9	1	8	4
Tocache	18	2	12	3	13	3
Ucayali	0	0	36	16	36	12
Total	1384	643	1417	721	1418	643

La mayor concentración de nuestro personal se mantiene en las sedes de Callao, Pisco y San Isidro, donde operan nuestras principales plantas y oficinas administrativas. Es notable el fortalecimiento de nuestra presencia en zonas estratégicas como Pisco, que ha visto un incremento sostenido de personal en los últimos tres años.

ESTRUCTURA DE GOBERNANZA Y COMPOSICIÓN

Machu Picchu Foods cuenta con una estructura de gobierno corporativo sólida, orientada a garantizar una adecuada toma de decisiones, la transparencia en la gestión y la generación de valor sostenible para sus grupos de interés. Dicha estructura está conformada por los siguientes órganos:



Junta General de Accionistas

Es el máximo órgano de gobierno de la sociedad. Se reúne de manera obligatoria una vez al año, conforme a lo establecido por la normativa vigente, con el fin de evaluar la gestión social, aprobar los resultados del ejercicio y adoptar acuerdos sobre materias de su competencia. Asimismo, puede ser convocada de forma extraordinaria cuando las circunstancias lo requieran.

Directorio

Es el máximo órgano de dirección estratégica y supervisión de la organización. Está conformado por siete (7) miembros, de los cuales cuatro (4) son directores independientes y tres (3) son designados por la Junta General de Accionistas, garantizando un adecuado equilibrio en la toma de decisiones. El periodo de designación de los directores es de dos (2) años. Entre sus miembros se elige a un Presidente del Directorio, quien lidera las sesiones y coordina las funciones del órgano colegiado. El Directorio se reúne de manera mensual, previa convocatoria formal, y tiene como principales responsabilidades la definición de la estrategia, la supervisión de la gestión y el aseguramiento del cumplimiento de los principios de buen gobierno corporativo.

Presidencia de Directorio

La organización cuenta con un liderazgo de alto nivel que recae en el Presidente del Directorio, quien a su vez ejerce el cargo de Gerente General. Este rol concentra la responsabilidad de liderar la dirección estratégica y operativa de la empresa, presidir las sesiones del Directorio y los comités clave, y asegurar la alineación entre la visión empresarial, la gestión y los objetivos de sostenibilidad.

Gerencia General

Es responsable de la ejecución de los acuerdos adoptados por la Junta General de Accionistas y el Directorio, así como de la gestión integral de la organización. Sus funciones y atribuciones se encuentran formalmente establecidas y aprobadas por la Junta General de Accionistas. El cargo de Gerente General es de duración indefinida y tiene a su cargo la conducción operativa de la empresa, asegurando el alineamiento entre la estrategia corporativa y la ejecución de las operaciones.

Las Gerencias

La plana gerencial está conformada por ejecutivos responsables de liderar, gestionar y coordinar las diferentes áreas de la organización, de acuerdo con la estructura organizacional vigente. Estos ejecutivos contribuyen a la implementación de la estrategia y participan activamente en los comités de gestión, fortaleciendo la toma de decisiones a nivel transversal.

Comités de apoyo a la gestión, como parte de su estructura de gobernanza, la organización cuenta con comités especializados que fortalecen la coordinación interna, la gestión de riesgos y la toma de decisiones:

Comité de Gerencia

Es el órgano de coordinación institucional, en el que se evalúan temas estratégicos, operativos, administrativos, ambientales, tecnológicos y de gestión integral. Se reúne mensualmente.

Comité de Riesgos

Es el encargado de identificar, evaluar y gestionar los riesgos financieros, operativos, logísticos, productivos y externos que puedan afectar a la organización. Este comité propone medidas de mitigación y acciones correctivas para la toma de decisiones. Se reúne semanalmente y es presidido por el Gerente General.

Comité de Crisis

Es el órgano responsable de gestionar situaciones de emergencia o crisis. Tiene como objetivo principal asegurar una respuesta oportuna y coordinada, priorizando la continuidad del negocio y la seguridad de las operaciones. Entre sus funciones se incluyen la elaboración de planes de prevención, la identificación de escenarios de riesgo y la gestión de alertas. Se reúne cuando las circunstancias lo requieren y es presidido por el Gerente General.

Comité de Estrategia

Es el responsable de la revisión, seguimiento y actualización del Plan Estratégico de la organización. Asimismo, asesora al Directorio y a la alta dirección en la toma de decisiones estratégicas, evaluando el avance de la implementación y proponiendo ajustes cuando es necesario. Se reúne de manera bimestral.



DELEGACIÓN DE RESPONSABILIDADES EN SOSTENIBILIDAD

Machu Picchu Foods, de conformidad con sus Estatutos Sociales, establece que la Junta General de Accionistas, es responsable de designar y aprobar la delegación de facultades de representación en favor de la Gerencia General.

El Gerente General, como responsable de la administración integral de la sociedad, cuenta con las atribuciones necesarias para el cumplimiento del objeto social. En el marco de sus funciones, delega facultades específicas a ejecutivos y administradores regionales, quienes asumen responsabilidades en la gestión operativa, financiera, logística, legal, ambiental y otras áreas clave de la organización.

Estas delegaciones comprenden la representación de la empresa ante entidades públicas y privadas, la celebración de contratos de diversa naturaleza conforme a la normativa vigente, la gestión de operaciones financieras y bancarias, así como la representación en procesos de negociación, conciliación extrajudicial y judicial, entre otras facultades necesarias para la adecuada gestión empresarial.

En el ámbito de la sostenibilidad y el cumplimiento normativo, la organización ha delegado en la Gerencia Legal la responsabilidad sobre los instrumentos de gestión ambiental, así como el mantenimiento y seguimiento del Sistema de Gestión Ambiental y del Sistema de Prevención de Responsabilidad Administrativa de la Persona Jurídica - Compliance Penal. Esta estructura permite asegurar una adecuada gestión de los impactos ambientales, sociales y de gobernanza (ASG), en línea con las políticas corporativas y la normativa aplicable.

Asimismo, los responsables de los sistemas de gestión reportan periódicamente a la alta dirección para lo

cual deben presentar informes trimestrales sobre el desempeño de los sistemas de gestión, informes mensuales al Directorio sobre los resultados económicos y financieros, y reportes anuales que integran información sobre la gestión de personas, desempeño ambiental y procesos productivos.

Este esquema de delegación y supervisión fortalece la gobernanza de la organización, promoviendo la rendición de cuentas, la toma de decisiones informada y la gestión responsable de los impactos en toda la cadena de valor.



CONFLICTOS DE INTERÉS

Machu Picchu Foods, a través de su máximo órgano de gobierno, establece mecanismos para la identificación, prevención y gestión de posibles conflictos de interés, especialmente en los procesos de designación de los miembros del Directorio.

En este sentido, previo al nombramiento de los directores, la organización realiza un proceso de debida diligencia que incluye la revisión de antecedentes y la consulta a terceros, con el objetivo de evaluar la idoneidad de los candidatos, su independencia en la toma de decisiones y la existencia de posibles vínculos con otros grupos de interés que pudieran generar conflictos reales o potenciales.

Actualmente, los miembros del Directorio participan en diversas actividades profesionales y en otros órganos de gobierno; sin embargo, dichas funciones no guardan relación con el objeto social de la empresa, lo que contribuye a preservar su independencia y objetividad en el ejercicio de sus funciones.

Asimismo, las decisiones estratégicas y operativas se adoptan en sesiones de Directorio, mediante procesos de deliberación transparentes y sustentados, donde se promueve la participación de sus miembros y se asegura la independencia de criterio en cada votación.

Este enfoque fortalece la gobernanza corporativa, contribuyendo a la transparencia, integridad y confianza en la gestión, en línea con las mejores prácticas internacionales.



MECANISMOS PARA ASESORAMIENTO Y DENUNCIAS

En Machu Picchu Foods, la Alta Dirección es responsable de fortalecer los mecanismos de prevención, así como de asignar los recursos necesarios para la adecuada implementación y mejora continua del Sistema de Gestión del Modelo de Prevención de la Responsabilidad Administrativa de la Persona Jurídica.

Como parte de este enfoque, la organización cuenta con asesores externos especializados que brindan orientación en materia de cumplimiento normativo, prácticas anticorrupción y fortalecimiento del marco ético. Este acompañamiento contribuye a asegurar el adecuado cumplimiento del Código de Conducta y Ética Empresarial, el Reglamento Interno de Trabajo y demás políticas corporativas que rigen el accionar institucional.

El Sistema de Prevención de Responsabilidad Administrativa -Compliance Penal- ha sido implementado con la finalidad de

prevenir riesgos penales y promover una cultura organizacional basada en la ética, la integridad y el cumplimiento normativo, reduciendo la exposición de la empresa a posibles contingencias legales y reputacionales.

En este marco, la organización ha establecido un Canal de Denuncias, accesible a través de nuestra página web institucional:

Canal de Denuncias | Machu Picchu Foods

<https://www.mpf.com.pe/es/canal-de-denuncias/>

Este canal permite a colaboradores y terceros vinculados a las operaciones de la empresa comunicar denuncias o inquietudes relacionadas con posibles incumplimientos de los principios éticos o normativos, las comunicaciones serán confidenciales y, de ser requerido, anónimas, garantizando su gestión conforme a los procedimientos establecidos.

Adicionalmente, Machu Picchu Foods cuenta con un Código de Conducta y Ética Empresarial, que establece los

principios y lineamientos de conducta aplicables a todas sus operaciones, el mismo que forma parte integral del Sistema de Compliance y se encuentra disponible en español e inglés en los siguientes enlaces:

<https://www.mpf.com.pe/es/terminos-y-condiciones/#ethicalcode>
<https://www.mpf.com.pe/ethical-code/>

Asimismo, el sistema se sustenta en documentos normativos complementarios de cumplimiento obligatorio, entre los que destacan:

Procedimiento de Gestión de Riesgos del Sistema de Prevención

El Sistema de Prevención cuenta con un Responsable de Cumplimiento, función asignada a la Gerencia Legal, quien supervisa la adecuada implementación, ejecución y seguimiento del sistema, así como la aplicación del Procedimiento de Gestión de Riesgos, el cual establece los lineamientos para la identificación, evaluación y mitigación de riesgos en toda la organización.

Finalmente, con el objetivo de fortalecer la cultura de cumplimiento, la organización desarrolla programas de capacitación periódica, dirigidos a sus colaboradores, sobre el Sistema de Prevención de la Responsabilidad Administrativa y los principios éticos que guían su actuación.

Estos mecanismos permiten garantizar un entorno de confianza, transparencia y acceso a canales efectivos de comunicación, alineados con las mejores prácticas de gobernanza y sostenibilidad.





CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN Y LAS NORMATIVAS

En Machu Picchu Foods, el cumplimiento de la legislación vigente constituye un principio fundamental de nuestra gestión empresarial, todas nuestras actividades y operaciones se desarrollan en estricto apego al marco normativo aplicable, asegurando que el cumplimiento legal sea un pilar transversal en la ejecución de nuestro objeto social. En este contexto, la organización mantiene procesos alineados con la normativa civil, laboral, ambiental, tributaria y sectorial vigente. Asimismo, implementamos mecanismos de control y seguimiento que nos permiten evaluar de manera periódica el nivel de cumplimiento, incluyendo auditorías internas y externas basadas en estándares nacionales e internacionales.

Al cierre del período reportado, la compañía mantiene un alto nivel de cumplimiento regulatorio, como resultado de esta gestión, Machu Picchu Foods no ha sido objeto de sanciones pecuniarias significativas ni de medidas administrativas relevantes por incumplimientos legales en materia laboral, ambiental, tributaria o sectorial.

Este desempeño ha permitido garantizar la continuidad de nuestras operaciones, sin impactos negativos en nuestras actividades comerciales ni en los procesos productivos, reafirmando nuestro compromiso con una gestión responsable, transparente y alineada con las mejores prácticas de gobernanza corporativa.

PARTICIPACIÓN EN ASOCIACIONES

Machu Picchu Foods forma parte de diversas asociaciones empresariales y gremios sectoriales que promueven el desarrollo sostenible, la competitividad y el fortalecimiento de la industria a nivel nacional e internacional. Estas afiliaciones son estratégicas para la organización, ya que facilitan la articulación con actores clave y la participación en espacios de diálogo y mejora sectorial.

Entre las principales asociaciones a las que pertenece la empresa se encuentran:

Sociedad Nacional de Industrias (SNI)

Desde el año 2019, la organización forma parte del Comité de Golosinas, participando activamente en sus sesiones. A través de este espacio, contribuimos en la formulación de propuestas orientadas al desarrollo de la industria, promoviendo la competitividad y el crecimiento sostenible del sector.

Asociación de Exportadores (ADEX)

Como miembros de este gremio empresarial, que representa a exportadores e importadores del país, participamos en mesas de trabajo junto a diversas entidades gubernamentales. Estas iniciativas buscan impulsar el desarrollo de las agroexportaciones, fortalecer la presencia del Perú en mercados internacionales y promover políticas favorables para el sector.



Cámara de Comercio de Lima (CCL)

En el marco de nuestra participación en este gremio, contribuimos a la identificación y análisis de los principales desafíos que enfrenta la industria cacaotera a nivel nacional, colaborando en la evaluación de soluciones que promuevan su sostenibilidad y desarrollo.

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.

Sistema B

Como parte de nuestro compromiso con un modelo de negocio que integra rentabilidad e impacto positivo, nos incorporamos al Sistema B y obtuvimos la certificación como Empresa B. Con este paso, Machu Picchu Foods reafirma su compromiso de generar valor económico, social y ambiental de manera simultánea, sometiendo su gestión a los más altos estándares de desempeño, transparencia y responsabilidad frente a todos nuestros grupos de interés.

A través de estas afiliaciones, Machu Picchu Foods reafirma su compromiso con el trabajo colaborativo, el fortalecimiento institucional y la generación de valor compartido, en línea con las mejores prácticas de gobernanza y sostenibilidad.

COMUNICACIÓN Y FORMACIÓN SOBRE POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS ANTICORRUPCIÓN

Machu Picchu Foods promueve activamente una cultura de integridad y cumplimiento, asegurando que sus colaboradores cuenten con los conocimientos necesarios para identificar, prevenir y gestionar situaciones relacionadas con la corrupción y el soborno.

Como parte de este compromiso, la organización implementa programas de capacitación continua en materia anticorrupción, los cuales incluyen la difusión de políticas internas, tales como el Código de Conducta y Ética Empresarial y demás lineamientos del Sistema de Prevención de la Responsabilidad Administrativa de la Persona Jurídica, para evaluar la efectividad de estas capacitaciones, los colaboradores participan en evaluaciones presenciales y virtuales, estas últimas a través de una plataforma digital de aprendizaje. Dichas evaluaciones permiten verificar el nivel de comprensión de los contenidos, asegurando que los participantes puedan reconocer riesgos asociados a prácticas indebidas, así como las posibles consecuencias administrativas, laborales y penales derivadas de su incumplimiento.

Durante el período reportado, se registraron 2,074 participaciones en capacitaciones relacionadas con la prevención de la corrupción, evidenciando un alto alcance en la organización, asimismo, los resultados obtenidos reflejan un nivel de aprendizaje significativo, alcanzando en promedio un 97% de aprobación, destacando especialmente la participación de colaboradores con mayor antigüedad, quienes consolidan y refuerzan estos conocimientos de manera continua.

Adicionalmente, Machu Picchu Foods garantiza la actualización oportuna de sus colaboradores frente a cualquier modificación de sus políticas y procedimientos, mediante comunicaciones internas periódicas y actividades de sensibilización, asegurando su adecuada comprensión y cumplimiento en toda la organización, estas acciones fortalecen la cultura ética organizacional, contribuyendo a la prevención de riesgos de corrupción y al cumplimiento de las mejores prácticas internacionales en materia de integridad corporativa.

ACCIONES JURÍDICAS RELACIONADAS CON LA COMPETENCIA DESLEAL Y PRÁCTICAS MONOPÓLICAS

Machu Picchu Foods mantiene un firme compromiso con el respeto de las normas que regulan la libre competencia, la competencia leal y la prevención de prácticas monopólicas, en este marco, la organización promueve un entorno de mercado basado en la transparencia, la equidad y el respeto de las reglas, garantizando la libertad de elección de empresas y consumidores.

La compañía desarrolla sus actividades comerciales bajo principios de independencia y objetividad, evitando cualquier práctica que pueda restringir o distorsionar la competencia, tales como la fijación de precios, acuerdos colusorios, discriminación indebida, comercio desleal o cualquier otra

conducta contraria a la normativa aplicable, en este sentido, declara que ninguno de sus accionistas, directores, colaboradores, contratistas o terceros que actúan en su representación ha incurrido en infracciones a las normas de libre competencia.

Asimismo, Machu Picchu Foods toma decisiones comerciales de manera independiente respecto de competidores, clientes y proveedores, estableciendo sus condiciones y estrategias sobre la base de criterios propios y de información pública disponible en el mercado, de igual manera, reconoce la importancia de resguardar la confidencialidad de la información comercialmente sensible, por lo que sus colaboradores tienen expresamente prohibido compartir, solicitar o intercambiar información estratégica que pueda generar ventajas indebidas o afectar la libre competencia.

La organización realiza un seguimiento periódico de los indicadores relacionados con acciones judiciales en curso y concluidas, así como de procedimientos administrativos, que incluyen entre otros a los relacionados con la competencia desleal, prácticas monopólicas y libre competencia, este monitoreo se efectúa de manera trimestral a través del Comité de

Gerencia y, de forma anual, es revisado por el Directorio como parte de sus funciones de supervisión.

Durante el período reportado, Machu Picchu Foods no ha sido objeto de acciones legales, investigaciones ni procedimientos sancionadores relacionados con prácticas de competencia desleal, conductas monopólicas o infracciones a las normas de libre competencia, asimismo, no se han registrado sanciones administrativas ni pecuniarias en esta materia, para tal fin, la empresa cuenta con un Canal de Denuncias accesible a colaboradores y terceros, el cual permite reportar de manera confidencial cualquier conducta contraria a las políticas de competencia y ética empresarial, no habiéndose recibido denuncias vinculadas a prácticas anticompetitivas.

Estos resultados reflejan el compromiso de la organización con el cumplimiento normativo, la integridad empresarial y la adopción de prácticas responsables, en línea con las mejores prácticas internacionales y su Código de Conducta y Ética Empresarial.



NUESTRO ENFOQUE DE SOSTENIBILIDAD: UNA RUTA ESTRATÉGICA TRAZADA JUNTO A NUESTROS GRUPOS DE INTERÉS

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

ENFOQUE PARA LA PARTICIPACIÓN DE LOS GRUPOS DE INTERÉS

En Machu Picchu Foods, la gestión de la sostenibilidad se sustenta en un diálogo continuo y transparente con nuestros grupos de interés. Durante el 2025, hemos mantenido el Mapeo de Grupos de Interés definido en 2024, validando que los actores identificados siguen siendo críticos para la resiliencia de nuestra cadena de valor y el éxito de nuestras operaciones. Esto permite que la empresa pase de una comunicación reactiva a una gestión proactiva, donde los riesgos sociales se mitigan mediante el cumplimiento de las expectativas de aquellos grupos con mayor legitimidad y urgencia en el territorio. A partir del diagnóstico realizado en 2024, mantenemos la identificación de **6 grupos de interés estratégicos**.



Metodología utilizada:



**Cuestionarios
Virtuales**



**Revisión
Documentaria**

Aplicada a:





CANALES DE PARTICIPACIÓN Y FRECUENCIA

Utilizamos diversos mecanismos adaptados a las expectativas reales, asegurando la transparencia de la toma de decisiones estratégicas.

GRUPO DE INTERÉS	MECANISMOS DE PARTICIPACIÓN	FRECUENCIA	TEMAS CLAVE 2025
Comunidades cacaoteras	Visitas técnicas de campo, capacitaciones y programas sociales.	Continua / Semanal	Productividad orgánica, bancarización, educación y precios justos.
Colaboradores	Canales de comunicación interna, encuestas de clima, programas de voluntariado y capacitaciones.	Diaria / Mensual	Seguridad y salud, bienestar familiar y desarrollo profesional.
Clientes y consumidores	Reportes de impacto, plataformas digitales y ferias internacionales.	Mensual	Trazabilidad del cacao, certificaciones y ética empresarial.
Proveedores de insumos	Reuniones de alineamiento, evaluaciones de desempeño y convenios logísticos.	Mensual	Eficiencia en la entrega y estándares de calidad.
Comunidades locales	Diagnósticos participativos y programas sociales.	Trimestral	Desarrollo comunitario, desarrollo de capacidades, programas de educación y apoyo social.

Este ecosistema está conformado por un total de **55 subgrupos específicos**, los cuales son evaluados bajo la **metodología Poder-Legitimidad-Urgencia**. Este modelo nos permite otorgar puntuaciones que clasifican a cada grupo en siete categorías dinámicas: en reposo, discrecionales, exigentes, dominantes, peligrosos, dependientes y definitivos.

PROCESO DE DETERMINACIÓN DE LOS TEMAS MATERIALES

Durante la gestión 2025, Machu Picchu Foods llevó a cabo una revisión y actualización del proceso de determinación de los temas materiales, construyendo sobre la base del ejercicio realizado en 2024. El proceso se articuló con la Política de Sostenibilidad de MPF —cuyos cinco ejes estratégicos (Cacao Sostenible, Resiliencia Climática y Acción por el Clima, Desarrollo Social y Bienestar Comunitario, Producción Responsable y Trazabilidad, y Gobierno Corporativo) constituyen el marco institucional vigente— y con la evolución de la estrategia de sostenibilidad al 2028, organizada en torno a cuatro pilares operativos: Integridad y Transparencia en Origen, Desarrollo Comunitario, Acción Climática y Reducción de Emisiones, y Agricultura Orgánica.

El proceso se estructuró en cuatro etapas:

1

**Identificación
de impactos**

Se revisaron las tendencias globales de sostenibilidad del sector agroalimentario, los marcos regulatorios relevantes —en particular, el Reglamento UE 2023/1115 sobre productos libres de deforestación (EUDR), y la normativa nacional aplicable—, los estándares internacionales de reporte, los requerimientos explícitos de nuestros clientes globales y las evaluaciones de pares del sector. A partir de esta revisión, identificamos los impactos reales y potenciales de nuestra operación sobre la economía, las personas y el ambiente, considerando la cadena de valor extendida del cacao —desde la sostenibilidad en origen (trazabilidad, cero deforestación y medios de vida del productor) hasta la calidad del producto exigida por el cliente industrial—.

2

**Consulta a los
grupos de interés**

Se aplicaron cuestionarios estructurados a las gerencias clave (Gerencia General, Gerencia Legal, Gerencia Comercial, Gerencia de Talento Humano, Gerencia de Zonas de Acopio y su Jefatura de Sostenibilidad y Proyectos). En paralelo, se incorporaron señales del relacionamiento sostenido con productores y cooperativas, con clientes —a través del Customer Journey Map y del programa Cocoa Faces, que recoge información socioeconómica directamente en campo— y con aliados estratégicos como el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (MIDAGRI), Earthworm Foundation, Solidaridad, PROMPERÚ, PELCAN - PUCP y la Mesa Técnica Regional del Cacao de San Martín. La metodología de mapeo de stakeholders se mantuvo en línea con la utilizada en 2024, basada en los atributos de poder, legitimidad y urgencia.

3

**Priorización de
los impactos**

Cada tema se evaluó considerando tres dimensiones: la severidad de los impactos (escala, alcance y carácter irremediable), la probabilidad de ocurrencia y la capacidad efectiva de MPF para influir o gestionar dichos impactos.

4

**Validación y
aprobación.**

Los resultados consolidados fueron validados por la Gerencia General y aprobados por el área de Sostenibilidad y Proyectos, asegurando su alineamiento con la estrategia corporativa, los compromisos comerciales asumidos con nuestros clientes y los marcos regulatorios aplicables.

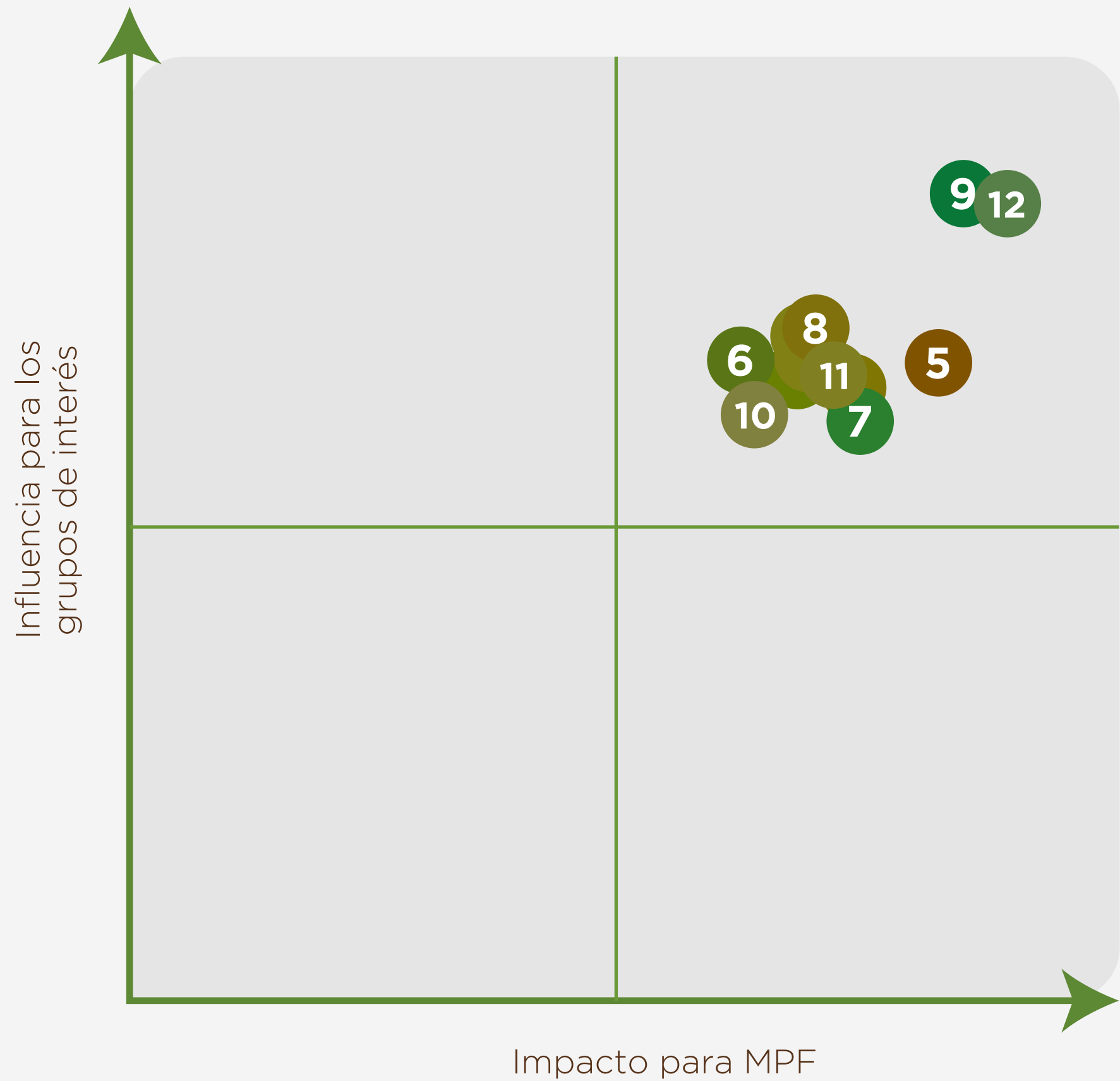
Como resultado del proceso, se priorizó un conjunto de **10 temas materiales para la gestión 2025**, que se presentan en la siguiente sección.





LISTA DE TEMAS MATERIALES

Cada uno de estos temas se conecta directamente con uno o más ejes de la Política de Sostenibilidad y con los pilares de la estrategia al 2028, garantizando coherencia entre el marco institucional y la implementación operativa.



- 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

A continuación, se describe de forma resumida la gestión de cada uno de los diez temas materiales priorizados por Machu Picchu Foods para la gestión 2025.

1. Trazabilidad geoespacial y debida diligencia en origen:

La trazabilidad a nivel de parcela es condición de acceso a los mercados de la Unión Europea (EUDR), Estados Unidos y Japón, además son requisitos de certificaciones sostenibles. Machu Picchu Foods se compromete a trazar la totalidad del cacao adquirido mediante geodatos a nivel de polígono. Durante 2025 se implementó la plataforma Cocoa Map y se capacitó a más de 80 asesores de campo y 30 de cooperativas a través del programa Geoalfabetización, logrando una reducción del 30% de errores en la recolección de geodatos en campo. Al cierre de 2025, más del 76% de fincas del universo EUDR + Convencional son aptas para el mercado.



2. Bosques, biodiversidad y no deforestación:

La pérdida de cobertura forestal en la Amazonía afecta los servicios ecosistémicos críticos y la productividad del cultivo. Machu Picchu Foods mantiene una política de no deforestación y se ha adherido al Acuerdo de Acción Colectiva Cacao, Bosques y Diversidad. A través del proyecto Caosacha impulsamos la plantación de árboles para ampliar la cobertura forestal. El proyecto Caosacha inventarió 5,416 árboles en 339 fincas y capacitó a 60 asesores, con una proyección de intervenir más de 3,250 hectáreas al 2028. El proyecto Clima Paisaje concentra sus esfuerzos en la restauración de zonas afectadas por la deforestación, recuperando ecosistemas degradados en el paisaje cacaotero. En alianza con un importante cliente internacional y la ONG Earthworm Foundation, benefició a 30 productores con 4,459 plántones sembrados y 10 Planes Integrales de Finca. Nuestros procesos de análisis de riesgo se realizan vía Global Forest Watch Pro y verificación cruzada con la trazabilidad geoespacial implementada por MPF.



3. Cambio climático: mitigación, adaptación y emisiones GEI:

El cambio climático genera riesgos físicos sobre la productividad del cacao y riesgos de transición vinculados a las exigencias de descarbonización de los clientes. Machu Picchu Foods mide sus emisiones GEI bajo el GHG Protocol con verificación ISO 14064-1:2018 y promueve soluciones basadas en la naturaleza. Durante 2025 se consolidó el inventario GEI (Alcances 1, 2 y 3) y se profundizó el ACV del cacao con aliados estratégicos del sector y con apoyo de la academia. Las plantas de Callao y Pisco operan con 41% de energía renovable y 16 centros de acopio cuentan con sistemas fotovoltaicos. Los proyectos Caosacha y Clima Paisaje aportan a la mitigación con proyecciones a largo plazo.



4. Agricultura regenerativa, orgánica y salud del suelo:

El modelo regenerativo es la base del acceso diferenciado a mercados premium y un determinante del ingreso del productor. Machu Picchu Foods mantiene certificaciones USDA Organic, Regenerative Organic Certified (Bronze), JAS, EU Organic, FairTrade y Rainforest Alliance.

Promovemos la aplicación de productos ecoamigables en el manejo del suelo y del cultivo de cacao, orientados a la prevención de plagas y enfermedades y a la mejora de la productividad, reduciendo al mismo tiempo el impacto ambiental de nuestras prácticas agrícolas.

El piloto de Fertilización Orgánica evidenció una reducción del 93% en patógenos y un incremento del 25% en productividad. El programa Nuwa Muun alcanzó 1,152 kg/ha de productividad promedio, superando en 34% la línea base 2022, con 259 toneladas de fertilizantes orgánicos entregados y 288 visitas técnicas, consolidándose como modelo replicable de agricultura regenerativa liderada por mujeres.



5. Calidad e inocuidad alimentaria Bean to Bar:

La calidad e inocuidad son la base de la confianza de consumidores y clientes industriales. MPF opera un sistema integrado de gestión que cubre la cadena Bean to Bar, acreditado bajo certificaciones BRCS Food Safety, FDA, SGS, Kosher, Halal, Vegan y Gluten Free, y cumple con las exigencias de la FSMA para exportaciones a Estados Unidos. Durante 2025 se mantuvieron las certificaciones mediante auditorías de tercera parte, asegurando la continuidad del modelo en más de 30 países.



6. Desarrollo de comunidades cacaoteras, derechos humanos e inclusión:

Las comunidades cacaoteras enfrentan brechas en educación, salud, ingresos e inclusión financiera. Machu Picchu Foods se compromete a respetar los derechos humanos en línea con los Principios Rectores de las Naciones Unidas y adopta una política activa de prevención del trabajo infantil y forzoso.

Wiñay es nuestro programa de construcción y mejora de áreas comunes en instituciones educativas —como comedores, cocinas y espacios. Este programa benefició a 650 niños en 5 escuelas (+66% vs. 2023)

Ñawinchay —'leer', en quechua— es nuestro programa de implementación de bibliotecas en colegios de comunidades productoras, orientado a fortalecer el acceso a la lectura y la educación de niñas y niños en las zonas donde operamos. Este programa benefició a 196 niños en 2 escuelas, atrayendo cofinanciamiento de aliados estratégicos internacionales.

Nuwa Muun es un proyecto enfocado en mujeres productoras de cacao orgánico, para mejorar su productividad capacitó a



productoras en inclusión financiera y bancarización.

Cocoa Faces es una encuesta orientada a levantar el perfil socioeconómico de los agricultores orgánicos de nuestra cadena de valor, generando información clave para comprender sus condiciones de vida y orientar nuestras acciones de sostenibilidad. Este programa realizó encuestas a 500 productores certificados en 7 zonas, generando un perfil socioeconómico para priorizar inversiones de impacto.

Crece agricultor es un programa que en colaboración con Netafim,

tiene como objetivo optimizar el acceso a sistemas de riego tecnificados para fincas de cacao mediante tasas de financiamiento competitivas, lo que incrementará la productividad y la sostenibilidad del cultivo de cacao.

Contamos con sistemas de riego implementados en nuestras zonas de producción, orientados a asegurar una gestión eficiente del agua y a fortalecer la productividad y sostenibilidad del cultivo de cacao.

7. Gestión sostenible del agua:

En Machu Picchu Foods, optimizamos el uso de agua potable y el tratamiento de vertimientos mediante innovación tecnológica, mejora continua y metas específicas, transformando nuestro compromiso en acciones que protegen la biodiversidad y el entorno hídrico. Machu Picchu Foods promueve el riego tecnificado en fincas mediante el proyecto Crece Agricultor, ejecutado en alianza con Netafim. Durante el 2025 se identificó 642 fuentes de agua en fincas, se capacitó a 82 productores y se instaló sistemas de riego. Para 2026 se proyecta georreferenciar más de 300 cuerpos de agua, sensibilizar a más de 100 productores y lograr expandir la implementación de estos sistemas.



8. Atracción, desarrollo y bienestar del talento:

El talento humano es el principal activo para sostener la calidad, la trazabilidad y la implementación de los proyectos de sostenibilidad. Al cierre de 2024, Machu Picchu Foods contó con 2,138 colaboradores. Durante 2025 se ejecutaron programas de capacitación que alcanzaron a 60 asesores (Caosacha), 37 (Fertilización Orgánica), más de 80 (Geoalfabetización) y 82 productores (gestión hídrica). El sistema de gestión de SST cubre planta y campo con protocolos específicos para zonas de acopio. El seguimiento incluye indicadores de accidentabilidad, días perdidos y cumplimiento de capacitaciones.



9. Economía circular y valorización de residuos:

Gestionamos nuestro impacto ambiental mediante el control estricto de emisiones y efluentes para proteger el aire y el agua. Asimismo, optimizamos el uso de recursos naturales (agua, energía y materias primas) y priorizamos la reducción y valorización de residuos. Por otro lado, los residuos orgánicos del cultivo (mazorcas) liberan metano si no se gestionan adecuadamente; por ende, Machu Picchu Foods impulsa la economía circular a partir de los hallazgos del ACV desarrollado con PELCAN – PUCP y un cliente estratégico. El proyecto Compostaje de Mazorcas está diseñado para aplicar técnicas con microorganismos de montaña extraídos de suelos de bosque conservado, reduciendo emisiones de metano en la etapa de cultivo. Para 2026 se proyecta la instalación de composteras, y la participación de 20 productores de cacao orgánico y con estudios de análisis de suelos.



10. Ética, gobierno corporativo y cumplimiento

La integridad y el cumplimiento normativo son condiciones de licencia para operar en un sector con exigencias regulatorias crecientes. MPF cuenta con un Sistema de Gestión de Compliance Penal (Ley N° 30424), que incluye Código de Conducta y Ética, Directiva Antisoborno, Canal de Denuncias y Procedimiento de Gestión de Riesgos. Durante 2025 se firmó el Memorando de Entendimiento (MoU) con MIDAGRI, se participó activamente en la Mesa Técnica Regional del Cacao de San Martín y se mantuvieron las afiliaciones a la SNI, ADEX y la Cámara de Comercio de Lima. El reconocimiento como Empresa Agroexportadora Destacada del Año 2024 por ADEX ratifica la trayectoria de conducta ética de la organización.

CRECIMIENTO CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL: PRESERVANDO LA BIODIVERSIDAD Y OPTIMIZANDO LA EFICIENCIA EN EL USO DE LOS RECURSOS

GRI 3-3, GRI 301-1, 302-1, 303-5, 101-2, 101-4, 101-5, 305-1, 305-2, 305-3, 305-4, 305-5, 306-1, 306-2, 306-3

ECONOMÍA CIRCULAR Y VALORIZACIÓN DE RESIDUOS

En Machu Picchu Foods, la gestión integral de residuos sólidos es un aspecto crítico para la sostenibilidad y la responsabilidad ambiental. Desde la fuente de generación hasta su disposición final, se implementan medidas específicas para reducir, reutilizar y reciclar los residuos, alineándose con los principios de la economía circular. Esto no solo minimiza el impacto ambiental, sino que también promueve la eficiencia y genera valor económico al transformar los residuos en insumos para otras industrias. Las acciones concretas incluyen la gestión eficiente de los residuos generados en las operaciones, la capacitación del personal para un manejo adecuado de los mismos y la promoción de la segregación correcta. Todo esto se realiza en cumplimiento con las normativas nacionales pertinentes, garantizando un marco legal sólido para la gestión de residuos. La colaboración con Empresas Operadoras de Residuos Sólidos autorizadas por el Ministerio del

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

Durante 2025, 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.

Por otro lado, asumimos la conservación de los ecosistemas como un tema material prioritario. Reconocemos que la salud de la biodiversidad es el fundamento de nuestra continuidad operativa, por lo que gestionamos nuestro impacto ambiental con el fin de generar beneficios tangibles para la naturaleza y el entorno social.

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

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

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

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

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

En el 2025, reafirmamos nuestro compromiso dando continuidad a la estrategia de sostenibilidad, integrando de manera progresiva nuevas tendencias y desafíos, como los criterios ambientales, sociales y de gobernanza (ESG), el cambio climático y la economía circular. Este enfoque nos permite fortalecer y ampliar nuestras iniciativas y KPIs, evidenciando una gestión en constante evolución orientada a la protección de la biodiversidad y la sostenibilidad ambiental, asegurando que nuestras operaciones se mantengan social y ambientalmente responsables frente a un entorno dinámico. Adicionalmente, se aprobó siete (07) 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. Estas certificaciones ambientales son aprobados mediante resoluciones directorales del Ministerio de Producción, las cuales nos brindan 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.

MATERIALES UTILIZADOS POR PESO O VOLUMEN

Durante el 2025, 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	4,674,938
	Empaque	Saco de papel	un	1,549,417
	Empaque	Saco de yute	un	233,894
	Envase	Display/Doypack/Estuche	un	8,270,134
No renovable	Empaque	Bobina	kg	355,326
	Envase	Bolsa	un	3,058,273

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



GENERACIÓN DE RESIDUOS E IMPACTOS SIGNIFICATIVOS RELACIONADOS CON LOS RESIDUOS

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

PROCESOS	TIPOS DE RESIDUOS	GESTIÓN DE RESIDUOS
Producción	- Orgánico: chocolate y galleta. - Otros: cajas de cartón, bolsas de plástico, sacos de yute, parihuelas.	Reproceso o reutilización
Almacén Producción Mantenimiento Áreas administrativas	- Papel y cartón: papel de oficina, cajas de cartón, tucos de bobinas, conos de cartón, bolsas de papel. - Plástico: bidones, stretch film y manga plástico, bolsas de plástico, sacos de polipropileno, galoneras, bidones, plástico duro. - Orgánico de merma: chocolate, wafer, galletas, masa fermentada, otros. - Metal: estructuras, cilindro o piezas de metal, acero, aluminio, cables de cobre. - Madera: parihuelas, muebles. - Peligrosos: aceite usado, batería usada. - Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos.	Valorización
Producción Mantenimiento Áreas administrativas	- No aprovechables: residuos sanitarios, residuos de barrido, bobinas, lodo de PTAR. - Orgánico: orgánicos del comedor. - Peligrosos: biocontaminados, envases o sacos vacíos de tintas y productos químicos, otros. - Insumos o productos vencidos. - Productos no conformes.	Disposición final

GESTIÓN DE IMPACTOS SIGNIFICATIVOS RELACIONADOS CON LOS RESIDUOS

Reciclaje de papel, cartón, RAEE y NFU

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 2025, hicimos la entrega de más de 317 toneladas de residuos aprovechables a Aniquem logrando por tercer año consecutivo el reconocimiento del primer lugar en la categoría “Reciclar para ayudar” de la XI edición de la premiación Yanapay; además de permitirnos generar un impacto

ambiental positivo evitando la tala de 5,266 árboles, reducción de 1,689 m³ de espacio en el relleno sanitario, el ahorro de 479,474 kWh de energía, 676,690 galones de agua y 46,539 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 2025, priorizamos la valorización de los residuos evitando enviar a rellenos sanitarios aproximadamente 632 t de papel y cartón, 83 t de madera, 234 t de residuos plásticos, 157 t de metales y 7 t de aceites usados.

Valorización de residuos orgánicos (mermas)

Comercializamos 980 t de residuos orgánicos (chocolate, wafer, galleta) para la elaboración de alimento para consumo animal.

RESIDUOS GENERADOS

En el 2025, hemos generado 2,820 t de residuos, logrando valorizar el 79% 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 (20.3% de residuos no aprovechables y 0.4% de residuos peligrosos). Se obtuvo una mejora en la gestión de residuos peligrosos, obteniendo una valorización y tratamiento del 74% de los residuos peligrosos y una reducción de residuos que van a disposición final al 26%.



TIPO DE RESIDUO	2024		2025	
	PESO (T)	%	PESO (T)	%
Aprovechables	2,704	77%	2,236	79%
No aprovechables	791	23%	573	20%
Peligrosos	11	0%	11	0.4%
Total	3,506	100%	2,820	100%

CAMBIO CLIMÁTICO: MITIGACIÓN, ADAPTACIÓN Y EMISIONES GEI

Durante el 2025, 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 291,955 tCO₂e, teniendo un aumento del 30% respecto al 2024 debido al aumento de producción, 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, reforzamos los procesos de sensibilización con nuestros equipos para impulsar una cultura de eficiencia energética. Machu Picchu Foods gestiona sus impactos mediante un enfoque proactivo de transición energética y resiliencia hídrica. En el frente de mitigación, durante 2025 registramos un consumo total de energía de 248,689 GJ en nuestras plantas de Callao y Pisco, logrando que un destacado 38% provenga de fuentes renovables certificadas;

además, gracias al programa "Desarrollo de Zonas Industriales Sostenibles" (junto a Produce, ONUDI y el GEF), modernizamos nuestras operaciones con la instalación de seis nuevos equipos chiller, optimizando el consumo en 808,555 kW (un 53% menos) y evitando la emisión de 136 tCO₂e al año. Por el lado de la adaptación y gestión hídrica, ante un incremento productivo que elevó el consumo de agua a 113 megalitros (42% más que en 2024), respondimos firmemente mediante el mantenimiento preventivo, la capacitación del personal y rigurosos controles de efluentes —que incluyen monitoreos mensuales, trampas de grasa y la operación de nuestras PTAR—, orientando estas acciones hacia el cálculo de nuestra Huella Hídrica y la postulación al Certificado Azul de la ANA para asegurar la mejora continua y el estricto cumplimiento legal.





CONSUMO ENERGÉTICO

En el 2025, el **38% de nuestra energía total provino de fuentes renovables**, respaldado por certificaciones de nuestros proveedores. 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 2025, en nuestras plantas de Callao y Pisco, registramos un consumo total de energía de 248,689 giga julios (GJ), con un significativo 38% 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 93,466 gigajulios (GJ) en 2025, experimentando un incremento del 1% en comparación con el año anterior. A continuación, mayor detalle sobre la energía consumida durante el 2025:

FUENTE ENERGÉTICA	ENERGÍA CONSUMIDA 2025		
	CALLAO	PISCO	TOTAL
	GJ	GJ	GJ
No renovable			
Gas natural	36,374	99,355	135,729
Gas Licuado de Petróleo (GLP)	1,287	7,367	8,654
Diésel B5 (95% no renovable)	9,259	360	9,619
Gasohol (92.2% no renovable)	608	256	864
Renovable	GJ	GJ	GJ
Diésel B5 (5% renovable)	292	11	304
Gasohol (7.8% renovable)	37	16	52
Electricidad	38,288	55,178	93,466
Total	86,146	162,543	248,689

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.

CONSUMO DE ELECTRICIDAD	2024	2025
	GJ	GJ
Callao	40,764	38,288
Pisco	51,727	55,178
Total	92,491	93,466

En el año 2025, se implementó el proyecto de modernización tecnológica mediante la instalación de seis (06) nuevos equipos chiller, como parte de la estrategia de eficiencia energética y reducción de emisiones de la organización. Esta iniciativa permitió optimizar el consumo energético en los procesos operativos, logrando una reducción anual de 808,555 kWh, equivalente a una disminución del 53% en comparación con los equipos anteriores. Asimismo, la mejora tecnológica contribuyó a la mitigación del cambio climático, evitando la emisión de 136 tCO₂e al año, en línea con los compromisos ambientales y la gestión responsable de la energía. Este proyecto fue posible gracias al programa Desarrollo de Zonas Industriales Sostenibles en el Perú, con el apoyo de entidades clave como el Ministerio de la Producción, la Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial y el financiamiento del Fondo para el Medio Ambiente Mundial, evidenciando la importancia de las alianzas estratégicas para impulsar proyectos de alto impacto ambiental y promover una transición hacia operaciones más sostenibles.

EMISIONES DIRECTAS DE GEI (ALCANCE 1)

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

Además, garantizamos el cumplimiento del programa de mantenimiento preventivo para maquinarias y equipos, así como la capacitación especializada para nuestros operadores de mantenimiento. Estas medidas no solo contribuyen a reducir nuestras emisiones, sino que también promueven la eficiencia

operativa y la seguridad en el lugar de trabajo.

En línea con los estándares internacionales, hemos medido nuestra Huella de Carbono utilizando las Directrices del Grupo Intergubernamental de Expertos sobre el Cambio Climático (IPCC) y los términos de referencia de la ISO 14064-1-2018. Este proceso nos ha permitido cuantificar nuestras emisiones de gases de efecto invernadero, incluyendo CO₂, CH₄, N₂O y HCFC, y establecer estrategias para su reducción continua. Se realizó la verificación de la Huella de Carbono en cumplimiento de los requisitos para la cuantificación e informe de emisiones y remociones de gases efecto invernadero a nivel de la organización establecidos por la norma ISO 14064-1:2018 y La Guía Técnica Huella de Carbono Perú.



EMISIONES DE GEI	2024	2025
	tCO ₂ e	tCO ₂ e
Emisiones directas de GEI (Categoría 1)	14,509	14,607
Emisiones indirectas por energía (Categoría 2)	4,898	5,729
Otras emisiones indirectas de GEI (Categoría 3 y 4)	205,372	272,952
Total GEI [tCO ₂ e]	224,779	293,288

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

EMISIONES DE GEI	2024	2025
	tCO ₂ e	tCO ₂ e
Emisiones directas de GEI (Categoría 1)	14,509	14,607



Los resultados de las emisiones de GEI para el año 2025 consolidan un total de 293,288 ton CO₂eq, de las cuales el 91% se concentran en la categoría 4 (uso de productos que utiliza la organización), seguido por la categoría 1 (emisiones directas de la organización) con una participación del 5%, posteriormente con una participación del 2% se encuentra la categoría 3 (emisiones asociadas a transporte tercerizado) y finalmente con una participación del 2% se encuentra la categoría 2 (emisiones asociadas a la compra de energía eléctrica)



La categoría de mayor contribución al inventario correspondió a las emisiones indirectas por uso de productos (Categoría 4), con 266.395 ton CO₂eq, equivalentes al 91% del inventario total de emisiones de GEI. Asimismo, fue la categoría que registró el mayor aumento respecto del año anterior, con un incremento del 25%.

Este comportamiento se explica principalmente por el aumento en el consumo de cacao como insumo, cuyos volúmenes adquiridos crecieron un 27% en comparación con el año anterior y siendo el cacao el insumo con un mayor factor de emisión. Cabe precisar que el cálculo de las emisiones generadas por el consumo del cacao fue haciendo uso de un factor de emisión promedio global de la fuente Ecoinvent V.3.12 Row.

Las emisiones directas, provenientes de fuentes controladas por la organización, alcanzaron 14,607 ton CO₂eq, incluyendo emisiones por combustión estacionaria y móvil, así como por el uso de gases refrigerantes y extintores. En comparación con 2024, estas emisiones registraron un incremento del 1%. 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 y el reemplazo de equipos de aire acondicionado por otros más eficientes.

En 2024, registramos 14,509 tCO₂e de emisiones directas de GEI, cifra que aumentó a 14,607 tCO₂e en 2025. 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.

EMISIONES INDIRECTAS DE GEI ASOCIADA A LA ENERGÍA (ALCANCE 2)

Respecto a las emisiones indirectas de Gases de Efecto Invernadero asociadas al consumo de energía eléctrica ascendieron a 5.729 ton CO₂eq, reflejando mayores volúmenes operacionales. Mantenemos la Certificación de energía renovable en el año 2025. Este logro demuestra un compromiso real con la reducción de la huella de carbono y el impulso hacia un modelo energético más sostenible.

EMISIONES DE GEI	2024	2025
	tCO ₂ e	tCO ₂ e
Emisiones indirectas por energía (Alcance 2)	4,898	5,729

Por otro lado, de las fuentes identificadas, se incluye a las fuentes informativas: estas fuentes se excluyen del reporte de

la huella de carbono, pero pueden ser estimadas para ser presentadas de manera informativa. A continuación, se describen los dos casos, de fuentes que se excluyen:

CASO 1: EMISIONES DE CO2 POR QUEMA DE BIOMASA

El gasohol y el diésel contienen 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 consideran dentro de la huella de carbono por ser gases de efecto invernadero no Kioto. Estos gases son generados por las fugas y recargas de los equipos de aire acondicionado.

EMISIONES DE GEI	2025
	tCO ₂ e
Fuentes Biogénicas	43
HCFC (Hidroclorofluorocarbonos)	1,077



OTRAS EMISIONES INDIRECTAS DE GEI (ALCANCE 3)



PROYECTO CLIMA PAISAJE

Con el objetivo de capturar carbono, el proyecto Clima Paisaje Perú (en alianza con Earthworm Foundation y Nestlé), opera en Neshuya (provincia de Padre Abad) con 61,162 ha y Campo Verde (provincia de Coronel Portillo con 132,458 ha, siendo un área de influencia de 193,620 ha.

LOGROS 2025:

1. Mitigación del cambio climático:

Mediante la implementación de Sistemas Agroforestales (SAF) y restauración, a través de **7 capacitaciones técnicas dirigidas a los productores**, para fortalecer la producción sostenible: Enfoque HCS/HCV y PIF, Agricultura Regenerativa, Salvaguardas, Buenas prácticas agrícolas, Manejo de suelos y nutrición de cultivos tropicales, Diversificación productiva y manejo forestales.



2. Restauración Ecológica:

Se implementó la instalación en modelos de linderos, franja marginal y área degradada, siendo instalados 4459 plantones de más de 10 especies, entre las principales: shihuahuaco, marupa, cedro, bolaina y huayruro.



4,459
Plantones entregados



1,495
Árboles en el
último inventario



+10
Especies:
Shihuahuaco, Pino,
Chuncho, Marupa,
Cedro, Huayruro,
Tahuari, Paliperro,
Tornillo, Estoraque,
Bolaina



3
Modelos: Linderos,
franja marginal y
área degradada





3. Modelos Regenerativos:

Hemos desarrollado 10 Planes Integrales de Finca (PIF) que cubren 122.6 ha, donde 35.23 ha ya aplican prácticas de agricultura regenerativa que optimizan el uso de nitrógeno y mejoran la biomasa.



10
Planes Integrales
de Finca (PIF)
desarrollados



35.23 ha
De cacao
identificadas



122.6 ha
Bajo PIF



64.66 ha
De bosque
identificado

INTENSIDAD DE LAS EMISIONES DE GEI

Basado en el **Análisis de Ciclo de Vida (ACV)** realizado bajo la norma ISO 14044 y supervisado por la PUCP (PELCAN), Machu Picchu Foods ha establecido su línea base de intensidad de emisiones para el chocolate orgánico:

Intensidad promedio: 6.76 kg CO₂ por kg de producto final.

Potencial de mitigación: Al implementar escenarios de "Bajo Carbono" (uso de compostaje ideal y sistemas agroforestales con alta sombra), la intensidad se reduce a 3.40 kg CO₂.

Hallazgo clave: El 80% de las emisiones ocurren en la fase agrícola, lo que valida la prioridad estratégica del Proyecto Clima-Paisaje.



REDUCCIÓN DE LAS EMISIONES DE GEI

METAS 2026:

A través del Proyecto Clima-Paisaje, en Machu Picchu Foods transformamos la obtención de nuestra materia prima en una fuerza de cambio positivo. Escalamos un modelo de producción donde **cada grano de cacao impulsa la restauración de la Amazonía, garantiza la resiliencia del agricultor y asegura un suministro sostenible y libre de deforestación para el mundo.**

1. Sistemas Agroforestales (SAF):

Transición de las fincas hacia modelos de producción de cacao bajo sombra para mejorar la resiliencia climática del cultivo.

2. Manejo de Residuos de Cacao:

Reducción de emisiones de metano (CH₄) mediante el compostaje técnico de la cáscara de mazorca en finca.

3. Eficiencia en Insumos:

Sustitución de fertilizantes nitrogenados por biopreparados de las biofábricas del proyecto, reduciendo las emisiones de óxido nitroso (N₂O).

Se ha firmado la adenda para escalar el Proyecto Clima-Paisaje a 40 nuevos productores con +400 has bajo PIF, fortaleciendo la capacidad de remoción de carbono en la cadena de suministro mediante la **promoción de métodos de agricultura regenerativa y restauración ecológica en las fincas de cacao.**

GESTIÓN SOSTENIBLE DEL AGUA

En Machu Picchu Foods, asumimos el desafío de reducir el consumo de agua potable y optimizar los vertimientos industriales mediante una cultura de mejora continua e innovación tecnológica. A través de objetivos específicos de reducción y sistemas de tratamiento de efluentes de alto estándar, transformamos nuestro compromiso ambiental en acciones concretas que protegen la biodiversidad y aseguran la sostenibilidad del entorno hídrico.

Acciones claves durante el 2025

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:

Se realizó la instalación de sesenta y dos (62) flujómetros en nuestras plantas Callao y Pisco. Asimismo, se ha implementado la plataforma IoT de monitoreo de consumos de agua, lo que permite contar con información automática, continua y en tiempo real. Con esta implementación se completa la fase inicial de establecimiento de un indicador real y confiable del consumo hídrico de nuestras plantas.

Se realizó el reemplazo de treinta y uno (31) cañerías manuales por cañerías con sensor de movimiento, se implementaron ocho (08) pistolas dosificadoras de agua en los lavaderos industriales de las plantas y se reemplazaron ocho (08) urinarios convencionales por urinarios ecológicos en los servicios higiénicos de caballeros de la planta Callao.

TRATAMIENTO DE EFLUENTES:

Se ha completado al 100% la implementación de la Planta de Tratamiento de Aguas Residuales Industriales (PTARI), con una capacidad de tratamiento de 50 m³/día de efluentes industriales, tratando 14,400 m³ de efluentes industriales durante su operación en 2025.



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 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. 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.

Se realizó tres (03) capacitaciones programadas a la comunidad Bocanegra (Callao), alcanzando la participación de 27 personas. Por otro lado, se estableció un Convenio Marco de Cooperación Interinstitucional entre la I.E. 5092 Santa Rosa de Lima y Machu Picchu Foods., en el marco del Plan de Valor Compartido

en Agua, desarrollándose al 100% las tres (03) capacitaciones planificadas en la Institución educativa, alcanzando un total de 513 personas capacitadas entre estudiantes y docentes. Así mismo, se ejecutaron intervenciones de mejoramiento tecnológico y estructural en la gestión del agua de la institución educativa, abarcando servicios higiénicos y lavaderos.

Se ejecutaron satisfactoriamente las dos (02) jornadas programadas de limpieza, descolmatación y recuperación del canal de derivación agrícola Casalla (Pisco), interviniéndose un tramo de 625 m, lo que permitió restituir el trazo original del canal y restablecer el flujo hidráulico continuo en un tramo superior al previsto inicialmente, contribuyendo a la mejora de la calidad ambiental del entorno y a la reducción de riesgos asociados a obstrucciones y acumulación de residuos. La ejecución de las actividades de limpieza y recuperación del canal Casalla generó un beneficio social directo para sesenta y cinco (65) regantes de la comunidad de usuarios del agua, así como para más de trescientas (300) familias usuarias del canal. Asimismo, se promovió la generación de empleo local mediante la creación de dieciséis (16) puestos de trabajo temporales para jornaleros de la zona.

PROYECTO CRECE AGRICULTOR



EFICIENCIA HÍDRICA Y PRODUCTIVIDAD EN LA CADENA DE VALOR DEL CACAO

En alianza estratégica con Netafim impulsamos el Proyecto Crece Agricultor, una iniciativa diseñada para fortalecer la resiliencia de nuestra cadena de suministro de cacao mediante la transferencia de tecnología y la optimización de recursos. Este programa promueve la instalación de sistemas de riego tecnificado en fincas de cacao, permitiendo a los productores mejorar su productividad agrícola, optimizar el uso

del recurso hídrico y asegurar la sostenibilidad ambiental y económica de sus cultivos.

Durante el periodo 2025, el proyecto consolidó sus primeros hitos de impacto con la georreferenciación de 642 cuerpos de agua (identificando fincas con acceso directo al recurso), la sensibilización y capacitación de 82 productores en sistemas de riego tecnificado, y la implementación efectiva de la infraestructura de riego en las primeras 7 fincas bajo el modelo "Crece Agricultor". De cara al año 2026, la empresa ha establecido una hoja de ruta orientada a expandir el alcance y consolidar la infraestructura del proyecto. Esta nueva fase prioriza la ampliación del universo de fincas elegibles, integrando tanto a productores certificados como convencionales bajo criterios de trazabilidad. Asimismo, se fortalecerán las capacidades del equipo técnico en la recolección de información geoespacial y el proceso de monitoreo continuo para evaluar el desempeño productivo de las fincas que ya cuentan con el sistema. Finalmente, la estrategia contempla extender las actividades de georreferenciación de fuentes hídricas, fortalecer los programas de sensibilización y continuar con la instalación progresiva de nuevos sistemas de riego tecnificado.

CONSUMO DE AGUA

En 2025, nuestro consumo total de agua fue de 113 megalitros, reflejando un incremento del 42% respecto a 2024, principalmente por el aumento de producción.

CONSUMO DE AGUA	2024	2025
	Megalitros	Megalitros
Red pública	80	113
Total de consumo	80	113

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, presentamos el cumplimiento de nuestros proyectos y compromisos para la obtención del 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.

BOSQUES, BIODIVERSIDAD Y NO DEFORESTACIÓN

Machu Picchu Foods consideramos la preservación del patrimonio forestal y la protección de la biodiversidad como directrices éticas y estratégicas fundamentales de nuestra gobernanza. Nuestra gestión se apoya en un esquema preventivo de debida diligencia y en un firme compromiso de no deforestación, estructurados con el fin de hacer frente a los desafíos climáticos globales, amortiguar las repercusiones en los ecosistemas nativos y salvaguardar la conformidad legal y ambiental de nuestra cadena de suministro de cacao ante los mercados externos más exigentes. Con el fin de materializar estos lineamientos, la compañía ha diseñado una estructura operativa que traslada las macropolíticas institucionales hacia acciones concretas en las regiones de origen, orientadas no solo a mitigar riesgos biológicos, sino también a revertir activamente la degradación de los suelos y favorecer la regeneración de la masa vegetal. De este modo, la visión corporativa sobre este tema material se canaliza mediante

programas territoriales planificados y evaluables que lideran nuestra agenda de mitigación e impacto positivo; iniciativas agroforestales cuyas metodologías, metas de campo y avances tangibles se despliegan minuciosamente.

UBICACIONES CON IMPACTOS EN LA BIODIVERSIDAD

En Machu Picchu Foods asumimos la conservación de los ecosistemas como un pilar innegociable de nuestra estrategia de negocio, elevando la protección de los bosques y la biodiversidad a un compromiso corporativo de alto nivel. Entendemos que el liderazgo sectorial no solo se mide por la calidad de nuestros productos, sino por nuestra capacidad de anticipar los desafíos ambientales globales y transformar activamente nuestra cadena de suministro. Bajo este enfoque, implementamos políticas de debida diligencia rigurosas y medibles, diseñadas para evitar, minimizar y revertir los impactos en los entornos naturales. Durante el 2025, consolidamos esta visión de vanguardia mediante la



ejecución a gran escala de proyectos emblemáticos en el campo: el **Proyecto Caosacha** y nuestro programa de circularidad en suelo mediante el compostaje agrícola. La trazabilidad y efectividad de estas iniciativas se monitorean bajo un sistema riguroso de KPIs, asegurando una mejora continua que no solo responde a las crecientes exigencias de los mercados internacionales de no deforestación, sino que consolida a Machu Picchu Foods como el socio estratégico de referencia mundial en el abastecimiento de cacao sostenible y regenerativo. Las políticas específicas, impactos y acciones de restauración que sustentan este liderazgo se detallan formalmente a continuación bajo el bloque de indicadores GRI 101.



AGRICULTURA REGENERATIVA, ORGÁNICA Y SALUD DEL SUELO

En Machu Picchu Foods, reconocemos de manera estratégica que la sostenibilidad y el futuro de la industria del cacao dependen directamente de la vitalidad, resiliencia y salud de la tierra. Asumimos la conservación del suelo, el impulso de la agricultura orgánica y la protección de los ecosistemas como compromisos

prioritarios para revertir la degradación ambiental, detener la pérdida de biodiversidad y fortalecer la resiliencia climática de nuestra cadena de valor, transformando los desafíos agrícolas en fuentes de valor compartido para las comunidades productoras. Asimismo, consolidamos nuestro liderazgo sectorial mediante la ejecución de un estricto programa orgánico corporativo. El pilar central de este modelo es el establecimiento de Acuerdos Bilaterales con nuestros productores y productoras, un mecanismo de mutua cooperación y compromiso que impulsa la producción orgánica de cacao bajo los estándares más altos del mercado global, asegurando la competitividad y la

excelencia técnica desde el origen. Finalmente, evaluamos permanentemente la efectividad de este enfoque mediante auditorías de certificación internacional, el registro de diagnósticos de parcelas y el monitoreo dinámico del cumplimiento de los Acuerdos Bilaterales por parte de nuestro equipo técnico. De este modo, aseguramos una cadena de suministro del cacao limpia, regenerativa y con una sólida trazabilidad que responde a las más altas expectativas ambientales de nuestros clientes y de los mercados globales.

POLÍTICAS PARA DETENER Y REVERTIR LA PÉRDIDA DE BIODIVERSIDAD

Machu Picchu Foods garantiza la adecuada gestión de sus impactos sobre la biodiversidad mediante la implementación de programas planificados y medibles, orientados a evitar y minimizar impactos negativos, así como a maximizar beneficios ambientales y sociales para las partes interesadas.

PROYECTO CAOSACHA



Nuestro enfoque en el Alcance 3 se enfoca en implementar un programa de reforestación en aproximadamente 18 000 hectáreas de cacao certificado de MPF, orientado a: Incrementar la **cobertura forestal**, restaurar **áreas degradadas** y capturar **dióxido de carbono**. Estas acciones contribuyen a la recuperación de la cobertura vegetal, la mejora de los servicios ecosistémicos y la reducción de la degradación del suelo.

LOGROS 2025:

1. Capacitación y soporte al equipo técnico:

A través de 3 **capacitaciones técnicas dirigidas a los productores**, para fortalecer la producción sostenible: Agricultura Regenerativa, Buenas prácticas agrícolas, inventarios forestales, metodología de reforestación.

2. Descripción de línea base:

Se viene ejecutando un plan de intervención que contempla el inventario de registro de diagnóstico de las fincas, avanzando al 2025 con 480 productores con fincas inventariadas lo que permite identificar riesgos e impactos potenciales sobre la biodiversidad y definir medidas de gestión específicas.

METAS 2026:

A través del Proyecto Caosacha, como parte de las acciones de restauración, se prevé la reforestación en aproximadamente 4,400 hectáreas, involucrando a cerca de 1,500 productores, mediante la plantación de 30,000 plántones de especies adecuadas al ecosistema local.

1. Sistemas Agroforestales (SAF):

Elaboración de diagnóstico de las fincas seleccionadas para la implementación de los Sistemas agroforestales considerando criterios técnicos de logística, accesibilidad, forma y extensión.

2. Instalación de plántones:

Enfocados en la implementación de la reforestación se prevé instalar 30,000 plántones como meta para el 2026.

REGENERATIVE ORGANIC CERTIFIED (ROC)

En Machu Picchu Foods, reconocemos que el futuro del cacao depende directamente de la vitalidad de la tierra. Por ello, asumimos la salud del suelo y el impulso de la agricultura orgánica como compromisos estratégicos prioritarios para revertir la degradación ambiental y fortalecer la resiliencia climática de nuestra cadena de valor. Durante el 2025, consolidamos nuestro liderazgo sectorial al adoptar el estándar global **Regenerative Organic Certified (ROC)** como el núcleo de nuestra estrategia de gestión en campo. A través de una estrecha colaboración con 3 cooperativas cacaoteras —que integran a cerca de 510 productores— co-gestionamos un área total de 1,400 hectáreas, de las cuales **1,000 hectáreas ya implementan prácticas de agricultura regenerativa de alta precisión.**





En estas cooperativas se promueve la implementación de prácticas orientadas a fortalecer la salud del suelo, la resiliencia climática y la biodiversidad de los sistemas productivos, entre las que destacan:

La elaboración de bioles en las propias fincas utilizando insumos mayoritariamente provenientes de la misma parcela, favoreciendo ciclos naturales de nutrientes y reduciendo la dependencia de insumos externos.

La implementación de sistemas agroforestales y acciones de reforestación mediante integración de árboles de sombra y especies forestales adaptadas al ecosistema local.

La producción y uso de compost a través de lombricultura para mejorar la fertilidad natural del suelo.

El mantenimiento de humedad y protección del suelo mediante coberturas muertas y vivas, contribuyendo a reducir erosión y mejorar la actividad biológica.

Estas iniciativas se desarrollan con participación activa de productores y cooperativas, promoviendo beneficios compartidos tanto ambientales como económicos, así como el fortalecimiento de cadenas de suministro más sostenibles, regenerativas y trazables.

A través de este enfoque, Machu Picchu Foods reafirma su compromiso con el desarrollo de una cadena de valor del cacao alineada con estándares internacionales de sostenibilidad y con las crecientes expectativas de clientes y mercados globales en materia ambiental y social.

TRAZABILIDAD GEOESPACIAL Y DEBIDA DILIGENCIA EN ORIGEN

La **Amazonía Peruana**, representa el **60% del territorio nacional**, es un sumidero de carbono de importancia global. Sin embargo, enfrenta una pérdida anual de cobertura boscosa que supera las 150 000 hectáreas, impulsada principalmente por la agricultura migratoria y la falta de trazabilidad. En Machu Picchu Foods, entendemos que la deforestación es la causa principal de la pérdida de biodiversidad junto con la crisis de emisiones de gases de efecto invernadero (GEI's); desde el dióxido de carbono (CO₂) liberado por la quema de biomasa, hasta el óxido nitroso (N₂O) y metano (CH₄) derivados de prácticas agrícolas convencionales.

Nuestra estrategia trasciende el cumplimiento normativo para integrarse en el **Acuerdo de Acción Colectiva Cacao, Bosques y Diversidad**. También, alineamos nuestras operaciones con certificaciones de alto estándar como

Rainforest Alliance (RA) y NCP, asegurando el estricto cumplimiento de la normativa de la **Unión Europea (EUDR)**. No nos limitamos a "no deforestar"; implementamos **Soluciones Basadas en la Naturaleza (SbN)** para restaurar **Servicios Ecosistémicos** críticos: salud del suelo, regulación hídrica y purificación del aire. Mediante el monitoreo geoespacial y la asistencia técnica, transformamos la **cadena del cacao en una herramienta de sostenibilidad y resiliencia climática**. Para ello, aplicamos herramientas de Sistemas de Información Geográfica (SIG) directamente en campo, donde nuestros colaboradores georreferencian in situ la extensión de las parcelas. Estos geodatos permiten asegurar que el cacao proviene de áreas no deforestadas, mediante el análisis cruzado con fuentes oficiales del Estado peruano y plataformas internacionales de monitoreo forestal, permitiéndonos evaluar con precisión cualquier nivel de riesgo.





IDENTIFICACIÓN DE IMPACTOS SOBRE LA BIODIVERSIDAD

En Machu Picchu Foods, reconocemos que **la integridad de los ecosistemas amazónicos es vital para la resiliencia de nuestra cadena de valor**. Por ello, implementamos un sistema de debida diligencia ambiental basado en Sistemas de Información Geográfica (SIG).

Georreferenciación In Situ:

Desde el 2023, hemos georreferenciado mediante el trackeo del área de cultivo de cacao de los productores, que permiten un análisis cruzado con fuentes oficiales del Estado peruano y plataformas internacionales de monitoreo forestal.

Monitoreo multitemporal:

Mediante el análisis de imágenes satelitales, evaluamos la cobertura boscosa histórica y actual para detectar riesgos de deforestación. **Al cierre de la Fase 1 del Proyecto Clima-Paisaje**, se han identificado **64.66 ha de bosque conservado** dentro de las fincas intervenidas, integrándolas en Planes Integrales de Finca (PIF) que actúan como hojas de ruta para la gestión sostenible a 5 años.

Resultados de trazabilidad:

Contamos con el **100% de polígonos de las fincas certificadas de productores de nuestra cadena de abastecimiento**, asegurando que el cacao provenga de áreas libres de deforestación, cumpliendo con las exigencias de mercados internacionales.

PROPÓSITO EN EL TALENTO Y VALOR EN EL ORIGEN: FORTALECIENDO EL EMPLEO DIGNO Y EL IMPACTO SOCIAL EN LA CADENA DE VALOR

GRI 401-1, 401-3, 403-1, 403-2, 403-3, 403-5, 403-6, 403-9, 403-10, 404-1, 404-2,
404-3, 405-1, 406-1

ATRACCIÓN, DESARROLLO Y BIENESTAR DEL TALENTO (INCLUYE SSO)

En Machu Picchu Foods, entendemos que la transformación de la industria del cacao y la creación de valor compartido solo son posibles situando a las personas en el centro de cada decisión técnica y operativa. Bajo este enfoque, la gestión del talento se concibe como un pilar de sostenibilidad humana diseñado para garantizar empleo formal y digno, rechazando cualquier tipo de discriminación y promoviendo un entorno laboral seguro, equitativo e inclusivo en toda nuestra cadena de valor.

Nuestra estrategia para la gestión de este tema material se articula a través de tres frentes fundamentales:



Atracción y bienestar integral:

Impulsamos procesos de atracción orientados a sostener el crecimiento del negocio y asegurar la continuidad operativa. Monitoreamos constantemente indicadores de rotación, clima laboral y conciliación familiar —como el acceso universal al permiso parental sin distinción de género ni ubicación geográfica— lo que nos permite identificar brechas de equidad y diseñar mecanismos correctivos que favorezcan la retención del talento.



Capacitación y gestión del desempeño:

Potenciamos las capacidades técnicas y de gestión de nuestra fuerza laboral tanto en centros industriales como en zonas de acopio regionales (mediante programas especializados teórico-prácticos). Este crecimiento profesional se complementa con procesos amplios y periódicos de evaluación del desempeño, sirviendo como herramientas de retroalimentación para cerrar brechas y alinear las contribuciones individuales con los objetivos estratégicos de la organización.



Cultura proactiva de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST):

Operamos bajo un Sistema de Gestión de SST fundamentado en normas internacionales de mejora continua (ISO 45001:2018) y en los altos estándares de impacto social de las Empresas B (B Corp). Este modelo posiciona a cada colaborador como un sensor activo en la identificación de peligros y mitigación de riesgos, superando los mínimos legales vigentes e integrando tecnologías preventivas de vanguardia para salvaguardar la salud física y mental del equipo.



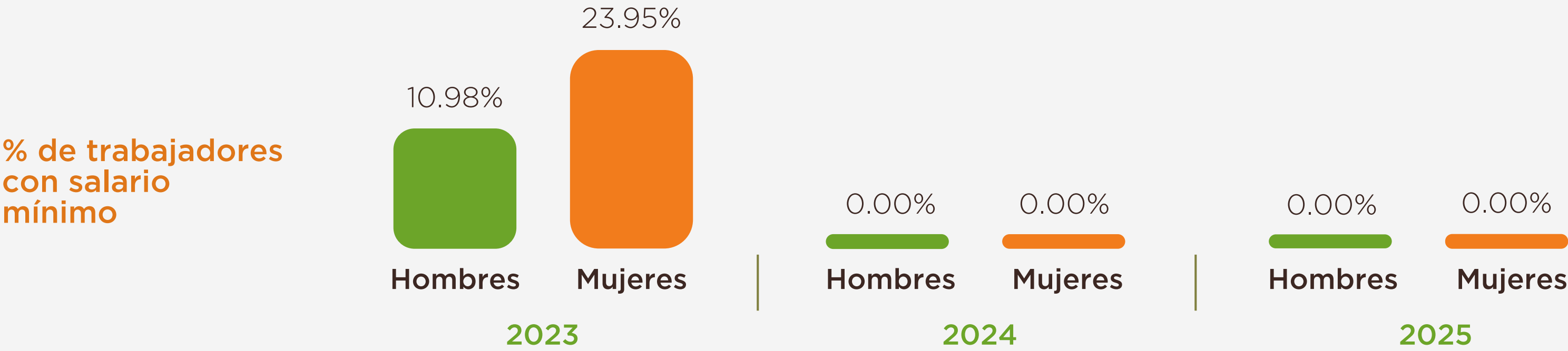
Evaluamos permanentemente la efectividad de este enfoque mediante comités paritarios, auditorías operativas y el monitoreo dinámico de nuestras tasas de accidentabilidad y permanencia. De este modo, transformamos los desafíos sociolaborales en oportunidades de innovación, asegurando que cada etapa en la producción de nuestro chocolate impulse el desarrollo integral y el bienestar de nuestra gente.

RATIOS DE SALARIO INICIAL FRENTE AL MÍNIMO

Por otro lado, nuestra política salarial busca atraer y retener al mejor talento, asegurando que la remuneración sea un motor de progreso familiar. Un hito consolidado en 2025 es que ningún trabajador de la compañía percibe la remuneración mínima vital (RMV) por ley.

Mientras que el salario mínimo legal en el Perú se sitúa en S/ 1,130.00, el salario inicial estándar en Machu Picchu Foods para el 2025 fue de S/ 1,150.00. Esto establece una ratio de 1.02 frente al mínimo legal, aplicado con estricta equidad de género, garantizando que no existan brechas salariales en posiciones de categoría inicial.

CONCEPTO	2023		2024		2025	
	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES
Total de Trabajadores	1,384	643	1,417	721	1,418	643
N° de Trabajadores con Salario Mínimo	152	154	0	0	0	0
% de Trabajadores con Salario Mínimo	10.98%	23.95%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%



NUEVAS CONTRATACIONES Y ROTACIÓN DE PERSONAL

La gestión del talento humano en Machu Picchu Foods durante el 2025 estuvo enfocada en fortalecer la organización mediante la incorporación de nuevos colaboradores alineada con el crecimiento del negocio. Como parte de su estrategia, la empresa impulsó procesos de atracción orientados a garantizar la continuidad operativa y el cumplimiento de sus objetivos estratégicos.

Respecto a la rotación de personal, la empresa continuó monitoreando indicadores de permanencia y desvinculación voluntaria como parte de su estrategia de bienestar laboral y sostenibilidad organizacional. Este enfoque permitió identificar oportunidades de mejora relacionadas con el clima laboral, la capacitación, el desarrollo profesional y las condiciones de trabajo, especialmente en áreas operativas de producción. A través de programas de formación, onboarding, fortalecimiento de marca empleadora y promoción de un entorno inclusivo, Machu Picchu Foods buscó consolidarse como una



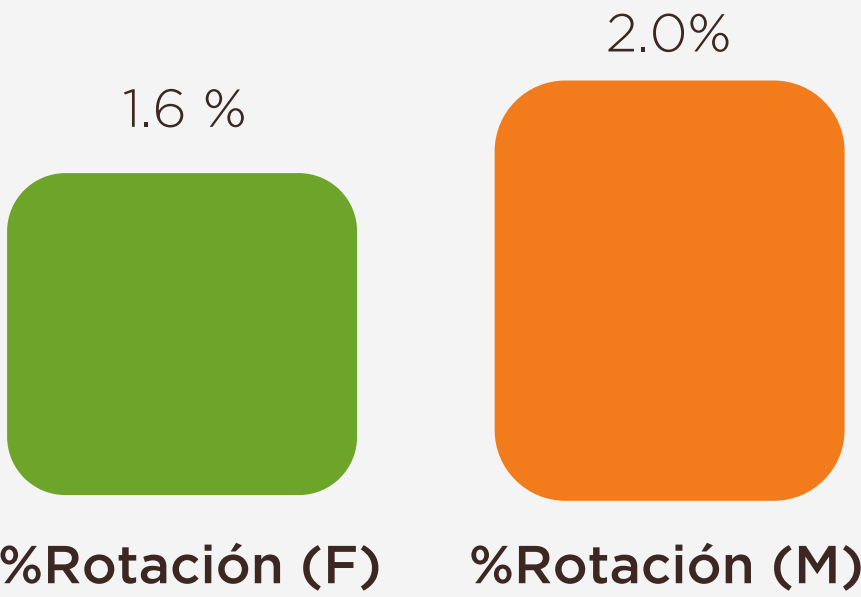
organización comprometida con el crecimiento de sus colaboradores y el desarrollo sostenible de la industria alimentaria peruana.

En el 2025, Machu Picchu Foods incorporó 870 nuevos colaboradores, de los cuales el 49% fueron contratados en nuestra sede de Pisco. Esta expansión de personal estuvo asociada a la implementación de nuevas líneas de producción.

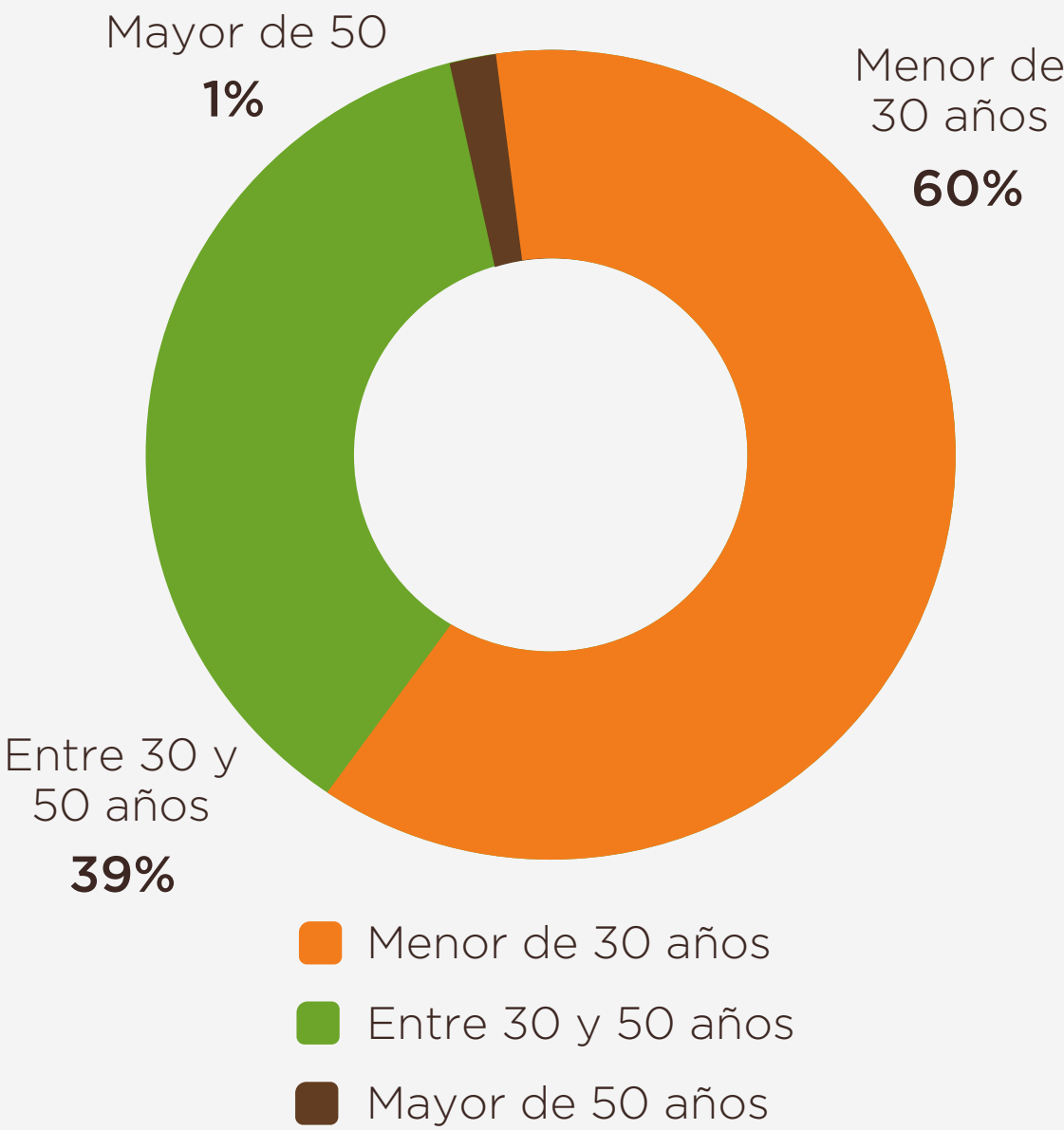
Cantidad total y tasa de contrataciones de nuevos empleados

SEDE	MENOR DE 30 AÑOS		ENTRE 30 Y 50 AÑOS		MAYOR DE 50 AÑOS	
	F	M	F	M	F	M
Lima	85	94	78	73	1	-
Pisco	35	250	29	112	-	-
Zonas	13	44	8	44	1	3
Total	133	388	115	229	2	3

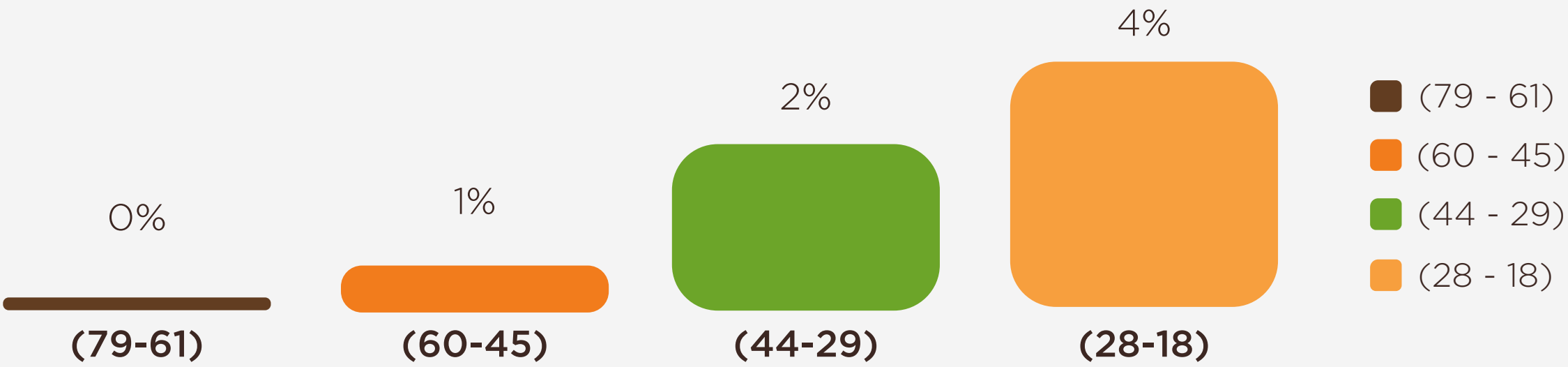
Rotación voluntaria según género



Contratación por grupo de edad



% Rotación voluntaria según rango de edad



PERMISO PARENTAL

En Machu Picchu Foods, promovemos una cultura de respeto a los derechos laborales y familiares, reconociendo que la conciliación entre la vida personal y profesional es clave para el bienestar de nuestro equipo. Garantizamos el acceso al permiso parental sin distinción de género ni ubicación geográfica, alineándonos con el marco legal peruano y con nuestros propios estándares de responsabilidad familiar.

Durante el 2025, un total de **98 colaboradores** hicieron uso de su derecho al permiso parental. La distribución refleja la naturaleza de nuestra fuerza laboral y la presencia operativa en diversas regiones del país:

SEDE	MENOR DE 30 AÑOS	
	F	M
Callao	19	22
Pisco	6	34
San Isidro	0	0
Zonas	5	12
Total	30	68

Tasas de retorno y retención

El indicador de éxito de nuestra política no solo reside en el otorgamiento del permiso, sino en la reincorporación efectiva del colaborador a sus funciones. A continuación, se detallan las tasas calculadas sobre el total de personas que hicieron uso del beneficio en el periodo:

ITEM	GENERO	CALLAO	PISCO	SAN ISIDRO	ZONAS
Derecho a permiso parental	Masculino	22	34	0	12
Derecho a permiso parental	Femenino	19	6	0	5
Se acogieron a permiso paternal	Masculino	22	34	0	12
Se acogieron a permiso paternal	Femenino	19	6	0	5
Regresaron al término de permiso paternal	Masculino	22	34	0	12
Regresaron al término de permiso paternal	Femenino	14	6	0	3
Siguieron siendo empleados 12 meses después de regresar al trabajo	Masculino	3	5	0	2
Siguieron siendo empleados 12 meses después de regresar al trabajo	Femenino	0	2	0	1
Tasa de regreso al trabajo y de retención	Masculino	14%	15%	0%	17%
Tasa de regreso al trabajo y de retención	Femenino	0%	33%	0%	20%

Al cierre del periodo, los datos muestran una disparidad marcada entre géneros y sedes, evidenciando dificultades en el retorno femenino al entorno laboral. Reconocemos que estas cifras no cumplen con nuestras expectativas de retención de talento y equidad. La pérdida de personal femenino tras la maternidad, especialmente en **Callao** y las **Zonas de Acopio**, sugiere la existencia de barreras que dificultan la transición de regreso al trabajo.

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

En Machu Picchu Foods, sabemos que nuestro Sistema de Gestión de la Salud y la Seguridad en el Trabajo (SST) es el cimiento sobre el cual construimos nuestra promesa de excelencia, ya que posicionamos al colaborador en el centro de cada decisión técnica y operativa.

Nuestro compromiso con la protección de la vida está respaldado por el rigor de los estándares más exigentes del mundo:

Estándar global:

Sistema de gestión fundamentado en la norma ISO 45001:2018, enfocado en la mejora continua y la eliminación proactiva de riesgos.

Liderazgo especializado:

Equipo de especialistas certificados como Auditores Líderes por el IRCA en ISO 45001:2018, garantizando la excelencia y el rigor crítico en cada protocolo.

Compromiso B Corp:

Gestión de SST alineada con altos estándares de impacto social, priorizando el bienestar físico y mental de los colaboradores como eje de la sostenibilidad.

Cultura de prevención:

Promoción del autocuidado y cuidado colectivo, donde cada integrante de MPF, desde la alta gerencia hasta los operarios de línea, actúa como embajador de seguridad.

Cultura de prevención:

Modelo de transparencia total que involucra a los trabajadores en la identificación de peligros y la mejora de sus condiciones laborales.

Nuestro sistema integra plenamente la legislación nacional vigente, pero nuestra visión reside en superar los mínimos legales para establecer nuevos hitos de protección en la industria alimentaria.

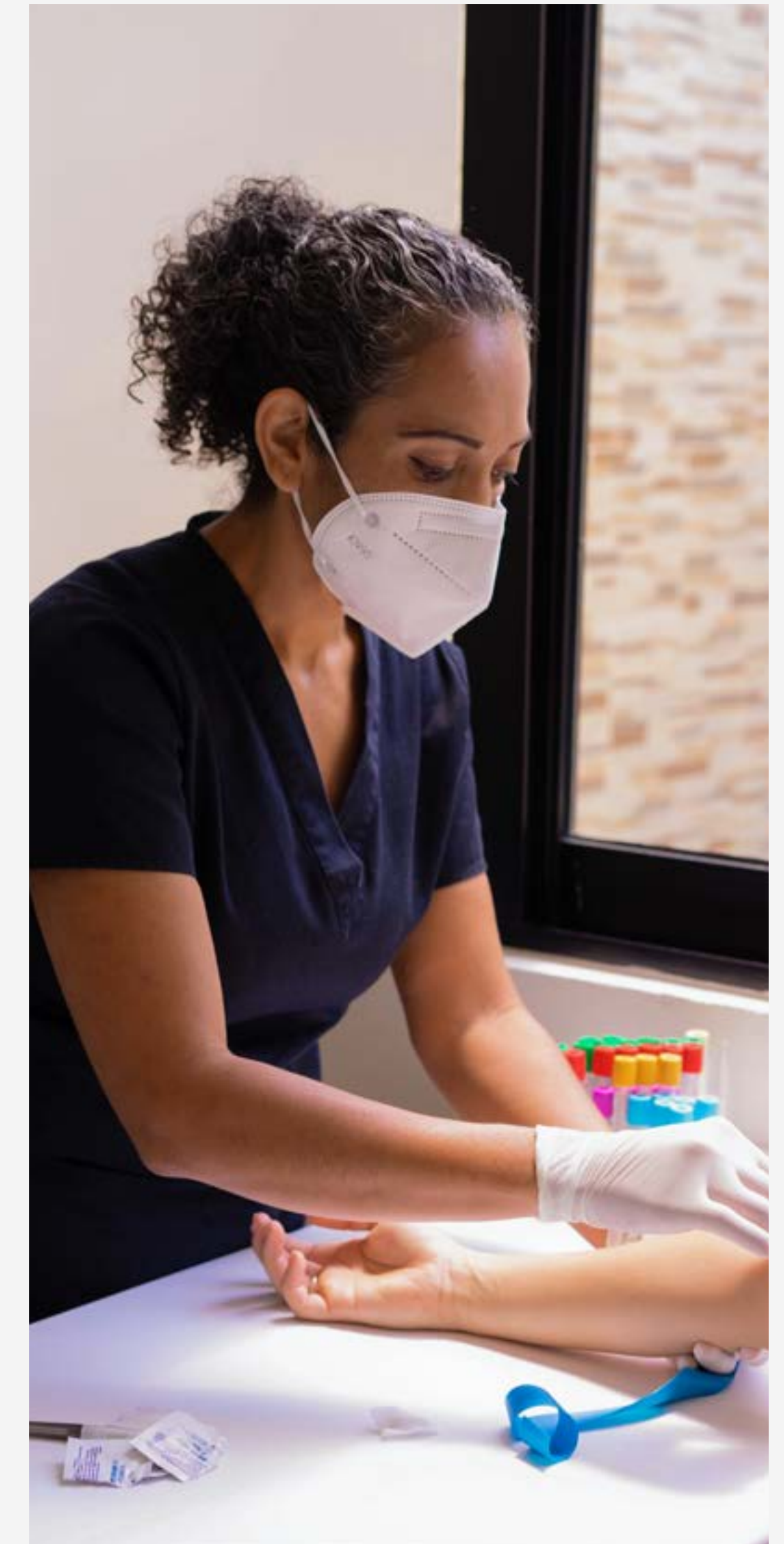
LOGROS 2025:

1. Buenas Prácticas Laborales:

Galardonados con el **2° puesto en el "Concurso Nacional de Buenas Prácticas Laborales"** (Categoría Prevención de Riesgos) por el **Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo de Perú**.

2. Inteligencia Artificial en la Seguridad y Salud en el Trabajo (SST):

Líderes de vanguardia en el sector, invitados como ponentes en seminarios nacionales sobre la integración de la **Inteligencia Artificial en la Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)**.



IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, EVALUACIÓN DE RIESGOS E INVESTIGACIÓN DE INCIDENTES

En Machu Picchu Foods, entendemos que la identificación de peligros es un compromiso ético con la integridad de nuestros colaboradores. El sistema se basa en la premisa de que "un riesgo identificado es una oportunidad de innovación", utilizando metodologías de clase mundial para garantizar un entorno de trabajo resiliente y seguro.



Fomentamos que cada trabajador sea un sensor activo de la identificación de riesgos, permitiendo que el equipo de SSO actúe antes de que ocurra una desviación que pueda ocasionar un incidente.

Utilizamos nuestra infraestructura de cámaras para realizar auditorías conductuales en tiempo real. Esto nos permite identificar actos inseguros tanto de personal propio como de contratistas.

Nuestra identificación de peligros y evaluación de riesgos (IPERC) es un proceso vivo que se actualiza ante cualquier cambio operativo, asegurando que los controles sean siempre vigentes y eficaces.

Fomentamos nuestra Cultura Preventiva de Seguridad con nuestros programas de Seguridad Basada en el Comportamiento (SBC), de tal forma que la participación en la Identificación de peligros, evaluación de riesgos y generación de controles es a todo nivel dentro de MPF.

En MPF contamos con un Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, quienes son participantes activos dentro del sistema de Gestión, realizando inspecciones planificadas, reporte de actos y condiciones inseguras, investigación de accidentes, elaboración de Mapa de Riesgos, etc.

SERVICIOS DE SALUD EN EL TRABAJO

En Machu Picchu Foods (MPF), entendemos que los servicios de salud en el trabajo deben ser el escudo que anticipa y neutraliza cualquier riesgo ocupacional antes de que afecte a nuestra gente. Nuestro enfoque trasciende la medicina ocupacional para integrarse en el corazón de la operación, garantizando que cada colaborador cuente con un respaldo técnico y humano de excelencia.

Nuestros servicios de salud no solo atienden, sino que intervienen en el entorno laboral para crear condiciones óptimas de trabajo:



Monitoreos Ocupacionales

**Exámenes Médicos
Ocupacionales periódicos**

**Ergonomía Basada en el Diseño
del Proceso**

**Confidencialidad y Ética en los
resultados médicos**

**Vanguardia en IA - Salud,
utilizando Softwares preventivos**

**Staff de Profesionales en Salud,
presentes las 24 horas**

FORMACIÓN DE TRABAJADORES SOBRE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL:

Machu Picchu Foods implementa un programa anual de capacitación en Seguridad y Salud Ocupacional orientado a fortalecer la prevención de riesgos, la identificación de peligros y la actuación de los trabajadores frente a situaciones asociadas a sus funciones. La información se reporta bajo el enfoque de GRI 403-5, considerando tanto formación general en salud y seguridad como capacitaciones vinculadas a riesgos, actividades o situaciones específicas de trabajo.

Inducción y formación obligatoria en SST

Como parte del proceso de incorporación, todo nuevo trabajador

recibe una inducción obligatoria en SST y una inducción específica en el puesto de trabajo antes de iniciar sus labores. Esta práctica busca asegurar que el personal conozca los lineamientos preventivos, los riesgos asociados a sus actividades y las medidas de control aplicables desde su ingreso a la organización.

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

- Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo (RISST)
- Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS)
- Ergonomía
- Matriz IPERC
- Primeros Auxilios

Durante 2025, las capacitaciones mandatorias para las Sedes Lima y Pisco sumaron 8,950 horas, distribuidas de la siguiente manera:

TEMA	HORAS DE CAPACITACIÓN
Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo (RISST)	1790
Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS)	1790
Ergonomía	1790
Matriz IPERC	1790
Primeros Auxilios	1790
Total	8950

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

- Concientización Vial y Conducción Preventiva.
- Manejo de Extintores y Evacuación de Zonas
- Enfermedades Endémicas
- Matriz IPERC

Enfermedades Transmisibles por Alimentos (ETAS)

Primeros Auxilios

TEMA	HORAS DE CAPACITACIÓN
Concientización Vial y Conducción Preventiva	271
Manejo de Extintores y Evacuación de Zonas	271
Enfermedades Endémicas	271
Matriz IPERC	271
Enfermedades Transmisibles por Alimentos (ETAS)	271
Primeros Auxilios	271
Total	1626

De acuerdo con el Plan Anual de Capacitación establecido a inicios de año, estos contenidos fueron impartidos de manera presencial para el personal



operario y de forma virtual para el personal administrativo a través de nuestra plataforma virtual de aprendizaje.

Capacitación en trabajos de alto riesgo:

De manera complementaria a las capacitaciones obligatorias, Machu Picchu Foods ejecutó formaciones especializadas en trabajos de alto riesgo para personal con funciones críticas en planta y en áreas logísticas. Estas capacitaciones fueron impartidas por proveedores externos certificados y abordaron los siguientes temas:

Capacitación en materiales peligrosos

Capacitación en trabajos en altura

Capacitación en trabajos en caliente

Capacitación en trabajos en espacios confinados

Capacitación en trabajos en bloqueo y etiquetado

Capacitación en trabajos eléctricos

Capacitación en trabajos de izaje de cargas

Capacitación en manejo de montacargas, apiladores y traspallet

Estas sesiones fortalecen la preparación técnica de los trabajadores que realizan tareas con exposición a riesgos significativos y apoyan el cumplimiento de los controles definidos por la organización en materia de Seguridad y Salud Ocupacional.

Nuestra estrategia de promoción de la salud nace del corazón de nuestra gente. No vemos la seguridad como una imposición, sino como un acto de respeto mutuo:

Campañas comunicativas periódicas

Campañas médicas gratuitas al personal

Pausas activas dentro de planta

Capacitaciones Periódicas

Entrenamientos prácticos en Primeros auxilios

Inspecciones preventivas de Salud Ocupacional, en la línea operativa



LESIONES POR ACCIDENTE LABORAL

En Machu Picchu Foods, entendemos que detrás de cada indicador de accidentabilidad hay una persona, una familia y un proyecto de vida. Por ello, nuestra gestión de lesiones por accidente laboral no se limita a la contabilidad de eventos, sino a la erradicación sistemática de los riesgos críticos a través de la innovación, el diseño y una cultura preventiva innegociable.

Durante el 2025, hemos logrado una **reducción del Índice de accidentalidad acumulado del 58% con respecto al 2024.**



LAS DOLENCIAS Y ENFERMEDADES LABORALES

En MPF tomamos medidas preventivas desde la operación, lo cual ha permitido que en el 2025 **no se haya registrado ninguna afectación producto de una Enfermedad Profesional.**

Siguiendo las normativas ergonómicas más exigentes, hemos integrado ayudas mecánicas al proceso, evitando lesiones Musculoesqueléticas en el proceso operativo.

Se da continuidad a nuestro sistema de gestión, el cual tiene como principio el cumplimiento normativo nacional e internacional, a fin de poder prevenir lesiones profesionales en nuestros colaboradores.

En caso de la existencia de una dolencia durante la jornada de trabajo, se tiene a disposición la evaluación médica inmediata a fin de dar tratamiento y evitar su agravamiento.





PROMEDIO DE HORAS DE FORMACIÓN AL AÑO POR EMPLEADO

En 2025, Machu Picchu Foods desarrolló acciones de formación orientadas al fortalecimiento de capacidades técnicas, operativas y de gestión de sus colaboradores. Estas actividades contribuyeron a sostener el desempeño de los equipos y a acompañar las necesidades de desarrollo identificadas en las distintas áreas de la organización.

Conforme al enfoque del indicador GRI 404-1, la información se presenta como promedio de horas de formación recibidas por los empleados durante el periodo objeto del informe, desagregada por categoría laboral y género.

Durante el periodo reportado, se registraron 57,710 horas de capacitación para 2,137 trabajadores, lo que equivale a un promedio general de 27 horas de formación por persona.

La distribución por categoría laboral y género fue la siguiente:

CATEGORÍA LABORAL	GENERO	N° TRABAJADORES	N° HORAS DE CAPACITACIÓN	X HORAS DE CAPACITACIÓN
Administrativo	Femenino	320	5914	18
	Masculino	546	6	17
	Total	866	34	18
Operario	Femenino	352	6	41
	Masculino	919	34	30
	Total	1,271	42,336	33
Total		2,137	57,710	27

Los resultados muestran una mayor intensidad de formación en la categoría operaria, que acumuló 42,336 horas y alcanzó un promedio de 33 horas por trabajador. Dentro de este grupo, el personal operario femenino registró 14,589 horas y un promedio de 41 horas de capacitación por persona, constituyéndose en el segmento con mayor promedio anual reportado.

En el personal administrativo se registraron 15,374 horas de capacitación, con un promedio de 18 horas por trabajador. La información reportada permite evidenciar la cobertura de las acciones formativas y el nivel de inversión en capacitación aplicado a las categorías laborales consideradas para el periodo 2025.

PROGRAMAS PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS

El Programa Dojo impulsado por Machu Picchu Foods, permite brindar contenidos teóricos y prácticos al personal de zonas de acopio para desarrollar su aprendizaje en la gestión documentaria y acompañamiento directo a los productores.

Objetivos generales del programa:

- 

Estandarizar los procesos administrativos y técnicos para la excelencia operativa
- 

Impulsar el desarrollo integral y el liderazgo de las habilidades de gestión

Además, el programa emplea dos rutas de certificación:

Certificación Administrativa: Dirigida a los sub administradores

Certificación Técnica: Dirigida a los asesores técnicos

- Certificación Administrativa:**

Módulo 1: Emisión de documentos para la compra

Módulo 2: Gestión de documentos para la compra

Módulo 3: Emisión de Guía de Remisión Remitente

Módulo 4: Comprobante de pagos para gastos



- Certificación Técnica:**

Módulo 1: Certificaciones

Módulo 2: Sistema interno de control

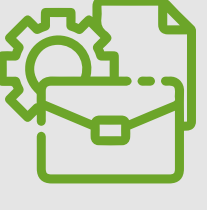
Módulo 3: Riesgo de contaminación cruzada

Módulo 4: Lineamientos para el almacén

Resultados:

Total de personas capacitadas: 154 personas en 30 centros de acopio

- 

100% Personas capacitadas
- 

18 Mentores Certificación Administrativa
- 

34 Mentor Certificación Técnica



Asimismo, aplicamos un programa de inducción al puesto para que los colaboradores nuevos se alineen con los estándares, procedimientos y flujos de proceso dentro de su área de gestión, el cual también formó parte del proyecto capacitarlos en torno a los parámetros de las certificaciones con las que contamos actualmente en donde su gestión tenía un impacto directo para la adquisición de los granos de cacao.

- 

43 Asesores técnicos
- Enero a Octubre
- 

22 Sub Administradores

PROMOCIÓN Y CAPACITACIÓN DEL TALENTO

Las evaluaciones periódicas del desempeño forman parte de los mecanismos de gestión del talento de Machu Picchu Foods. Este proceso permite brindar retroalimentación, identificar oportunidades de mejora y alinear las contribuciones individuales con los objetivos de las áreas y de la organización.

Para el periodo 2025, la información se presenta en línea con GRI 404-3, reportando el porcentaje de colaboradores que recibieron una evaluación periódica de desempeño y desarrollo profesional, desagregado por tipo de nómina y sexo.

Del total de 1,909 colaboradores programados para evaluación, 1,903 fueron efectivamente evaluados, lo que representa una cobertura de 99.7%.

La distribución por tipo de personal y género fue la siguiente:

T. DE NÓMINA	SEXO	N° PARTICIPANTES	N° EVALUADOS	% EVALUADOS
Administrativo	Femenino	316	310	98.1%
	Masculino	439	439	100.0%
Total Administrativo		755	749	99.2%
Operario	Femenino	304	304	100.0%
	Masculino	850	850	100.0%
Total Operario		1154	1154	100.0%
Total		1909	1903	99.7%

El proceso alcanzó el 100.0% de cobertura en el personal operario y 99.2% en el personal administrativo. En el grupo administrativo femenino se evaluó al 98.1% de las participantes programadas, mientras que el grupo administrativo masculino alcanzó el 100.0% de cobertura.

Estos resultados reflejan una aplicación amplia del proceso de evaluación durante el periodo, con una brecha residual de 6 colaboradores no evaluados respecto del total programado. La cobertura alcanzada contribuye a la gestión del desempeño, la identificación de brechas y la definición de acciones de desarrollo para los equipos.



DIVERSIDAD EN ÓRGANOS DE GOBIERNO Y EMPLEADOS

Durante el periodo 2020-2025, Machu Picchu Foods ha consolidado una composición equilibrada en términos de género y edad en su Directorio. Al cierre del **2025**, se mantiene la paridad alcanzada el año anterior, donde 5 de 7 de los directores pertenecen al grupo etario de mayores de 50 años.

Por otro lado, durante el **2025**, la plantilla total estuvo compuesta por **2,061 colaboradores**, manteniendo una distribución de **31% mujeres y 69% hombres**. La estructura etaria continúa reflejando una fuerza laboral madura y experimentada, con un **58% de colaboradores entre los 30 y 50 años**.

Diversidad de empleados por categoría y grupo etario 2025

GRUPO ETAREO	MUJERES	HOMBRES	TOTAL
De 18 a 30 años	235	496	731
Entre 30 a 50 años	379	822	1,201
Mayores de 50 años	29	100	129
Total	643	1,418	2,061

CASOS DE DISCRIMINACIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS EMPRENDIDAS

Durante el periodo 2025, no se registraron casos de discriminación en Machu Picchu Foods, de acuerdo con el monitoreo exhaustivo de nuestros canales formales y los registros del área de gestión humana.

Este resultado es reflejo de una cultura organizacional basada en el respeto y la equidad, donde se rechaza categóricamente cualquier forma de exclusión por motivos de género, etnia, religión, discapacidad, orientación sexual o cualquier otra condición.

Para garantizar la integridad de este entorno, la compañía cuenta con el "Procedimiento de Quejas", un mecanismo formal y estructurado que asegura:

Confidencialidad:

Canales accesibles que protegen la identidad del denunciante en todo momento.

Imparcialidad:

Protocolos de investigación oportuna bajo estándares de ética y debido proceso.

Resolución y mejora:

Aplicación de acciones correctivas inmediatas ante vulneraciones comprobadas y retroalimentación del sistema.

Prevención activa:

Programas de capacitación anual en Derechos Humanos, Ética y Diversidad para toda la plantilla.

La ausencia de incidentes durante dos años consecutivos reafirma la eficacia de nuestro Procedimiento de Quejas y nuestra política de tolerancia cero frente a conductas discriminatorias, consolidándonos como un espacio de trabajo seguro e inclusivo.

DESARROLLO DE COMUNIDADES CACAOTERAS, DERECHOS HUMANOS E INCLUSIÓN

Machu Picchu Foods promueve la resiliencia y prosperidad de las comunidades cacaoteras mediante una gestión que integra los derechos humanos y la inclusión. Durante 2025, consolidamos una cultura de equidad con cero casos de discriminación, respaldada por un sólido Procedimiento de Quejas, y aseguramos una cadena libre de trabajo infantil y forzoso en nuestro grupo de 6,226 productores y proveedores estratégicos bajo criterios de debida diligencia (HREDD). Asimismo, impulsamos el desarrollo local elevando la bancarización rural al 87% y beneficiando a las familias agricultoras mediante los proyectos Wiñay, Nuwa Muun y Ñawinchay.



INVERSIONES EN INFRAESTRUCTURAS Y SERVICIOS APOYADOS

Durante la gestión 2025, Machu Picchu Foods canalizó inversiones en infraestructura social, educativa y ambiental orientadas al fortalecimiento de las comunidades cacaoteras ubicadas en sus zonas de intervención. Estas inversiones se ejecutaron a través de los programas del Plan Estratégico de Sostenibilidad y complementan la operación comercial con impactos positivos verificables en el territorio.

En materia de infraestructura social y educativa, la inversión integral en 2025 asciende a **\$109,007** incluyendo gestión y supervisión técnica, distribuida en dos programas principales:



Programa Wiñay

Inversión en el mejoramiento de comedores escolares en 2 escuelas en las regiones de Junín y San Martín, beneficiando directamente a las comunidades educativas vinculadas a la red de productores. Estas intervenciones fortalecen la infraestructura escolar en zonas donde MPF opera centros de acopio, contribuyendo a mejorar las condiciones de alimentación y permanencia escolar de los niños y las niñas de familias cacaoteras.



Programa Ñawinchay

Destinó inversión a la implementación de bibliotecas comunitarias, la adquisición de 175 libros infantiles y juveniles, la instalación de un sistema fotovoltaico para garantizar la operación de la biblioteca. Estas inversiones fortalecen el hábito lector y el acceso a la educación en comunidades rurales de las zonas de intervención.

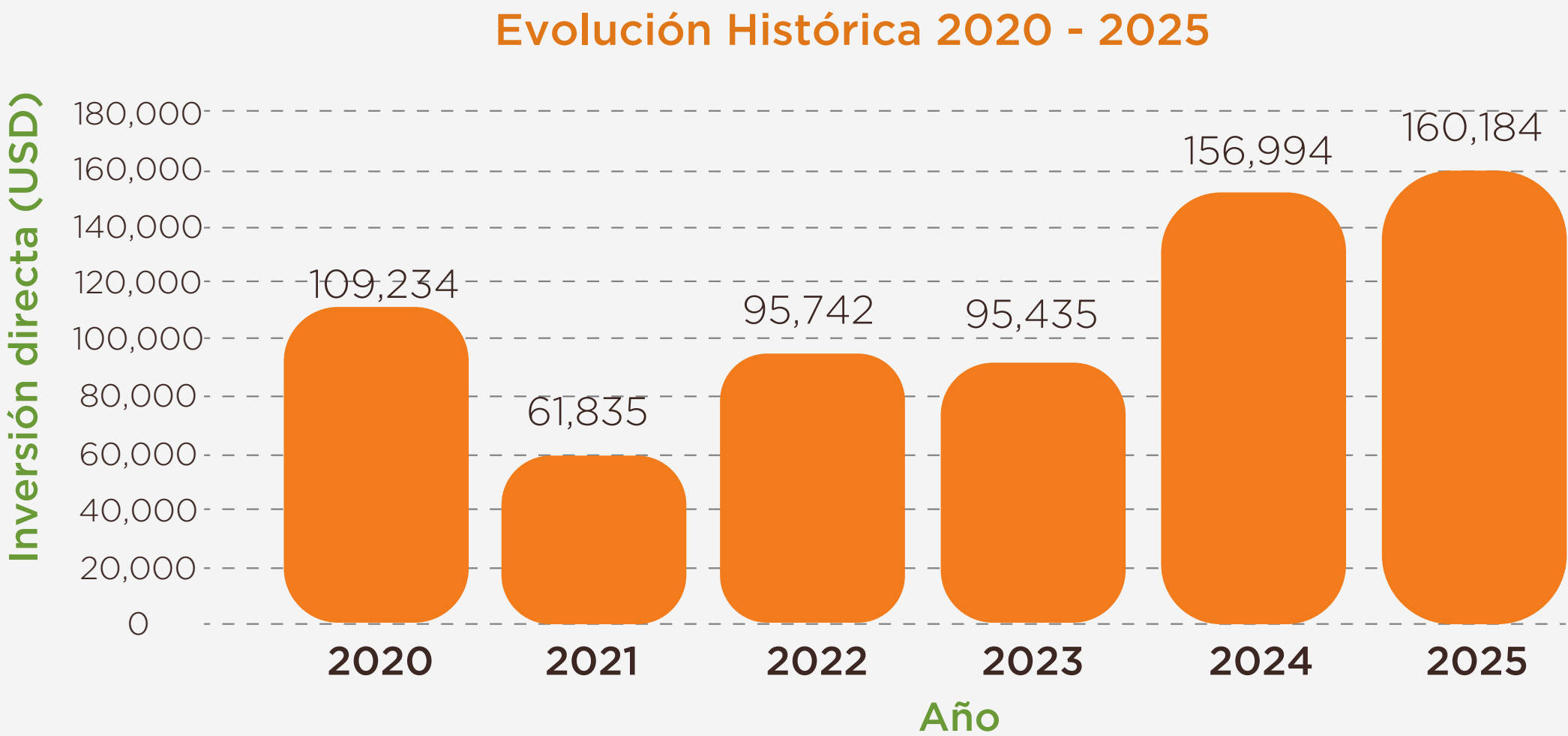


En materia de infraestructura ambiental y productiva

Machu Picchu Foods ejecutó inversiones a través de los siguientes programas, cuyo alcance se reporta en términos físicos: el proyecto Caosacha evaluó 339 fincas e inventarió 5,416 árboles como base para la intervención de 3,250 hectáreas en sistemas agroforestales y restauración; el proyecto Clima Paisaje sembró 4,459 plántones e implementó 10 Planes Integrales de Finca en Neshuya y Curimaná (Ucayali); el proyecto Crece Agricultor instaló sistemas de riego tecnificado en 6 fincas e identificó 642 fuentes de agua; y el proyecto Compostaje de Mazorcas avanzó en el diseño y pilotaje de composteras con microorganismos de montaña. Adicionalmente, MPF mantiene en operación sistemas fotovoltaicos en 16 centros de acopio.

La inversión social de Machu Picchu Foods ha mantenido una trayectoria creciente desde 2020 (USD 109,234) hasta 2025 (USD 160,184), reflejando el compromiso progresivo de la organización con el desarrollo de las comunidades productoras de cacao. El detalle de la evolución histórica y el desglose por programa se presenta en el cuadro adjunto.

ITEM	NOMBRE O INICIATIVA DEL PROYECTO EJECUTADO	PRESUPUESTO (\$) 2025
1	Inversiones en Infraestructura Social y Comunitaria	\$ 109,007
2	Inversiones en Infraestructura Ambiental y Productiva	\$ 51,176
Total 2025		\$ 160,184



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

A nivel del grupo de productores, conformado por **6,226 integrantes, no se han evidenciado casos de trabajo infantil ni trabajo forzoso**. Esto se sustenta en la implementación de un plan anual de capacitaciones en temas sociales, así como en el seguimiento oportuno realizado por los asesores técnicos en las zonas de acopio, lo que permite prevenir, detectar y gestionar de manera temprana cualquier posible riesgo.

Adicionalmente, se cuenta con mecanismos de control y reporte que fortalecen la supervisión en campo, promoviendo el cumplimiento de estándares laborales y la sensibilización continua de los productores, lo que contribuye a mantener condiciones de trabajo adecuadas en toda la cadena.

En el caso de los proveedores externos estratégicos, conformados principalmente por cooperativas proveedoras de grano de cacao certificadas bajo el estándar FairTrade International, la gestión de

riesgos relacionados con trabajo infantil y trabajo forzoso se fortalece mediante la implementación de los nuevos criterios de Debida Diligencia en Derechos Humanos y Medio Ambiente (HREDD, por sus siglas en inglés).

Estos criterios incluyen procesos de identificación, evaluación y monitoreo de riesgos sociales y ambientales, incorporando específicamente la evaluación de riesgos asociados al trabajo infantil, así como medidas preventivas y mecanismos de seguimiento orientados a promover el respeto de los derechos humanos dentro de las organizaciones proveedoras y sus cadenas de valor.

A través de estas acciones, Machu Picchu Foods fortalece una cadena de suministro responsable y alineada con estándares internacionales de sostenibilidad, trazabilidad y derechos humanos, respondiendo a las crecientes expectativas de clientes y mercados globales.

ZONA	PRODUCTORES CERTIFICADOS (INICIO 2025)	TOTAL DE PRODUCTORES CERTIFICADOS (CIERRE 2025)	PRODUCTORES EN PROCESO DE CERTIFICACION (2026)
Ayacucho	843	937	182
Jaen	0	121	29
Juanjui	316	541	160
Madre de Dios	96	101	15
Quillabamba	0	0	163
Satipo	562	711	174
Tarapoto	1690	2,233	376
Tingo María	56	200	30
Tocache	290	395	72
Ucayali	926	987	225
Total	4,779	6,226	1,426

Como parte de su modelo de aprovisionamiento responsable, Machu Picchu Foods trabaja con 14 cooperativas proveedoras de grano de cacao certificadas bajo el estándar FairTrade International, que agrupan aproximadamente a 2,000 productores. Esta certificación no solo garantiza

condiciones comerciales más justas para los pequeños productores, sino que establece requisitos explícitos en materia de derechos laborales, incluyendo la prohibición del trabajo infantil y el trabajo forzoso como condiciones negociables dentro de las organizaciones certificadas.



El estándar FairTrade International exige a las cooperativas la implementación de políticas internas, mecanismos de control y procesos de sensibilización orientados a prevenir y erradicar estas prácticas en sus comunidades productoras. El cumplimiento de estos requisitos es verificado periódicamente a través de auditorías realizadas por organismos de certificación independientes, lo que añade una capa adicional de supervisión externa a los esfuerzos propios de Machu Picchu Foods.

A través de su vinculación con estas cooperativas certificadas, la empresa fortalece una cadena de suministro en la que el respeto a los derechos humanos —y en particular la protección de niñas, niños y trabajadores frente a situaciones de explotación— es un criterio estructural de selección y mantenimiento de proveedores.

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

En Machu Picchu Foods, entendemos que la sostenibilidad y competitividad de nuestra cadena de valor de cacao depende directamente de la resiliencia, el bienestar y la prosperidad de las familias agricultoras. Para nosotros, el agricultor es un socio estratégico fundamental de nuestra operación. Esta visión trasciende la filantropía tradicional para enfocarse en la creación de valor compartido: invertimos en programas sociales y beneficios directos porque estamos convencidos de que una comunidad fortalecida es una comunidad que produce con calidad y compromiso.

La inversión en estas iniciativas responde a una gestión inteligente de nuestra cadena de suministro:

Mitigación de riesgos:

Al abordar brechas en educación, salud e infraestructura, reducimos la vulnerabilidad de las zonas productoras ante crisis externas.

Resiliencia operativa:

Un agricultor con acceso a inclusión financiera, capacitación técnica y soporte logístico, tiene mayor capacidad de adaptación frente al cambio climático y las fluctuaciones del mercado.

Sostenibilidad del suministro:

Garantizar el bienestar de la niñez y el empoderamiento de las mujeres agricultoras asegura el relevo generacional y la estabilidad de nuestra producción a largo plazo.

1. Beneficios sociales al agricultor orgánico

En Machu Picchu Foods, el compromiso con las comunidades locales se materializa a través de un esquema de beneficios directos diseñado para fortalecer la resiliencia económica y el bienestar personal de nuestros agricultores orgánicos. Durante el 2025, hemos consolidado una red de soporte que garantiza que el impacto del programa orgánico trascienda la finca y alcance el núcleo familiar del productor. Este modelo de beneficios sociales permite que pertenecer al programa orgánico de Machu Picchu Foods no sea solo una decisión comercial, sino un proyecto de vida que asegura el desarrollo inclusivo y equitativo de las comunidades cacaoteras. Nuestra propuesta de valor para el agricultor se basa en tres pilares fundamentales:



SOMOS RESPONSABLES SOCIALMENTE

Soporte social



Iniciativas educativas y de salud



Inversión en proyectos comunitarios



Gastos funerarios



Iniciativas filantrópicas

Soporte operativo



Capacitación y desarrollo



Apoyo logístico para insumos

Soporte financiero



Opciones de prepago



Préstamos con un
interés del 0%



Incentivos

2. Inclusión financiera y
modernización de pagos

En Machu Picchu Foods (MPF), consideramos que la bancarización es una herramienta fundamental para la formalización y el crecimiento económico del agricultor. Durante el 2025, hemos impulsado la transición hacia medios de pago bancarizados —tales como cheques, órdenes de pago, depósitos y, especialmente, transferencias bancarias—.

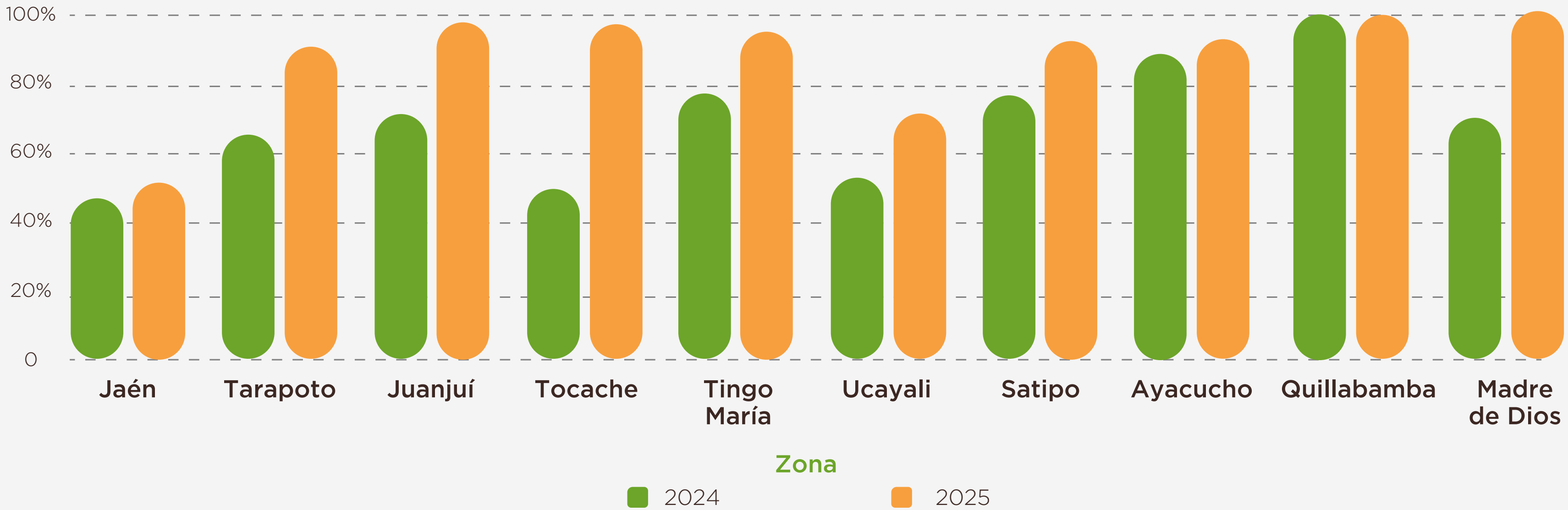
Esta migración no solo optimiza nuestros procesos internos, sino que garantiza la seguridad física de nuestros

colaboradores y productores al reducir el uso de efectivo en campo. Además, MPF asume íntegramente los gastos por comisiones interbancarias, asegurando que el productor reciba el valor total de su trabajo sin descuentos operativos, promoviendo así una cultura de innovación en los pagos y mitigando riesgos financieros.

a. Avances en bancarización y medios de pago 2024 - 2025

El nivel de bancarización desagregado por zonas de acopio muestra un fortalecimiento sostenido del ecosistema financiero de MPF. Mientras que en 2024 la tasa de bancarización en compras de cacao se situaba en 71%, el cierre de 2025 destaca un desempeño del 87%, superando los objetivos anuales. La solidez de este avance se refleja en la cobertura del 100% de pagos bancarizados en Quillabamba, así como en niveles de ejecución por encima del 90% en Juanjuí, Tocache, Tingo María, Satipo, Ayacucho y Madre de Dios.

Comparativo % bancarización en compras de grano de cacao en zonas
(pagos realizados a proveedores sin dinero en efectivo)



INVERSIONES EN INFRAESTRUCTURAS Y SERVICIOS APOYADOS

En Machu Picchu Foods, la estrategia de inclusión financiera se ejecuta con un enfoque territorial, reconociendo que cada zona de acopio presenta desafíos logísticos y de conectividad únicos. Durante el 2025, hemos priorizado la transición hacia pagos digitales mediante transferencias bancarias y depósitos, logrando desplazar el uso de efectivo incluso en las zonas con mayores retos de infraestructura.

% BANCARIZACION EN COMPRAS DE GRANO DE CACAO EN ZONAS DE ACOPIO (% SEGÚN MEDIOS DE PAGO)

ZONA	EFFECTIVO	CHEQUE NEGOCIABLE	DEPÓSITO EN CUENTA	CHEQUE NO NEGOCIABLE	ORDEN DE PAGO	CHEQUE GERENCIAL	TRANSFERENCIA BANCARIA	TOTAL GENERAL
Jaen	0.0%	48.6%	0.0%	48.2%	0.0%	0.0%	3.2%	100.0%
Tarapoto	2.1%	10.6%	0.0%	51.1%	0.1%	2.3%	33.7%	100.0%
Juanjuí	0.0%	4.0%	0.0%	68.1%	14.6%	1.8%	11.4%	100.0%
Madre de Dios	0.2%	2.7%	0.1%	0.6%	87.2%	0.0%	9.2%	100.0%
Quillabamba	0.3%	5.4%	0.0%	23.8%	62.3%	1.4%	6.7%	100.0%
Satipo	1.5%	29.1%	0.9%	13.1%	36.8%	0.0%	18.7%	100.0%
Tarapoto	0.5%	6.8%	0.0%	46.9%	20.6%	0.8%	24.4%	100.0%
Tingo María	0.3%	5.6%	0.1%	2.3%	82.9%	0.8%	8.0%	100.0%
Tocache	0.1%	0.0%	0.2%	54.9%	42.8%	0.0%	2.0%	100.0%
Ucayali	0.3%	0.6%	0.1%	0.1%	58.9%	0.6%	39.3%	100.0%
Total	0.6%	12.4%	0.2%	28.4%	42.3%	0.9%	15.2%	100.0%





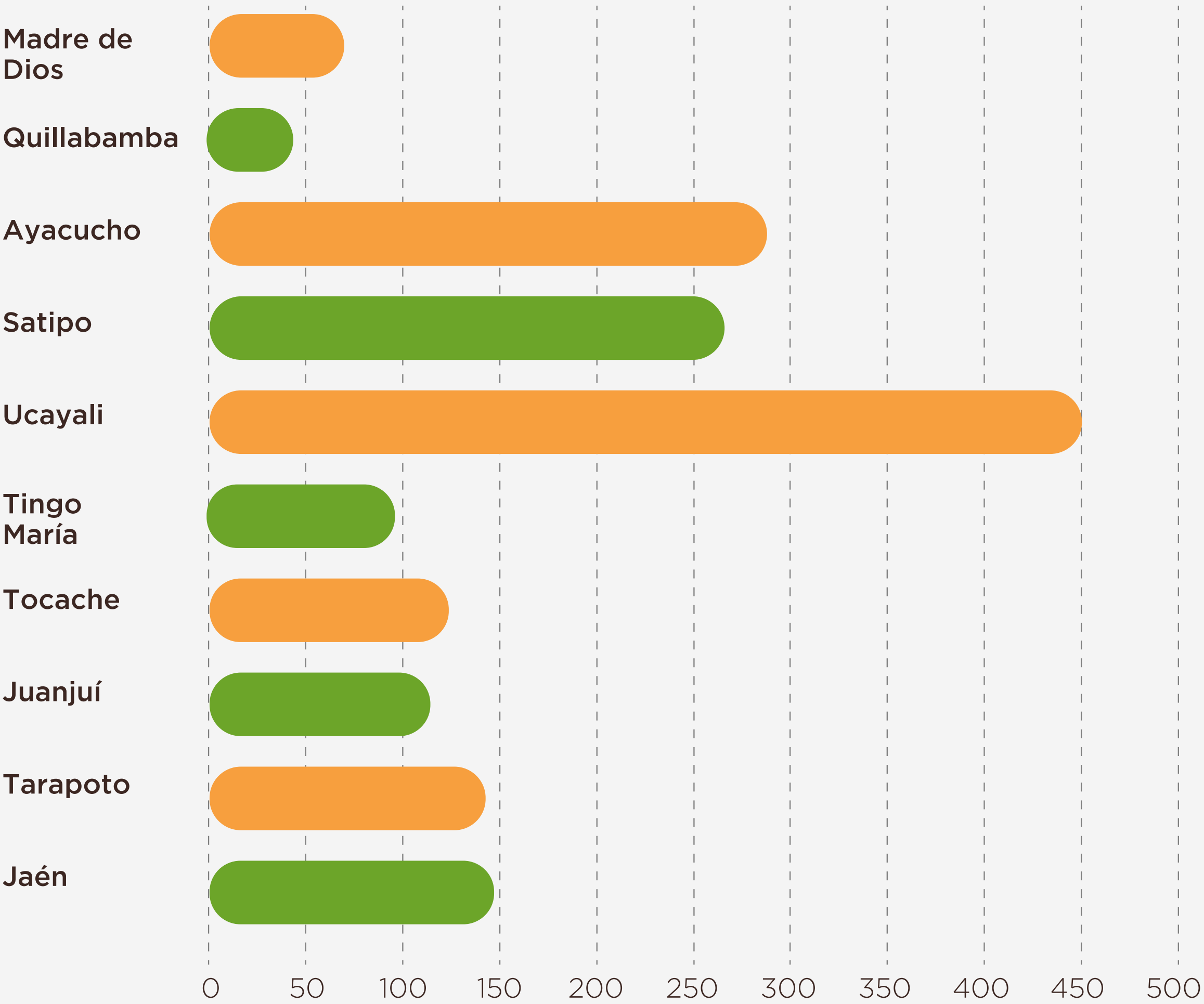
La implementación de transferencias bancarias ha permitido reducir el tiempo de liquidación de pagos, mejorando la satisfacción del productor y fortaleciendo la trazabilidad financiera de nuestra cadena de suministro, alineándonos con los más altos estándares internacionales de transparencia financiera y ética empresarial. Este incremento responde a una estrategia focalizada en la reducción de brechas digitales y de acceso a servicios financieros en zonas rurales de difícil acceso.

Este nivel de bancarización por zona ha sido el vehículo para canalizar otros beneficios financieros directos en 2025, logrando una trazabilidad en:

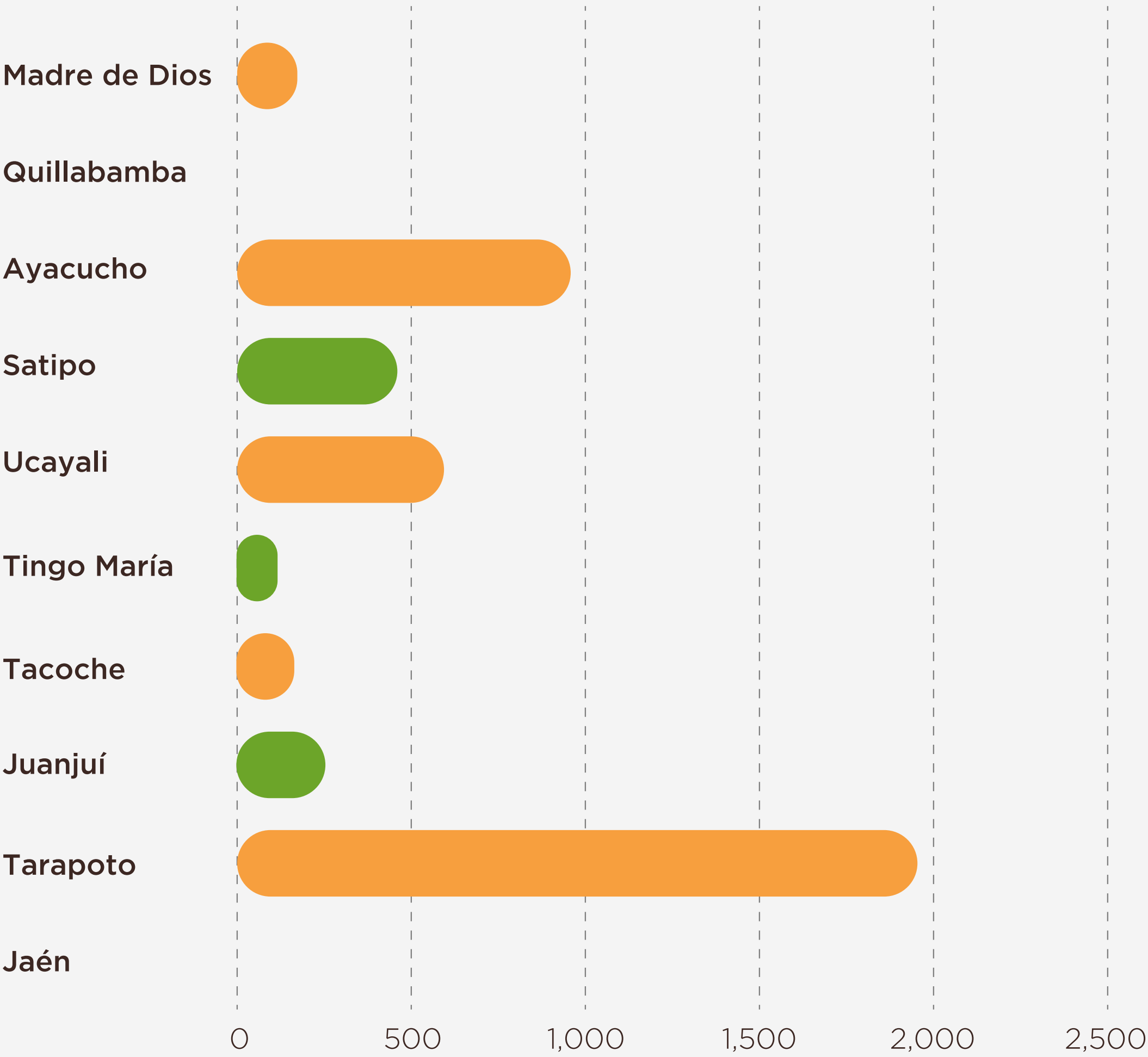
1,686
productores que
recibieron adelanto 2025.

4,238
reintegros por cacao
orgánico liquidados con
total transparencia y rapidez.

Cantidad de proveedores que recibieron adelanto 2025



Cantidad de productores que recibieron reintegro 2025



3. Inversión en proyectos comunitarios

Durante el 2025, hemos destinado recursos estratégicos para fortalecer el tejido social de nuestras comunidades cacaoteras, bajo la convicción de que el desarrollo inclusivo permite fortalecer una cadena de valor competitiva.

Nuestras iniciativas no solo buscan mitigar brechas sociales, sino potenciar el capital humano a través de tres ejes fundamentales: infraestructura educativa digna, empoderamiento económico de la mujer y bienestar infantil. Al invertir en estas áreas, aseguramos un entorno próspero que garantiza la estabilidad de nuestro suministro y la sostenibilidad del cacao peruano a largo plazo.

a. Fortalecimiento de la infraestructura educativa

El Proyecto Wiñay, que significa “crecer” en quechua, busca cerrar brechas en infraestructura educativa.



Durante 2025, seguimos avanzando en las regiones de **Junín y San Martín**, donde la infraestructura escolar presenta deficiencias críticas que afectaban el aprendizaje y la seguridad alimentaria. A través de un proceso participativo de diagnóstico y mapeo de escuelas, se intervinieron **2 instituciones educativas**, remodelando cocinas, comedores escolares y áreas de juegos infantiles.

NUESTROS LOGROS 2025:

- 60 estudiantes beneficiados
- 116 productores fidelizados
- Aseguramiento de 200 toneladas de cacao

b. Empoderamiento económico con enfoque de género

El Programa Nuwa Muun, cuya fase actual concluye exitosamente este 2025, reconoce a la mujer como un eslabón importante en la cadena de valor del cacao. En este sentido invertimos en su capacitación técnica y financiera.



Los resultados superaron las expectativas iniciales, logrando un cumplimiento del 112% en metas productivas y un incremento del 34% en el valor generado por sus fincas.

NUESTROS LOGROS 2025:

Inclusión financiera:

48% del grupo focal bancarizado.

Asistencia técnica:

288 visitas de alta frecuencia y 259 kits de fertilizantes orgánicos entregados.

Gestión de datos:

Levantamiento de 10 perfiles socioeconómicos para futuras intervenciones.

c. Promoción de hábito y comprensión lectora

Como parte de la expansión de nuestra cartera social, en 2025 implementamos el **Proyecto Ñawinchay**, cuyo nombre significa “**leer**” en lengua quechua. Esta

iniciativa nace como un proyecto fortalecido tras el aprendizaje obtenido en un plan piloto de entrega de tablets, evolucionando hacia un modelo de bienestar integral que combina el acceso a la información con la sostenibilidad ambiental. **Ñawinchay** busca transformar el entorno de aprendizaje de la niñez en las comunidades cacaoteras mediante la implementación de bibliotecas comunitarias equipadas con recursos literarios y potenciadas con **energía solar**.



Este enfoque integral ha permitido que en dos instituciones educativas de Ayacucho y San Martín accedan a

espacios de lectura modernos e iluminados, fomentando el hábito lector y reduciendo la brecha educativa. Al integrar componentes de voluntariado corporativo y programas educativos diseñados a medida, hemos logrado lo siguientes

NUESTROS LOGROS 2025:

300 estudiantes beneficiados

95 productores fidelizados

Aseguramiento de 205 toneladas de cacao

Con Ñawinchay, reafirmamos que el bienestar de la infancia es el eje articulador para una cadena de suministro de chocolate más justa, equitativa y resiliente.



CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA BEAN TO BAR

Machu Picchu Foods asume la calidad, inocuidad, legalidad y autenticidad alimentaria como los pilares fundamentales de su excelencia operacional y de su responsabilidad ética con la salud de las personas. A través de un modelo integrado que cubre de extremo a extremo la cadena Bean to Bar (del grano a la barra), la compañía cuenta con equipos especializados en

Aseguramiento de la Calidad, así como en Aplicaciones y Desarrollo, operando en sus plantas de Pisco y Callao bajo rigurosos controles preventivos —desde el ingreso de materias primas y monitoreo ambiental de patógenos hasta el control estricto de alérgenos y auditorías continuas—. Este sólido sistema, respaldado por una cultura organizacional de capacitación constante, mantiene vigentes exigentes acreditaciones internacionales como FSSC 22000, BRCS Food Safety, HACCP, FDA, y certificaciones especializadas (Kosher, Halal, Vegan, Gluten Free y NON GMO), cumpliendo además con la normativa FSMA para exportaciones a más de 40 países.

EVALUACIÓN DE LOS IMPACTOS EN LA SALUD Y SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS

En Machu Picchu Foods, entendemos que la seguridad y la salud de las personas constituyen pilares fundamentales de nuestra gestión operativa. Contamos con un equipo técnico especializado en Aseguramiento de la Calidad en nuestras plantas de Pisco y Callao, encargado de asegurar que todos los procesos, productos y servicios se desarrollen conforme a los estándares internacionales, normativas legales vigentes y requisitos específicos de nuestros clientes. Este compromiso se materializa mediante la implementación, mantenimiento y mejora continua de nuestro Sistema de Gestión de la Calidad.

Adicionalmente, disponemos de un equipo de Aplicaciones y Desarrollo con alta experiencia técnica, enfocado en el diseño y formulación de productos innovadores, seguros y sostenibles, alineados con las tendencias y exigencias del mercado.



Con el propósito de asegurar la inocuidad, calidad, legalidad y autenticidad de nuestros productos, operamos bajo un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria sólido e integrado, que incorpora controles preventivos a lo largo de toda la cadena de valor.

Asimismo, promovemos una cultura organizacional orientada a la seguridad alimentaria mediante programas continuos de capacitación y sensibilización de nuestros colaboradores.

Nuestras instalaciones en Pisco y Callao cuentan con certificaciones internacionales en calidad e inocuidad alimentaria, las cuales son mantenidas y renovadas mediante auditorías externas periódicas. Este enfoque integral refleja el firme compromiso de Machu Picchu Foods con la excelencia operacional y la entrega de productos confiables al mercado global.





- a.** Estándar FSSC 22000
- b.** Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
- c.** Certificado de Registro FDA
- d.** Certificación HACCP
- e.** Certificaciones Orgánicas y de Responsabilidad Social
- f.** Certificación Gluten Free
- g.** Certificación NON GMO
- h.** Inspección No Uso de Alergenos
- i.** Certificación Vegan
- j.** Certificación Halal
- k.** Certificación Kosher
- l.** Auditorías Internas y Externas
- m.** Seguimiento a No Conformidades.

Contamos con un equipo técnico de profesionales responsables del control y seguimiento a todas actividades planificadas en el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, entre ellas:

- a.** Control de Ingreso de Materias Primas y Materiales para la producción.
- b.** Control del Proceso de Producción.
- c.** Análisis de riesgos de Seguridad alimentaria.
- d.** Inspecciones Higiénicas Sanitarias contantes a la línea.
- e.** Monitoreo y Control de Plagas.
- f.** Monitoreo Ambiental de patógenos
- g.** Control de alérgenos

Porcentaje de las categorías de productos y servicios significativas para las que se evalúan los impactos en la salud y la seguridad con el fin de lograr mejoras.

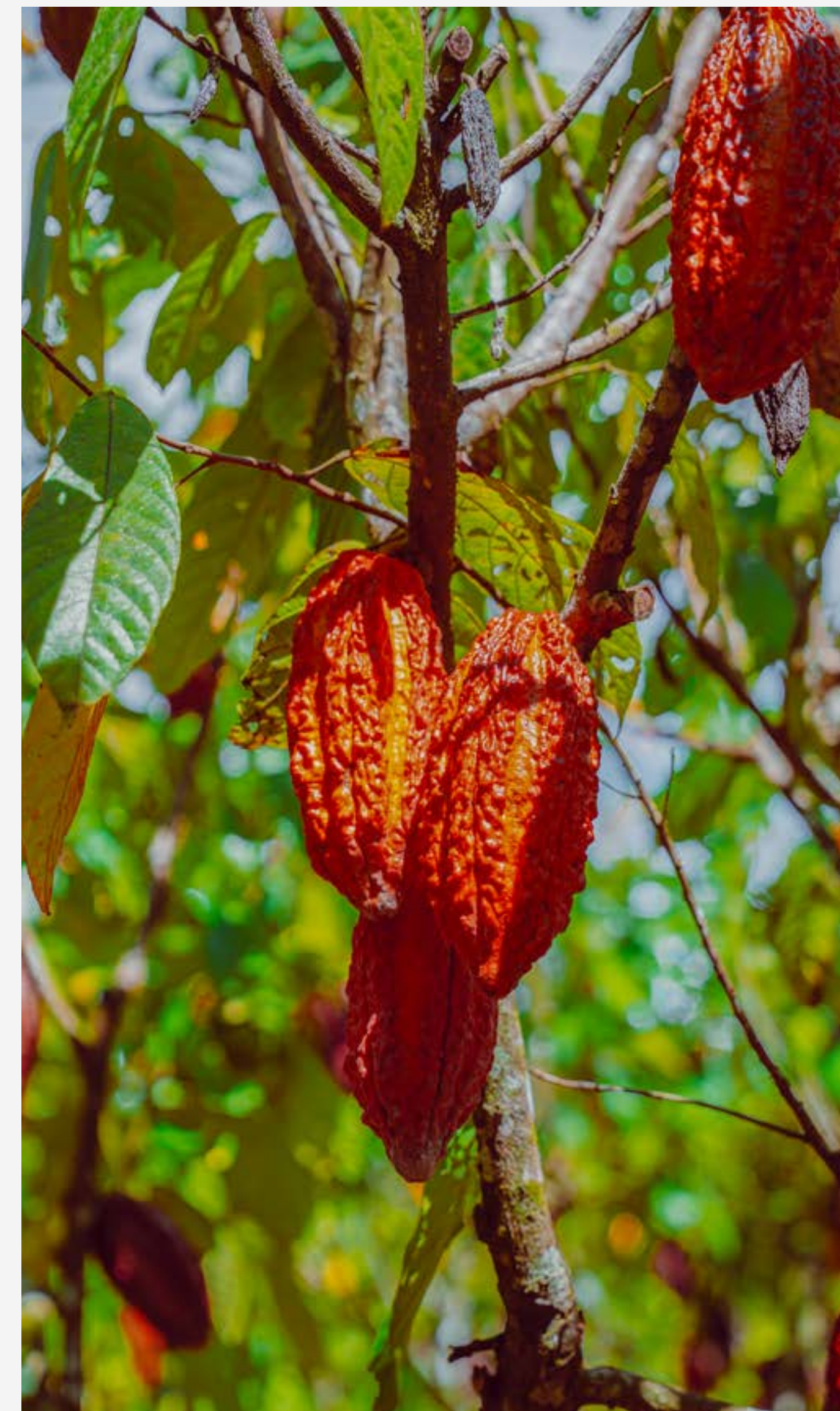
NUESTROS LOGROS 2025:

- 1.** 100% de nuestros productos fueron evaluados para identificar posibles impactos en la salud y seguridad.

- 2.** 0 reclamos de inocuidad registrados, garantizando la confianza de nuestros clientes y consumidores finales.

- 3.** 0 retiros de mercados, realizando un control estricto de contaminantes y alérgenos en el 100% de nuestras líneas de producción.

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 DE CONFORMIDAD

Declaración de uso	Machu Picchu Foods ha presentado la información citada en este índice de contenidos GRI para el periodo comprendido entre el 31 de enero hasta el 31 de diciembre del 2025 de conformidad con los Estándares GRI.
GRI 1 usado	GRI 1: Fundamentos 2021
Estándares sectoriales GRI aplicables	GRI 13: Sectores Agropecuario, Acuícola y Pesquero 2022

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	NÚMERO DE PÁGINA	OMISIÓN			Nº REFERENCIA DEL ESTÁNDAR SECTORIAL GRI
			REQUISITO(S) OMITIDO(S)	RAZÓN	EXPLICACIÓN	
Contenidos generales						
GRI 2: Contenidos Generales 2021	2-1 - Detalles organizacionales	07				
	2-2 - Entidades incluidas en la presentación de informes de sostenibilidad	07				
	2-3 - Periodo objeto del informe, frecuencia y punto de contacto	03				
	2-4 - Actualización de la información	-				
	2-5 - Verificación externa	-	Todo el contenido	Información no disponible / incompleta	El presente reporte no ha sido sometido a un proceso de aseguramiento o auditoría externa de tercera parte. La organización evaluará la viabilidad técnica y financiera de incorporar este requisito para el ciclo de reporte 2026.	
	2-6 - Actividades, cadena de valor y otras relaciones comerciales	08 - 10				Ref. Sectorial 13.23 (Trazabilidad)
	2-7 - Empleados	16				Ref. Sectorial 13.15 (Empleo)

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	NÚMERO DE PÁGINA	OMISIÓN			Nº REFERENCIA DEL ESTÁNDAR SECTORIAL GRI
			REQUISITO(S) OMITIDO(S)	RAZÓN	EXPLICACIÓN	
Contenidos generales						
GRI 2: Contenidos Generales 2021	2-8 - Trabajadores que no son empleados	16				Ref. Sectorial 13.15 (Empleo)
	2-9 - Estructura de gobernanza y composición	17, 18				
	2-10 - Designación y selección del máximo órgano de gobierno	-	Todo el contenido	No aplicable	Al ser una Sociedad Anónima Cerrada (S.A.C.), la nominación y selección de los miembros del Directorio se rige de forma directa por la Junta General de Accionistas conforme a los estatutos sociales de la empresa, sin contar con un comité público o independiente de nominaciones.	
	2-11 - Presidente del máximo órgano de gobierno	17, 18				
	2-12 - Función del máximo órgano de gobierno en la supervisión de la gestión de los impactos	17				
	2-12 - Función del máximo órgano de gobierno en la supervisión de la gestión de los impactos	17				
	2-13 Delegación de la responsabilidad de gestión de los impactos	18, 19				
	2-14 Función del máximo órgano de gobierno en la presentación de informes de sostenibilidad	14				
	2-15 Conflictos de interés	19				

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	NÚMERO DE PÁGINA	OMISIÓN			Nº REFERENCIA DEL ESTÁNDAR SECTORIAL GRI
			REQUISITO(S) OMITIDO(S)	RAZÓN	EXPLICACIÓN	
Contenidos generales						
GRI 2: Contenidos Generales 2021	2-16 Comunicación de inquietudes críticas	-	Todo el contenido	Información no disponible / incompleta	El proceso formal de consolidación y escalamiento cuantitativo de inquietudes críticas hacia el Directorio se encuentra en fase de reestructuración interna. Se prevé integrar y reportar estas métricas a partir del ciclo de reporte 2026.	
	2-17 Conocimientos colectivos del máximo órgano de gobierno	-	Todo el contenido	Información no disponible / incompleta	Durante el periodo objeto de reporte, no se programaron sesiones ni capacitaciones formales específicas para actualizar los conocimientos del Directorio en materia de desarrollo sostenible. Se planea diseñar un plan de formación temática para el periodo 2026.	
	2-18 Evaluación del desempeño del máximo órgano de gobierno	-	Todo el contenido	No aplicable	La organización no cuenta actualmente con políticas o mecanismos institucionales de autoevaluación o evaluación externa respecto al desempeño del Directorio en la gobernanza de impactos ASG.	
	2-19 Políticas de remuneración	-			Las políticas salariales y de compensación para los miembros del Directorio y la alta gerencia constituyen información reservada por razones de confidencialidad comercial y estrategia competitiva en el mercado laboral local.	
	2-20 Proceso para determinar la remuneración	-	Todo el contenido	Limitaciones de confidencialidad	Los criterios, estudios comparativos y procesos internos empleados para definir las escalas de remuneración de los altos ejecutivos se mantienen bajo estricta reserva corporativa.	
	2-21 Ratio de compensación total anual	-	Todo el contenido	Limitaciones de confidencialidad	El cálculo del ratio de compensaciones y las variaciones porcentuales no se divulgan públicamente debido a compromisos contractuales de privacidad y confidencialidad de la información de nómina.	
	2-22 - Declaración sobre la estrategia de desarrollo sostenible	04				

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	NÚMERO DE PÁGINA	OMISIÓN			Nº REFERENCIA DEL ESTÁNDAR SECTORIAL GRI
			REQUISITO(S) OMITIDO(S)	RAZÓN	EXPLICACIÓN	
Contenidos generales						
GRI 2: Contenidos Generales 2021	2-23 - Compromisos y políticas	11 - 13				
	2-24 Incorporación de los compromisos y políticas	-	Todo el contenido	Información no disponible/ incompleta	El modelo formal para auditar y monitorear la correcta incorporación de los compromisos políticos en todas las áreas operativas y relaciones comerciales está en proceso de desarrollo técnico y se implementará de forma progresiva durante el 2026.	
	2-25 Procesos para remediar los impactos negativos	-	Todo el contenido	Información no disponible/ incompleta	Aunque se dispone de canales éticos y de denuncia activos, los mecanismos estandarizados de remediación e indemnización formal (financiera o no financiera) ante impactos negativos ambientales o sociales se encuentran en fase de diseño técnico y serán reportados en 2026.	
	2-26 - Mecanismos para solicitar asesoramiento y plantear inquietudes	20				
	2-27 - Cumplimiento de la legislación y las normativas	21				Ref. Sectorial 13.24 (Política pública)
	2-28 Afiliación a asociaciones	22				
	2-29 - Enfoque para la participación de los grupos de interés	26, 27				
	2-30 Acuerdos de negociación colectiva	-	Todo el contenido	Información no disponible / incompleta	Los colaboradores de Machu Picchu Foods no se encuentran sindicalizados ni bajo el alcance de convenios colectivos. Las condiciones de trabajo se rigen mediante contratos individuales de conformidad con el régimen laboral común de la actividad privada en el Perú.	Ref. Sectorial 13.15 (Empleo)

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	NÚMERO DE PÁGINA	OMISIÓN			N° REFERENCIA DEL ESTÁNDAR SECTORIAL GRI
			REQUISITO(S) OMITIDO(S)	RAZÓN	EXPLICACIÓN	
Temas materiales						
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-1 - Proceso de determinación de los temas materiales	28				
	3-2 - Lista de temas materiales	29				
Tema material: Cambio climática, energía y emisiones GEI						
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	15, 35, 36				Ref. Sectorial 13.1/13.2
GRI 302: Energía	302-1 Consumo de energía dentro de la organización	40				Ref. Sectorial 13.1 (Emisiones)
GRI 305: Emisiones	305-1 Emisiones directas (Alcance 1) de GEI	41 - 43				Ref. Sectorial 13.1 (Emisiones)
	305-2 Emisiones indirectas (Alcance 2) al adquirir energía	41 - 43				Ref. Sectorial 13.1 (Emisiones)
	305-3 Otras emisiones indirectas (Alcance 3)	41 - 45				Ref. Sectorial 13.1 (Emisiones)
	305-4 Intensidad de las emisiones de GEI	41 - 43, 45				Ref. Sectorial 13.1 (Emisiones)
	305-5 Reducción de las emisiones de GEI	41 - 43				Ref. Sectorial 13.1 (Emisiones)
Tema material: Bosques, biodiversidad y no deforestación						
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	49				Ref. Sectorial 13.3 / 13.4

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	NÚMERO DE PÁGINA	OMISIÓN			N° REFERENCIA DEL ESTÁNDAR SECTORIAL GRI
			REQUISITO(S) OMITIDO(S)	RAZÓN	EXPLICACIÓN	
Tema material: Bosques, biodiversidad y no deforestación						
GRI101: Biodiversidad	101-5 Acciones para la mitigación y restauración	49				Ref. Sectorial 13.4 (Deforestación)
Tema material: Agricultura regenerativa, orgánica y salud del suelo						
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	50				Ref. Sectorial 13.3 (Biodiversidad)
GRI101: Biodiversidad	101-2 Impactos relacionados con la biodiversidad	50				Ref. Sectorial 13.3 (Biodiversidad)
Tema material: Trazabilidad geoespacial y debida diligencia en origen						
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	52				Ref. Sectorial 13.3 / 13.4
GRI101: Biodiversidad	101-4 Cambios en el estado de la biodiversidad	53				Ref. Sectorial 13.3 / 13.4
Tema material: Gestión sostenible del agua						
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	46, 47				Ref. Sectorial 13.6
GRI 303: Agua y efluentes	303-5 Consumo de agua	46, 48				Ref. Sectorial 13.6 (Agua y efluentes)
Tema material: Economía circular y valorización de residuos						
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	35, 36				Ref. Sectorial 13.7

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	NÚMERO DE PÁGINA	OMISIÓN			N° REFERENCIA DEL ESTÁNDAR SECTORIAL GRI
			REQUISITO(S) OMITIDO(S)	RAZÓN	EXPLICACIÓN	
Tema material: Economía circular y valorización de residuos						
GRI 301: Materiales	301-1 Materiales utilizados por peso o volumen	36				Ref. Sectorial 13.7 (Residuos)
GRI 306: Residuos	306-1 Generación de residuos e impactos conexos	37				Ref. Sectorial 13.7 (Residuos)
	306-2 Gestión de impactos significativos de residuos	38				Ref. Sectorial 13.7 (Residuos)
	306-3 Residuos generados	38				Ref. Sectorial 13.7 (Residuos)
Tema material: Desarrollo de comunidades cacaoteras, derechos humanos e inclusión						
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	67, 69				Ref. Sectorial 13.12
GRI 203: Impactos económicos indirectos	203-1 Inversiones en infraestructura y servicios	68				Ref. Sectorial 13.12 (Comunidades)
GRI 408: Trabajo infantil	408-1 Operaciones y prov. con riesgo de trabajo infantil	69				Ref. Sectorial 13.13 (Trabajo infantil)
GRI 409: Trabajo forzoso u obligatorio	409-1 Operaciones y prov. con riesgo de trabajo forzoso	69				Ref. Sectorial 13.14 (Trabajo forzoso)
GRI 413: Comunidades locales	413-1 Operaciones con participación comunitaria	71 - 76				Ref. Sectorial 13.12 (Comunidades)

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	NÚMERO DE PÁGINA	OMISIÓN			N° REFERENCIA DEL ESTÁNDAR SECTORIAL GRI
			REQUISITO(S) OMITIDO(S)	RAZÓN	EXPLICACIÓN	
Tema material: Atracción, desarrollo y bienestar del talento						
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	55, 56				Ref. Sectorial 13.15 / 13.19 / 13.18
GRI 202: Presencia en el mercado	202-1 Ratios de salario inicial frente al mínimo	56				Ref. Sectorial 13.19 (Igualdad salarial)
GRI 401: Empleo	401-1 Nuevas contrataciones y rotación de personal	57, 58				Ref. Sectorial 13.15 (Empleo)
	401-3 Permiso parental	58				Ref. Sectorial 13.15 (Empleo)
GRI 403: Salud y seguridad en el trabajo	403-1 Sistema de gestión de la SST	59				Ref. Sectorial 13.16 (Salud y seg.)
	403-2 Identificación de peligros y eval. de riesgos	60				Ref. Sectorial 13.16 (Salud y seg.)
	403-3 Servicios de salud en el trabajo	60				Ref. Sectorial 13.16 (Salud y seg.)
	403-5 Formación de trabajadores en SST	61, 62				Ref. Sectorial 13.16 (Salud y seg.)
	403-6 Fomento de la salud de los trabajadores	-				Ref. Sectorial 13.16 (Salud y seg.)
	403-9 Lesiones por accidente laboral	63				Ref. Sectorial 13.16 (Salud y seg.)
	403-10 Dolencias y enfermedades laborales	63				Ref. Sectorial 13.16 (Salud y seg.)

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	NÚMERO DE PÁGINA	OMISIÓN			N° REFERENCIA DEL ESTÁNDAR SECTORIAL GRI
			REQUISITO(S) OMITIDO(S)	RAZÓN	EXPLICACIÓN	
Tema material: Atracción, desarrollo y bienestar del talento						
GRI 404: Formación y enseñanza	404-1 Media de horas de formación al año	64				Ref. Sectorial 13.15 (Empleo)
	404-2 Programas de mejora de competencias	65				Ref. Sectorial 13.15 (Empleo)
	404-3 Evaluaciones periódicas del desempeño	66				Ref. Sectorial 13.15 (Empleo)
GRI 405: Diversidad e igualdad de oportunidades	405-1 Diversidad en órganos de gobierno y empleados	66				Ref. Sectorial 13.15 (Empleo)
GRI 406: No discriminación	406-1 Casos de discriminación y acciones tomadas	67				Ref. Sectorial 13.18 (No discriminación)
Tema material: Ética, gobierno corporativo y cumplimiento						
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	15				Ref. Sectorial 13.24
GRI 205: Anticorrupción	205-2 Comunicación y formación sobre anticorrupción	23				Ref. Sectorial 13.24 (Política pública)
GRI 206: Competencia desleal	206-1 Acciones jurídicas por competencia desleal	24				Ref. Sectorial 13.24 (Política pública)
Tema material: Calidad e inocuidad alimentaria Bean to Bar						
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 - Gestión de los temas materiales	77				Ref. Sectorial 13.10 (Inocuidad)

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	NÚMERO DE PÁGINA	OMISIÓN			Nº REFERENCIA DEL ESTÁNDAR SECTORIAL GRI
			REQUISITO(S) OMITIDO(S)	RAZÓN	EXPLICACIÓN	
Tema material: Calidad e inocuidad alimentaria Bean to Bar						
GRI 416: Salud y seguridad de los clientes	416-1 Evaluación de impactos en salud/seguridad	77, 78				Ref. Sectorial 13.10

JUSTIFICACIÓN OBLIGATORIA DE EXCLUSIÓN DE LOS TEMAS SECTORIALES DEL GRI 13 (NO MATERIALES)

ESTÁNDAR GRI / TEMAS SECTORIALES RESTANTES	NÚMERO DE PÁGINA	OMISIÓN: REQUISITO(S) OMITIDO(S)	OMISIÓN: RAZÓN	OMISIÓN: EXPLICACIÓN	Nº DE REFERENCIA DEL ESTÁNDAR SECTORIAL DE GRI (GRI 13)
GRI 13: Temas considerados no materiales	No aplicable	Todo el contenido	No aplicable	Los impactos específicos sobre la aplicación masiva de agroquímicos sintéticos peligrosos se encuentran controlados preventivamente gracias a la transición hacia modelos de producción ecológica y certificaciones orgánicas internacionales (USDA Organic, ROC), mapeados en el Tema 4.	Tema 13.5 (Uso de pesticidas)
	No aplicable	Todo el contenido	No aplicable	Los rigurosos controles de debida diligencia de tierras en la plataforma Cocoa Map y la herramienta Cocoa Faces mitigan los riesgos de tenencia informal o despojos dentro del suministro de cacao.	Tema 13.11 (Tenencia de tierras y derechos)
	No aplicable	Todo el contenido	No aplicable	La georreferenciación parcelaria y el cruce geoespacial demuestran que las zonas de acopio y fincas proveedoras actuales de la cadena de valor no colindan ni interceptan con tierras ni comunidades indígenas nativas registradas en conflicto.	Tema 13.12 (Derechos de pueblos indígenas)

ESTÁNDAR GRI / TEMAS SECTORIALES RESTANTES	NÚMERO DE PÁGINA	OMISIÓN: REQUISITO(S) OMITIDO(S)	OMISIÓN: RAZÓN	OMISIÓN: EXPLICACIÓN	Nº DE REFERENCIA DEL ESTÁNDAR SECTORIAL DE GRI (GRI 13)
GRI 13: Temas considerados no materiales	No aplicable	Todo el contenido	No aplicable	Se respeta transversalmente el derecho constitucional a la libre sindicación; durante la gestión 2025 no se identificaron alertas ni riesgos de vulneración sistémica en plantas o cooperativas aliadas que ameriten elevarlo a tema material independiente.	Tema 13.17 (Libertad de asociación)
	No aplicable	Todo el contenido	No aplicable	- Las brechas socioeconómicas y salariales del agro primario se gestionan directamente a través del pago diferenciado de primas de Comercio Justo (FairTrade) y el monitoreo de Cocoa Faces detallados en el Tema 6.	Tema 13.19 (Igualdad de remuneración)
	No aplicable	Todo el contenido	No aplicable	- Al ser un modelo de negocio predominantemente industrial e internacional agroexportador (B2B), las operaciones responden a contratos técnicos estrictos corporativos, minimizando impactos críticos derivados de publicidad directa masiva al consumidor final (B2C).	Tema 13.21 (Prácticas de comercialización)
	No aplicable	Todo el contenido	No aplicable	Las operaciones agroindustriales y de suministro de Machu Picchu Foods se dedican única y exclusivamente a insumos agrícolas de origen vegetal (cacao y derivados), por lo que la cría, transporte o procesamiento de animales vivos no aplica en ninguna etapa del negocio.	Tema 13.24 (Bienestar animal)
	No aplicable	Todo el contenido	No aplicable	Los riesgos de bioseguridad agropecuaria a gran escala se mitigan de forma descentralizada mediante los programas de asistencia técnica en campo del equipo técnico de MPF y exigencias fitosanitarias de exportación corrientes.	Tema 13.25 (Bioseguridad)

