

Reporte de sostenibilidad • 2024 •

PORTA HOTEL ANTIGUA

Sostenibilidad con propósito, Hospitalidad con
Calidad



Reporte de sostenibilidad · 2024 ·

Sostenibilidad con propósito, Hospitalidad con Calidad

Porta Hotel Antigua, Hoteles S.A

Reporte de Sostenibilidad, 2024

Dirección y Liderazgo

Andreas Kuestermann Clark

Gerencia y Operación

Ana María Herbruger Minondo

Dirección de Capital Humano

Patricia Del Pozo de González

Aseguramiento de Calidad y Sostenibilidad

Olenka Camasca Tipiani

Comunicación y Mercadeo

Natalia Juárez de León

La reproducción total o parcial de esta publicación está prohibida por cualquier medio digital o electrónico, sin previa autorización por escrito de Hoteles S.A.

Todos los derechos de autor están reservados

“Sostenibilidad con propósito, Hospitalidad con Calidad”, Porta Hotel Antigua:
Reporte
de Sostenibilidad 2024”

Julio 2025

• Índice •

Declaración de CEO Andreas Kuestermann Clark	4
Sobre Nosotros	5
¿Quiénes Somos?	6
Nuestros Valores	7
Gobierno Corporativo	8
Gobierno Corporativo	11
Comité Ejecutivo	9
Políticas y Cumplimiento	10-11
Materialidad y Sostenibilidad	12
Gestión Económica	13
Valor Económico Directo / Generado y Distribuido	14
Cambio Climático	15-18
Impactos Económicos Indirectos	19-22
Ventas Proveedores de La Tiendita	23-26
Apoyo Artesanos Locales	27-30
ISC-Comunidad	31-36
Inversiones en Infraestructura y Servicios Apoyados	37-43
Proporción de Gasto en Proveedores Locales	44-45
Políticas y Procedimientos Anticorrupción	46-47
Nuestra Gestión Ambiental	48
Gestión de la Biodiversidad	49-50
Gestión de los Impactos Sobre la Biodiversidad	51
Intensidad Energética	53-54
Reducción del Consumo Energético	55-56
Gestión del Agua	57
Consumo de Agua	58
Emisiones Directas de GEI (alcance 1)	59
Emisiones Directas de GEI (alcance 2)	60
Otras Emisiones Indirectas de GEI (alcance 3)	61
Reducción de las Emisiones de GEI	62-63
Gestión de Residuos	64-65
Gestión Ambiental de Proveedores	66-67
Nuestra Gestión Social	68
Contrataciones de nuevos empleados y rotación de personal	69-71
Prestaciones para Empleados	72-73
Permiso Parental	74-77
Sistema de gestión de la salud y la seguridad en el trabajo	78-88
Capacitación a Colaboradores	89-94
Evaluación de Desempeño	97-96
Diversidad de órganos de Gobierno y Empleados	97-98
Ratio entre el salario básico y la remuneración de mujeres y hombres	99-100
Operaciones y Proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo infantil y trabajo forzoso	101
Personal de seguridad capacitado en políticas o procedimientos de derechos humanos	102
Gestión Social de Proveedores	103
Privacidad y datos del cliente	104

Declaración • de CEO •

Es un honor para nosotros, compartir por tercer año consecutivo, el informe de sostenibilidad de Porta Hotel Antigua. Este ejercicio es una verdadera reflexión sobre nuestra visión, nuestros logros y los retos que enfrentamos.

Vivimos un momento crucial para la industria de la hospitalidad. Un momento en que ya no basta con ofrecer excelencia en el servicio e instalaciones. Hoy, la verdadera distinción está en cómo preservamos y promovemos nuestro entorno, cuidamos y motivamos a las personas y construimos un futuro de manera sostenible y responsable.

La sostenibilidad debe ser parte del ADN; es una característica integrada en todas las actividades de una operación. Nuestro sector, por su naturaleza, tiene un impacto importante en el medio ambiente, las comunidades locales y la economía; pero también tiene un poder inmenso para liderar el cambio, y esa es la convicción que guía cada una de nuestras decisiones.

Este informe, “Hospitalidad con propósito, Sostenibilidad esencial”, refleja nuestra constante evolución empresarial y nuestra firme convicción de que las decisiones y acciones que tomamos hoy son las que construyen un mejor mañana.

Agradezco profundamente a todos los que forman parte de este camino: nuestros equipos operativos y administrativos, aliados comerciales, nuestros clientes y huéspedes, pero sobre todo nuestra comunidad, quienes cada vez más valoran el compromiso auténtico con el patrimonio cultural, natural y la sociedad.

Sigamos demostrando que la sostenibilidad impulsa la innovación, contribuye a una mejor rentabilidad y es compatible con una hospitalidad refinada.

Con visión, compromiso y acción,

Andreas Kuestermann Clark

CEO

Porta Hoteles



Sobre • nosotros •

Porta Hoteles es una corporación hotelera guatemalteca con una sólida trayectoria en la industria del turismo sostenible. Está conformada por 6 propiedades ubicadas en destinos estratégicos del país, todos con un alto valor cultural, histórico y patrimonial. Nuestro enfoque se centra en ofrecer experiencias auténticas y significativas, respetando el entorno, las comunidades y la herencia cultural que nos rodea.

Porta Hotel Antigua, nuestra propiedad insignia, abrió sus puertas el 28 de enero de 1948 y desde entonces ha trabajado con dedicación para elevar los estándares de hospitalidad en Guatemala. Nuestro objetivo ha sido, y continúa siendo, superar las expectativas de nuestros huéspedes mediante un servicio excepcional, instalaciones de calidad y un firme compromiso con el desarrollo sostenible.

Guiados por la filosofía de Hospitalidad con Propósito, concebimos nuestra operación como una plataforma de impacto positivo. Este enfoque abarca tres dimensiones esenciales:

- ✓ El bienestar, seguridad y confort de nuestros huéspedes y clientes.
- ✓ La estabilidad, formación y desarrollo de nuestro capital humano.
- ✓ La capacidad de adaptación y resiliencia de nuestro destino turístico frente a los efectos del cambio climático.

Conscientes de nuestro rol en la sociedad y en el sector turístico, reafirmamos nuestro compromiso con la calidad y con el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), alineando nuestras decisiones operativas y estratégicas con principios de sostenibilidad ambiental, inclusión social y gobernanza responsable.

Este Reporte GRI referenciado ha sido elaborado por el equipo de Aseguramiento de Calidad con el propósito de comunicar de manera transparente los avances logrados durante el año 2024 en Porta Hotel Antigua. En él se detallan las principales acciones implementadas, los esfuerzos realizados y los resultados alcanzados, como evidencia de nuestro compromiso continuo con la mejora, la responsabilidad y la excelencia sostenible.



Quienes somos.

Porta Hotel Antigua es una de las propiedades que conforman la corporación guatemalteca Porta Hoteles, y opera legalmente bajo la razón social Hoteles, S.A.

Nuestras operaciones se desarrollan en el departamento de Sacatepéquez, específicamente en el municipio de Antigua Guatemala, una ciudad reconocida como Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO, debido a su riqueza histórica, arquitectónica y cultural.

Con una sólida trayectoria en la industria de la hospitalidad, Porta Hotel Antigua se especializa en ofrecer servicios de alojamiento, gastronomía y organización de eventos, brindando experiencias únicas y personalizadas a nuestros huéspedes. Nuestras instalaciones incluyen:



112 habitaciones con diseño colonial y comodidades modernas



2 piscinas climatizadas para adultos y niños



Restaurante Los Moros, con cocina típica nacional e internacional



Área infantil Porta Kids House, diseñada para el entretenimiento seguro de los más pequeños



Bar El Conquistador, ideal para encuentros sociales y coctelería



8 salones multifuncionales para reuniones, conferencias y eventos sociales



Ceiba Porta Spa, espacio de relajación con tratamientos de bienestar



·Visión·



Por medio de nuestro capital humano ser líderes en hospitalidad de forma continua en los destinos donde operamos propiedades, basado en la Cultura, Principios y Valores Porta.

·Misión·

Exceder las expectativas de nuestros clientes y huéspedes, ofreciendo continuamente un producto y servicios de calidad e innovador, así como promover la responsabilidad social y ambiental generando oportunidades de desarrollo a los colaboradores y obtener una rentabilidad aceptable para los accionistas.



Servicio
Responsabilidad
Honestidad
Honradez
Lealtad
Trabajo en Equipo
Comunicación
Respeto

·Valores·

·Objetivos· Estratégicos

Financiero: Maximizar el valor económico de la empresa.
Clientes: Elevar la Experiencia de Vida de nuestros clientes
Procesos: Crear y gestionar sistemas que potencialicen la calidad y la sostenibilidad integral de la empresa.
Aprendizaje: Potenciar y desarrollar las competencias y valores del talento humano, propiciar la transformación digital y el pensamiento sistémico, innovador y revolvente.



Gobierno corporativo

- Porta Hotel Antigua se distingue como una empresa familiar de carácter privado, cuya trayectoria se ha forjado sobre la tradición, el compromiso y la excelencia operativa.
- La Junta Directiva, integrada por 7 miembros, constituye el órgano rector de la organización, responsable de la gobernanza, la definición de la estrategia corporativa y la supervisión de su cumplimiento, asegurando la coherencia con la misión, visión y valores institucionales.
- Desde 2023, la organización ha fortalecido la alineación estratégica en todos los niveles, estableciendo un flujo claro de directrices desde la Junta Directiva, a través de la Gerencia General, hasta los equipos ejecutivos, el liderazgo del Sistema de Gestión de la Calidad y las áreas operativas y administrativas.
- El Comité Ejecutivo, conformado por once líderes de áreas clave, se reúne de forma bimensual para dar seguimiento a las metas del negocio y garantizar la implementación de las directrices estratégicas. Este equipo de liderazgo refleja el compromiso de Porta Hotel Antigua con la mejora continua, la diversidad y la equidad, con una integración que promueve la inclusión: 55% mujeres y 45% hombres.



Comité Ejecutivo

El Comité Ejecutivo está integrado por profesionales con más de diez años de experiencia en la industria de servicios. Su experiencia abarca tanto los temas estratégicos del giro de negocio como los principios del desarrollo sostenible, aportando una visión integral y sólida para la toma de decisiones.

Andreas Kuestermann Clark	CEO
Ana María Herbruger	Gerente Residente Porta Hotel Antigua
Patricia Del Pozo	Directora Corporativa de Recursos Humanos
Ana Judith de Toledo	Directora Revenue Management
Raquel de Quintanilla	Directora Corporativa de Ventas
Christian Roldán	Auditor Interno Corporativo
Natalia Juárez De León	Gerente de Mercadeo
Julio Cheng	Director Corporativo de Finanzas
Percy Aguilar	Gerente Casa Encantadas Holding
Romelia Villeda	Gerente Limpiola S.A.
Pedro Solares	Gerente Hotel del Lago S.A.

Líderes del SGC

Está conformado por profesionales que se especializan en procesos operativos y administrativos del Sistema de Gestión de Calidad y Sostenibilidad de Porta Hotel Antigua, declara a través de nuestra Política de Calidad y Sostenibilidad:



Políticas y •cumplimiento•

En Porta Hotel Antigua creemos que la calidad y la sostenibilidad son ejes inseparables de nuestra gestión. Por ello, hemos integrado ambos enfoques en una sola política que orienta nuestras operaciones, asegurando que cada decisión y acción contribuya a la excelencia en el servicio, al respeto por nuestro entorno y al desarrollo de nuestra comunidad:

Ofrecer continuamente un producto y servicio de calidad e innovador para exceder las expectativas de nuestros clientes y huéspedes, mejorando continuamente la eficacia de nuestro sistema de gestión de la calidad

BASANDO EN TRES PRINCIPIOS

FUNDAMENTALES DE LA SOSTENIBILIDAD:

empresarial, sociocultural y ambiental, buscando con ello reducir los impactos negativos que se puedan causar al entorno en donde se desarrollan nuestras actividades, de esta manera garantizarle a nuestros clientes un destino de calidad, asegurando oportunidades de desarrollo a nuestros colaboradores y a las generaciones futuras.

- De acuerdo con los análisis de riesgo de nuestro Sistema de Gestión de Calidad, se realiza un sondeo y correcta evaluación del cumplimiento de la legislación y normas del país.

Cuadro: Control de casos de incumplimiento significativos, Cierre 2024

Tipo	Casos	Multas	Amonestaciones
Ámbito Jurídico-Laboral	Sin casos	Q. 0.00	Sin amonestaciones
Ámbito Jurídico-Fiscal	Sin casos	Q. 0.00	Sin amonestaciones
Ámbito Jurídico-Penal	Sin casos	Q. 0.00	Sin amonestaciones
Ámbito Ambiental	Sin casos	Q. 0.00	Sin amonestaciones
Reglamentaciones Municipales	Sin casos	Q. 0.00	Sin amonestaciones
Otros:	Sin casos	Q. 0.00	Sin amonestaciones

- Durante el año 2024 Hoteles S A no incumplió ninguna norma de la legislación guatemalteca, por lo que en total transparencia, se comparte de forma pública la solvencia fiscal al mes de diciembre 2024,

	SAT - 1521 Documento No. 20526859916
	VERIFICACIÓN: Verifique la validez de la presente Solvencia, ingresando a www.declaraguatemala.gt , opción "Buscar formulario" y digitando el Número de Formulario 44976241318 y el Número de Acceso 756215041, obtenidos al transmitir la solicitud (formulario 8421).
Por este medio se certifica haber tenido a la vista los registros de la Superintendencia de Administración Tributaria, conforme los cuales, a la presente fecha, el contribuyente HOTELES SOCIEDAD ANONIMA, con Número de Identificación Tributaria 32208-3 y con actividad económica registrada Actividades de alojamiento para estancias cortas, se encuentra al día en el cumplimiento de sus deberes tributarios formales y ha pagado los adeudos tributarios líquidos y exigibles a su cargo. Este documento no prejuzga sobre la forma en que el contribuyente determinó sus obligaciones tributarias, ni limita que la Administración Tributaria pueda ejercer sus facultades de fiscalización. Base Legal: Literales a) y h) del Artículo 3 del Decreto número 1-98 del Congreso de la República, Ley Orgánica de la Superintendencia de Administración Tributaria. A solicitud del interesado, se extiende la presente Solvencia el 03/12/2024. Superintendencia de Administración Tributaria	

Materialidad y sostenibilidad.

- Luego de realizar nuestro primer ejercicio de materialidad en 2022, presentamos en este reporte una reorganización significativa de los temas relevantes.
 - La sostenibilidad se ha consolidado como un pilar fundamental de nuestro modelo de negocio. Conscientes de nuestros impactos, de los 23 temas materiales, en 2024 hemos puesto un énfasis especial en los seis temas materiales de mayor impacto y relevancia:
1. Seguridad y salud de los colaboradores. (TM1)
 2. Protección de la biodiversidad y conservación de los ecosistemas. (TM3)
 3. Ética, transparencia y cultura empresarial. (TM12)
 4. Digitalización e innovación. (TM16)
 5. Contaminación del entorno. (TM18)
 6. Talento, formación y desarrollo profesional. (TM23)

NOMBRE		NOMBRE MATERIAL
TM1	Seguridad y salud de los colaboradores	●
TM2	Protección de los Derechos Humanos y Laborales	●
TM3	Protección de la biodiversidad y conservación de los ecosistemas	●
TM4	Política de medio ambiente y sistemas de gestión ambiental	●
TM5	Normativa Legal y Cumplimiento	●
TM6	Gobierno Corporativo	●
TM7	Gestión Responsable del Capital Humano	●
TM8	Gestión responsable del agua	●
TM9	Gestión responsable de la energía	●
TM10	Gestión de riesgos del negocio (ambiental, social y económica que afecte financieramente)	●
TM11	Experiencia del cliente y calidad del servicio	●
TM12	Ética, transparencia y cultura empresarial	●
TM13	Ética en los negocios	●
TM14	Economía circular y gestión de los residuos	●
TM15	Ecoeficiencia	●
TM16	Digitalización e innovación	●
TM17	Cultura de igualdad, diversidad e inclusión	●
TM18	Contaminación del entorno (enfoque ambiental)	●
TM19	Comunidades afectadas e impacto local	●
TM20	Comunicación con los grupos de interés	●
TM21	Ciberseguridad y tratamiento de datos	●
TM22	Cadena de valor responsable (proveedores estratégicos)	●
TM23	Talento, formación y desarrollo profesional	●

Gestión Económica



Valor Económico Directo Generado y Distribuido

- En cumplimiento con el estándar GRI 201-1, presentamos la información sobre el valor económico directo generado y distribuido, reflejando nuestro aporte a la economía local y nacional. Este indicador muestra cómo los ingresos generados por nuestra operación se transforman en beneficios tangibles para nuestros colaboradores, proveedores, accionistas y comunidad, contribuyendo de manera responsable al desarrollo sostenible de nuestro entorno.

Valor Economico Generado	Año 2024
Ingresos Totales	Q71,034
Productos Financieros	Q500
Venta de Activos	0
Total	Q71,534
Valor Economico Distribuido	
Costo en Ventas	Q29,699
Gastos operativos, incluye salarios y beneficios	Q21,554
Impuestos	Q4,499
Dividendos	Q3,151
Intereses Gastos	Q647
Inversiones a la comunidad	Q111
TOTAL	Q59,961
Valor Economico Retenido	Q11,573

Valores Expresados en Miles de Quetzales

Cambio Climático

- De acuerdo a la actualización de nuestros estudios de riesgos, generados en agosto 2024, Porta Hotel Antigua, se encuentra ubicado en el centro de La Antigua Guatemala, por lo que siguen considerando riesgos de inundaciones por lluvias incesantes, depresiones tropicales, así como erupciones volcánicas con esparcimiento de cenizas y material piroclástico.
- De acuerdo al Comité Bipartito de Salud y Seguridad Ocupacional; así como el análisis generado por el departamento financiero, estos eventos han tenido y tendrán un impacto directo en la operación, especialmente en la ocupación hotelera, que durante el año 2024 ha mantenido un promedio de 70% mensual, pero que en situaciones de emergencia se ha visto reducida hasta en un 34%.
- Ante este panorama, y como parte de nuestro gestión ambiental responsable, seguimos implementando y gestionando esfuerzos que nos permiten adaptar nuestras operaciones al cambio climático, fortalecer la resiliencia del destino y contribuir activamente a iniciativas que promuevan la sostenibilidad en la región.

202-1 Ratio salario por categoría de genero y el salario mínimo legal

- De conformidad con el cuerdo Gubernativo No. 307-2023 Publicado en el Diario de Centroamérica el 19 de diciembre del año 2023 se establece salario mínimo que regirá a partir del uno de enero del año 2024, siguientes:

CIRCUNSCRIPCIÓN ECONÓMICA DOS (CE2)					
(Todos los departamentos excepto de Guatemala)					
ACTIVIDADES ECONÓMICAS	%	SALARIO DIARIO	SALARIO MENSUAL	BONIFICACIÓN INCENTIVO	TOTAL
ACTIVIDADES AGRÍCOLAS	4.3%	Q.102.44	Q.3,124.42	Q.250.00	Q.3,374.42
ACTIVIDADES NO AGRÍCOLAS	4.6%	Q.105.83	Q.3,227.82	Q.250.00	Q.3,477.82
ACTIVIDAD EXPORTADORA Y DE MAQUILA	3.6%	Q.95.80	Q2,921.90	Q.250.00	Q.3,171.90

CIRCUNSCRIPCIÓN ECONÓMICA UNO (CE1)					
(Departamento de Guatemala)					
ACTIVIDADES ECONÓMICAS	%	SALARIO DIARIO	SALARIO MENSUAL	BONIFICACIÓN INCENTIVO	TOTAL
ACTIVIDADES AGRÍCOLAS	6.0%	Q.107.11	Q.3,266.86	Q.250.00	Q.3,516.86
ACTIVIDADES NO AGRÍCOLAS	6.6%	Q.110.97	Q.3,384.59	Q.250.00	Q.3,634.59
ACTIVIDAD EXPORTADORA Y DE MAQUILA	6.6%	Q.101.41	Q3,093.01	Q.250.00	Q.3,343.01

En Porta Hotel Antigua, el indicador marca un salario superior al mínimo legal vigente sin distinción de género, conforme las atribuciones que se desempeña en cada puesto.

Al cierre del año 2024, la entidad cuenta con 167 personas contratadas distribuidas entre 107 hombres y 60 Mujeres.

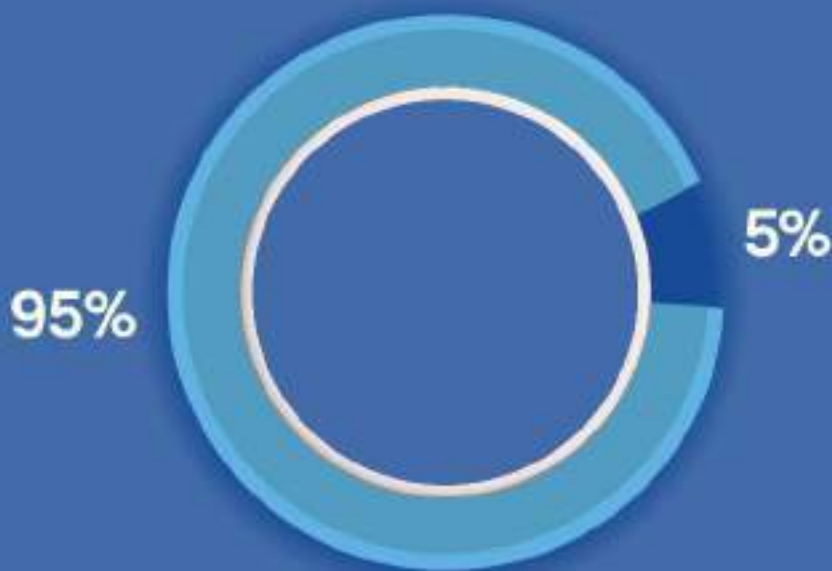


Cantidad colaboradores	Género	% Salarial en Relación al mínimo legal
107	Masculino	140%
60	Femenino	158%

Proporción de altos ejecutivos contratados en la comunidad local

- En Porta Hoteles reconocemos que contar con personal ejecutivo local es un factor clave para fortalecer la identidad de la organización y mantener una conexión directa con la comunidad donde operamos. Los altos ejecutivos desempeñan un papel esencial al dirigir, coordinar y tomar decisiones estratégicas que orientan el rumbo de la empresa hacia el logro de sus objetivos.
- Durante el año 2024, el 5% del total de nuestro personal correspondió a ejecutivos contratados de la comunidad local, reflejando nuestro compromiso de impulsar oportunidades de liderazgo desde el propio entorno en el que desarrollamos nuestras actividades.

Personal Ejecutivo 2024



IMPACTOS ECONÓMICOS INDIRECTOS

203-1

203-2

Política General del Programa de Apoyo al Desarrollo Local

Porta Hotels está comprometido en mantener una relación armónica y sana en los aspectos sociales y culturales con la comunidad local donde opera; para ello apoya y aprueba la revalorización y rescate de la cultura, costumbres, tradiciones y ambiente natural, así como contribuye al desarrollo económico local.

Impactos Económicos Indirectos Significativos



Impactos Económicos Indirectos Significativos



Proveedores de La Tiendita:

Abrimos las puertas de nuestra Tiendita para la venta de productos y artesanías elaboradas por artesanos, emprendedores y empresas guatemaltecas. Todos nuestros productos son de alta calidad y con impacto social.



Artistas:

Organizamos conciertos y ofrecemos espacios para exposiciones de arte y fotografía, con el fin de promover el talento de los artistas guatemaltecos.



Artesanos:

A través de ferias, brindamos oportunidades para artesanos locales, tanto pequeños como medianos. Además, ofrecemos un espacio permanente a una familia de artesanos con más de 40 años de trayectoria en nuestras instalaciones.



Tours y comunidad:

Mediante nuestra agencia de viajes A la Carta Tours, impulsamos el Turismo Comunitario, promoviendo la contratación de guías locales y actividades en las aldeas cercanas.



Historia y Cultura:

Contamos con una historiadora dedicada a ofrecer información cultural, así como a organizar y promover eventos artísticos y culturales.

Impactos Económicos Indirectos Significativos

- Proveedores de La Tiendita
- A través de nuestra Tiendita, impulsamos y apoyamos a la venta de productos y/o artesanías de emprendedores, artesanos guatemaltecos y/o todos aquellos que tengan un impacto social y apoyo a la comunidad.
- Actualmente contamos con 30 proveedores entre ellos artesanos, emprendedores y empresas guatemaltecas.



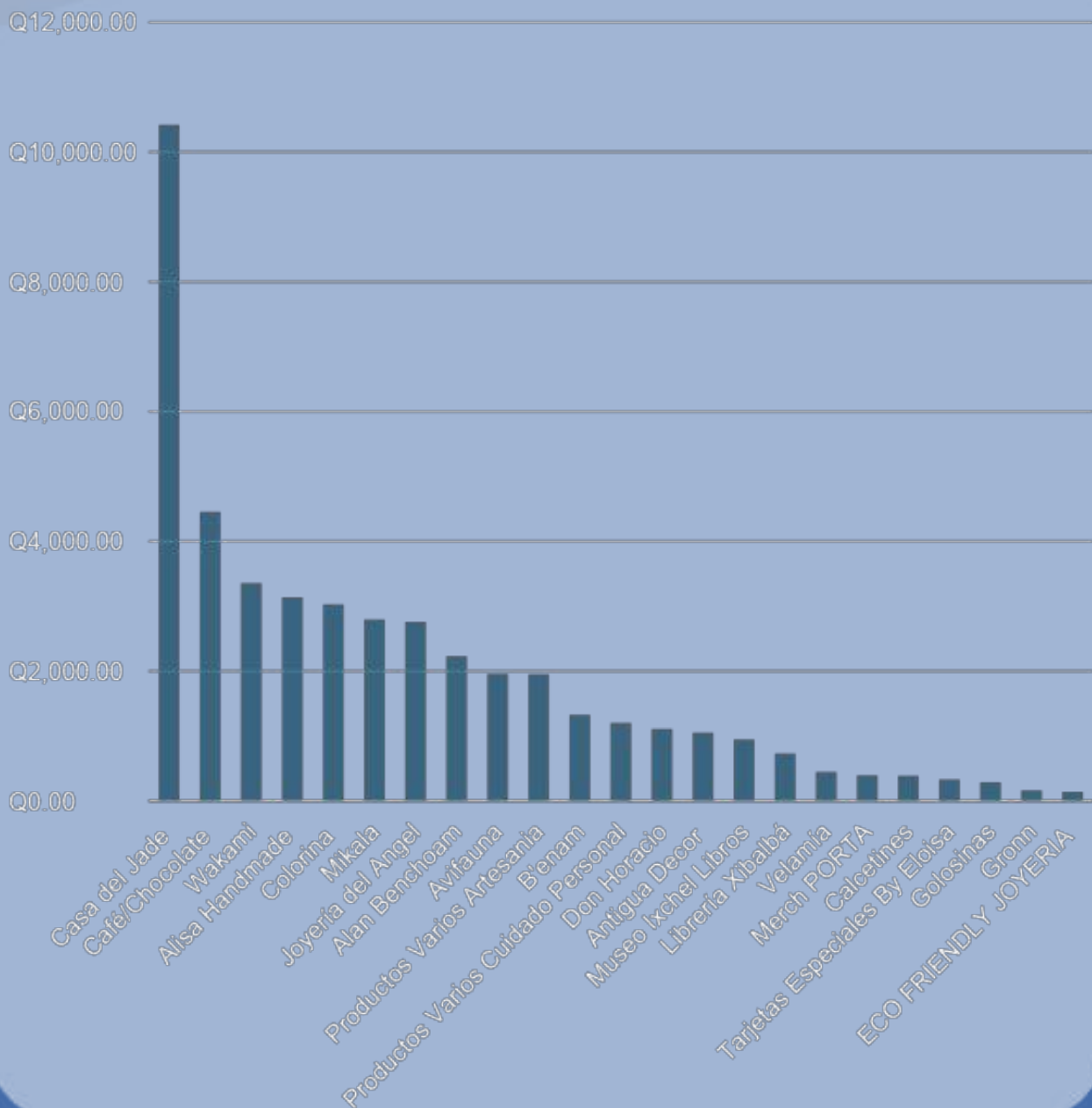
Ventas Proveedores

• de La Tiendita •



Proveedores de La Tiendita Trimestre 4 2024

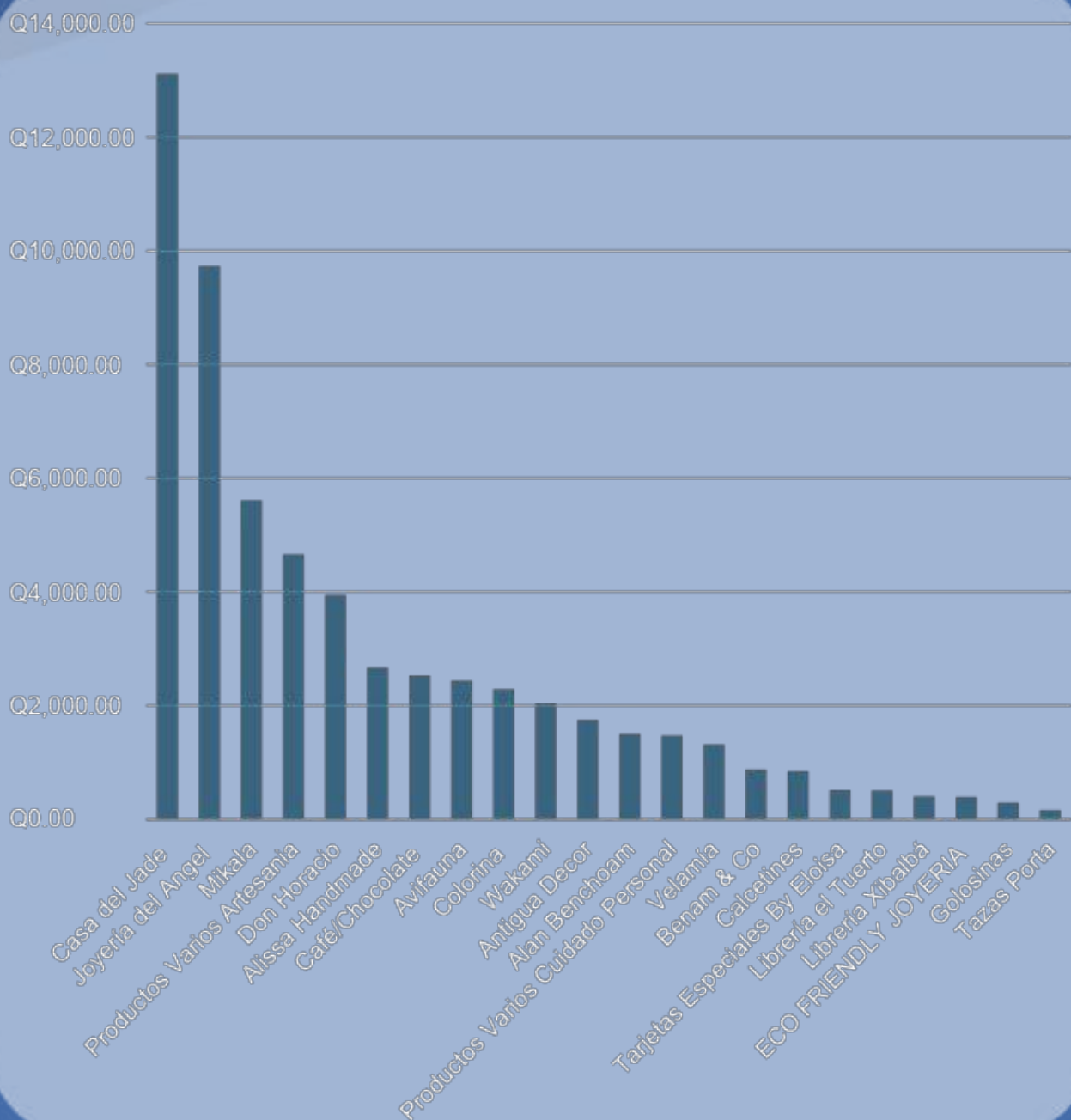
Octubre



Proveedores de La Tiendita

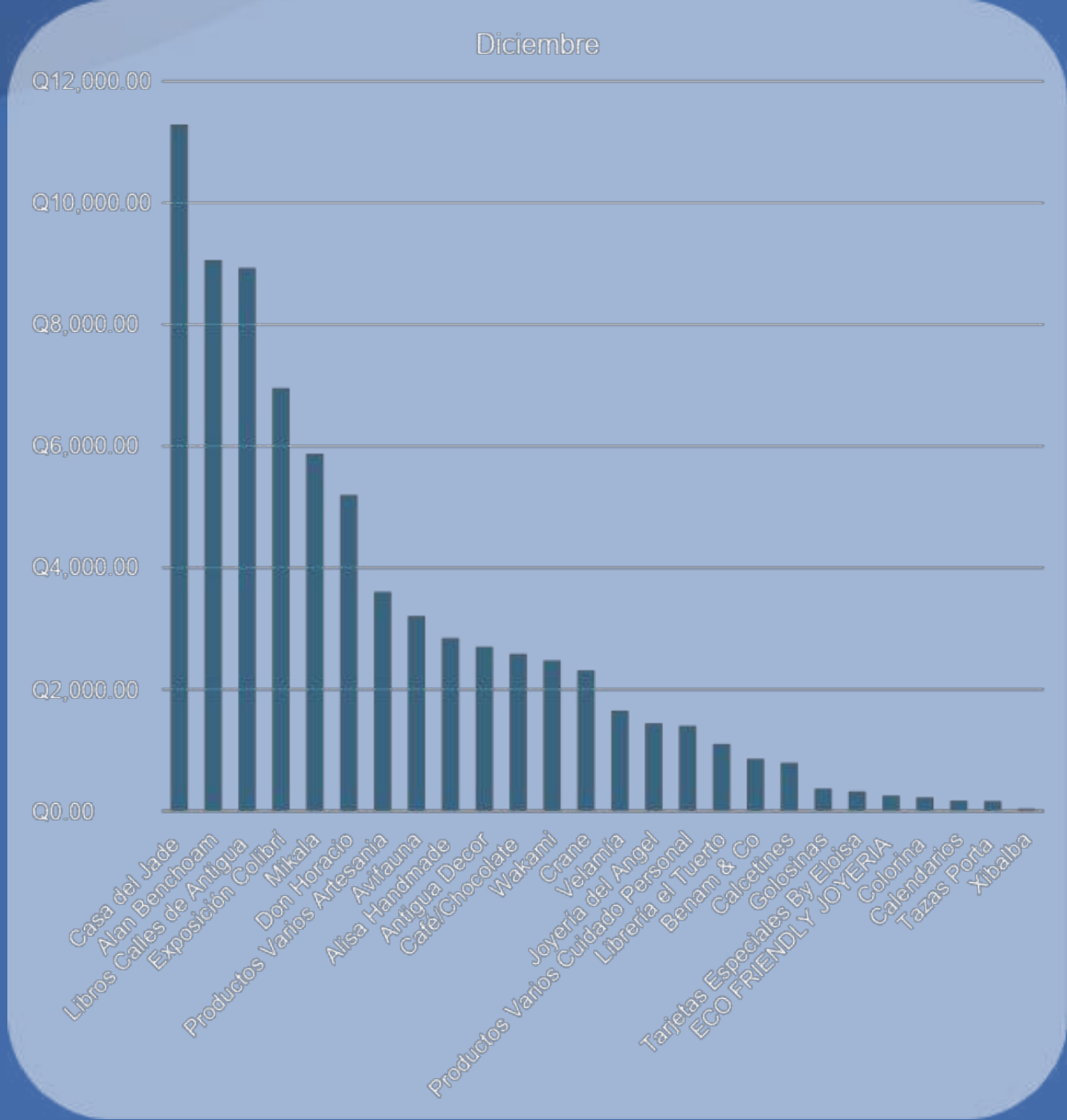
Trimestre 4 2024

Noviembre



Proveedores de La Tiendita

Trimestre 4 2024



Apoyo a • Artesanos Locales •

- Brindamos oportunidades de desarrollo y trabajo a artistas locales a través de la compra de productos para nuestras instalaciones y para uso del hotel.



Exposiciones

5 EXPO VENTAS AL AÑO

- **El Color de La Fe:**

Con la participación de 10 a 12 fotógrafos cuaresmales

- **Insta GT:**

Con la participación de 8 a 10 fotógrafos paisajistas, viajeros y amantes de nuestros destinos y atractivos turísticos.

- **Guatemala Mágica:**

Con la participación de 10 a 12 fotógrafos documentales de tradiciones, folklore y biodiversidad de Guatemala.

- **Dibujo y pintura:**

Académicos reconocidos internacionalmente.

- **Textiles**



Apoyo a • Artesanos Locales •

• Ferias de Artesanos:

A través de ferias de artesanos, brindamos un espacio para artesanos de la localidad (pequeños y medianos). Brindamos un espacio permanente para una familia de artesanos que tiene más de 40 años de utilizar nuestras instalaciones.



Artesanos de Sacatepéquez

- Ferias que reúnen entre 12 y 15 artesanos de la localidad realizadas en las siguientes fechas:
- Semana Santa
- Fiestas de independencia
- Navidad



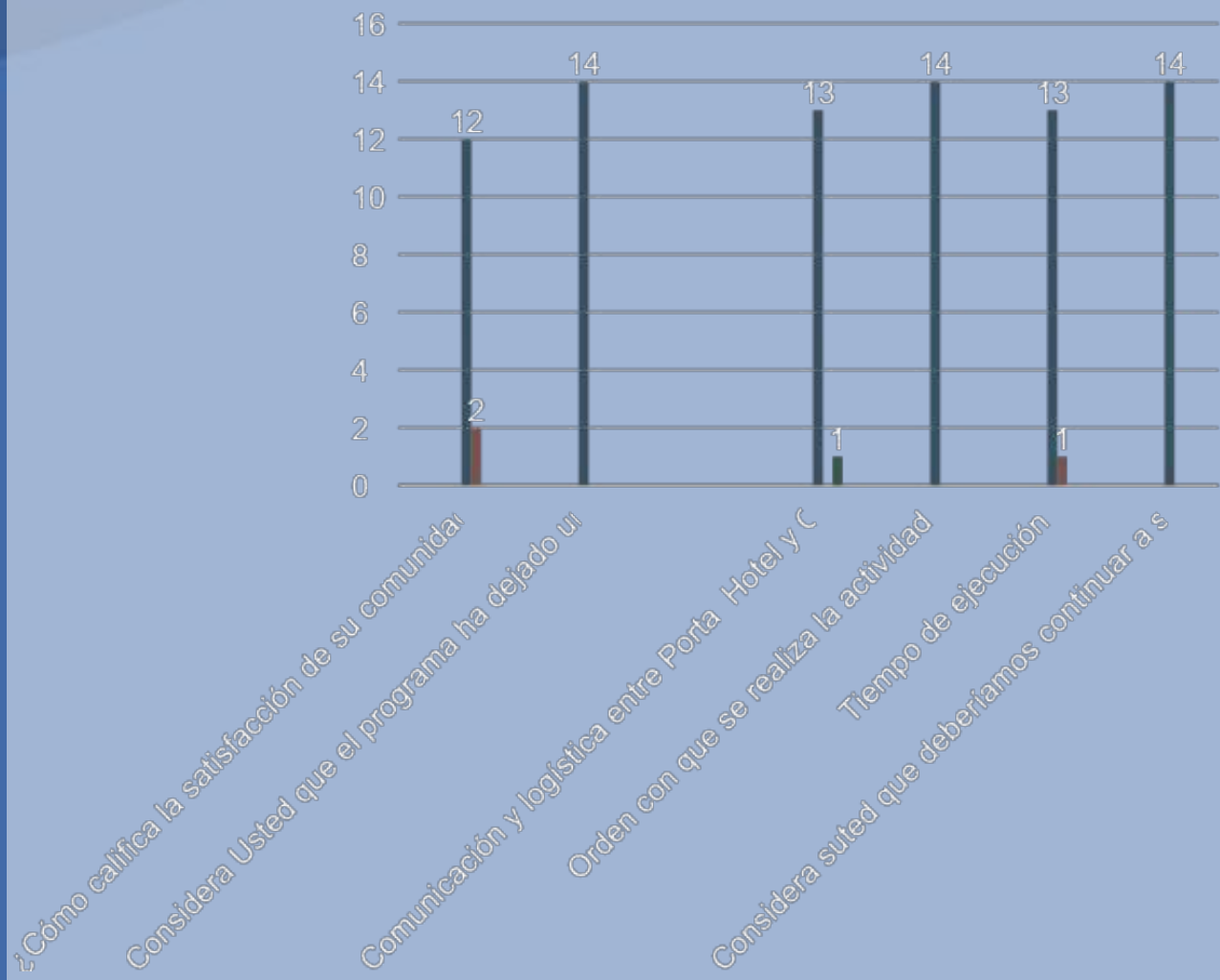
Comunidad

1. Name the components of a cell.
 2. Describe the structure of a cell.
 3. Name the organelles of a cell.
 4. Describe the function of the nucleus.
 5. Describe the function of the mitochondria.
 6. Describe the function of the Golgi apparatus.
 7. Describe the function of the lysosomes.
 8. Describe the function of the peroxisomes.
 9. Describe the function of the vacuoles.
 10. Describe the function of the cytoskeleton.

ISC

Comunidad

IS Comunidad
Feria de Artesanos



Promoción de Turismo Comunitario

A través de nuestra Agencia de Viajes A la Carta Tours promovemos actividades turísticas comunitarias, resaltando los siguientes aspectos:

- Contratación de guías locales certificados
- Alianzas con cooperativas y pequeños emprendedores comunitarios
- Promoción de los destinos y atractivos turísticos de la comunidad.



Exposición a beneficio de FUNGUAMEX

- Espacio brindado a FUNGUAMEX con el objetivo de recaudar fondos para el funcionamiento y operación del Centro Educativo Benito Juárez. Actualmente, el Centro Educativo alberga a 275 alumnos.
- Durante el mes que estuvo en exposición se vendieron 21 obras (Q10550). El 100% de las ventas fue para la Fundación.

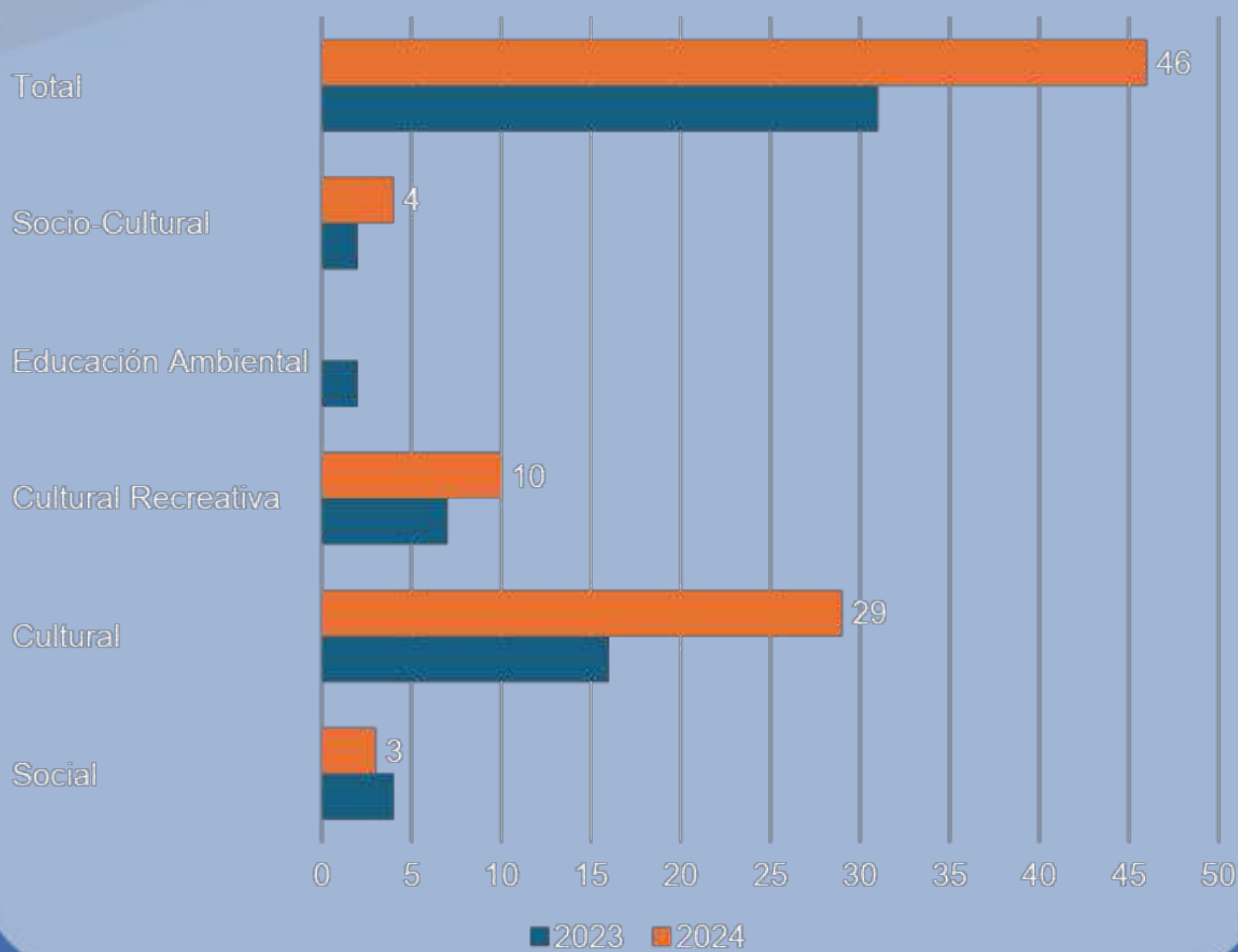


Historia y Cultura

- Contamos con una historiadora dedicada a ofrecer información cultural, así como a organizar y promover eventos artísticos y culturales.
- En el año 2024 se realizaron 33 actividades culturales.
 - 11 Conciertos
 - 11 Charlas sobre historia
 - 5 Presentaciones de libros
 - 3 Exposiciones de arte
 - 3 Capacitaciones



Actividades Comparativo Año 2023/2024



Contenido 203-1:

Inversiones en Infraestructura y Servicios Apoyados

PORTA
antigua

PROPERTY FEE

El PF o Fee de destino es un cargo adicional que se agrega a la tarifa de hospedaje, el cual se distribuye en inversión para la sostenibilidad de nuestro destino.



Ejemplos:



Proyectos de reforestación, ornato y seguridad.



Proyectos de protección y restauración del Patrimonio.



Apoyo a la comunidad y asociaciones como Funpanchoy y Antigua Viva.



Jardinización de la Ruta del Orgullo (carretera de Ciudad de Guatemala a La Antigua Guatemala Km 33.).





**Algunos
proyectos
puntuales**

Parque inclusivo
de San Sebastián
Q50,000 del fee
de destino



Donación para los
bomberos por el
incendio del
volcán de agua.
Q10,000 del fee
de destino

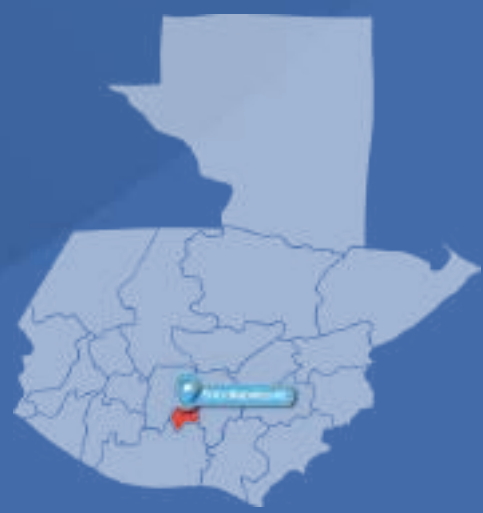


Restauración de
Iglesia el Calvario
y del Conjunto
Monumental de
San Francisco El
Grande
Q30,000 del fee
de destino

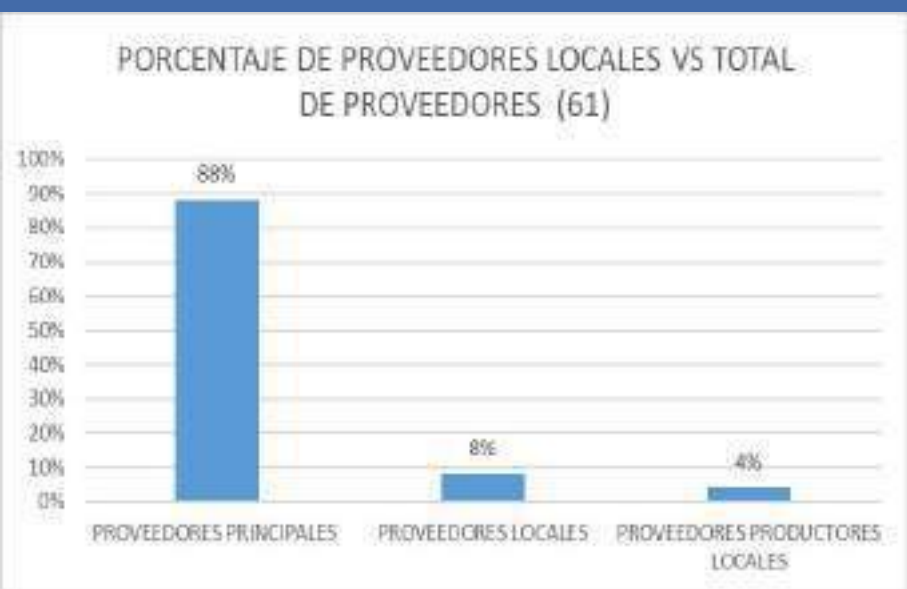


Proporción de Gasto en Proveedores Locales

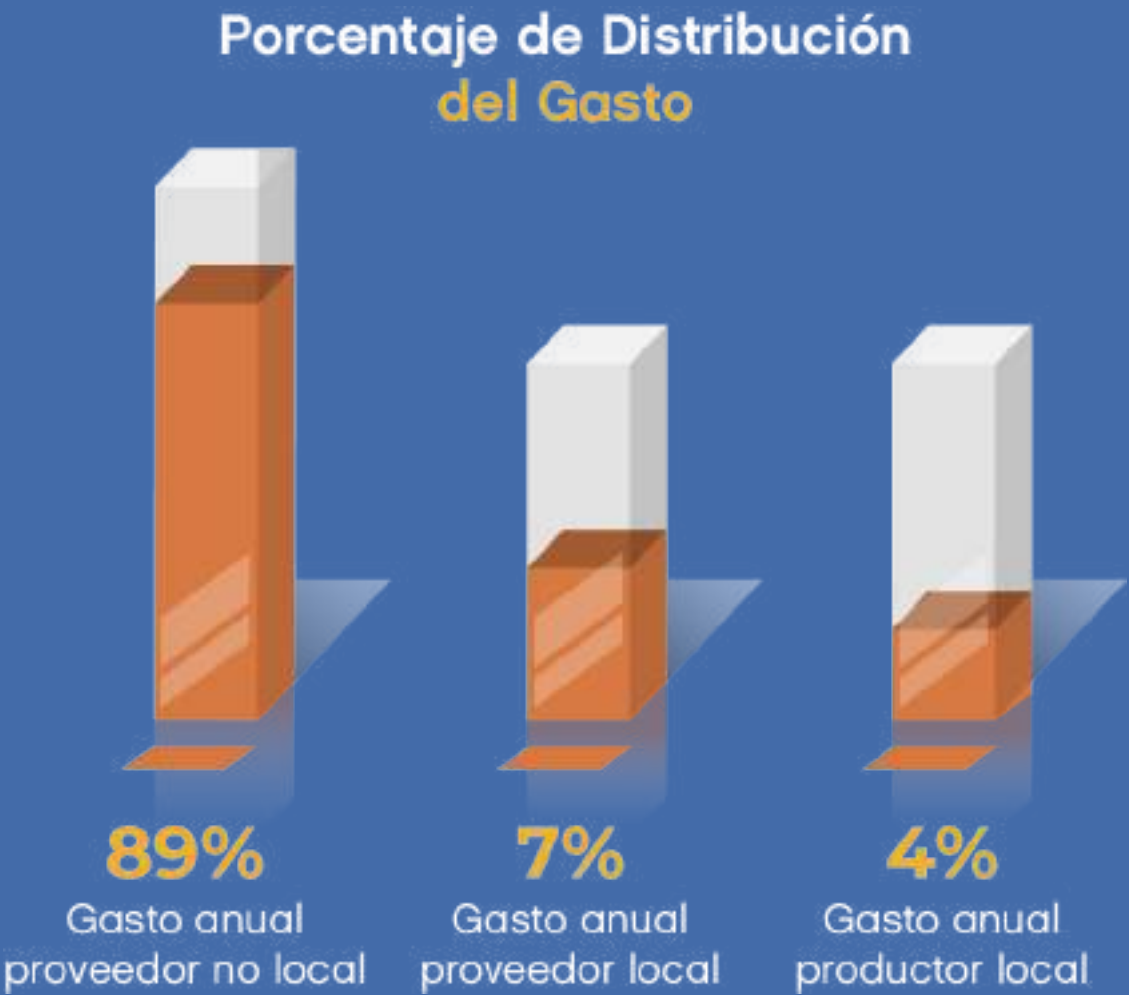
- De acuerdo a nuestro régimen de certificación se determina como local los productos adquiridos dentro del departamento de Sacatepéquez.



- En el marco del estándar GRI 204-1, se evaluó el universo de 61 proveedores activos con los que Porta Hoteles mantiene relaciones comerciales. De este total, el 12% corresponde a proveedores y productores locales ubicados en el perímetro del departamento de Sacatepéquez, lo que refleja nuestro compromiso por fortalecer la economía del entorno inmediato. Esta práctica no solo favorece el desarrollo de la comunidad, sino que también promueve la generación de encadenamientos productivos locales y la reducción de impactos asociados a la logística de transporte.



- A partir de esta información, se determinó que la distribución del gasto hacia proveedores locales representa el 11% del total, lo cual evidencia un avance en la integración de la cadena de suministro con actores de la comunidad de Sacatepéquez. Sin embargo, reconocemos que aún persiste el reto de ampliar la participación de proveedores locales, identificando nuevas alternativas y oportunidades de colaboración que permitan fortalecer la economía local y, al mismo tiempo, robustecer nuestras prácticas de sostenibilidad y abastecimiento responsable.



Políticas y Procedimientos Anticorrupción

- Durante el año 2024, Porta Hotel Antigua implementó un canal de comunicación directo entre los colaboradores y la Dirección de la Empresa, con el propósito de reportar de forma anónima, confidencial y segura cualquier irregularidad dentro de la organización o situación que atente contra un clima laboral ético y respetuoso.
- Para garantizar independencia y objetividad en la gestión de los reportes, se contrató el servicio de Resguarda, firma externa y especializada en la recepción y seguimiento de denuncias, lo que asegura transparencia en cada proceso.
- A través de este canal, los colaboradores, clientes, proveedores y grupos de interés, pueden informar sobre situaciones como: fraudes económico-financieros, divulgación de información confidencial, conflictos de interés, uso indebido de bienes de la organización, utilización inapropiada del nombre, logo o marcas de la empresa, así como conductas relacionadas con acoso laboral, discriminación o malos tratos.
- La existencia de este mecanismo se difundió a través de los distintos medios de comunicación internos de la empresa, con el fin de garantizar que todos los colaboradores tengan conocimiento y acceso al mismo.
- Al cierre del año 2024, no se reportan casos o denuncias referente a fraudes, conflicto de interés y corrupción.



Fiscalidad

- En Guatemala, los principales entes responsables de la recaudación de impuestos son la Superintendencia de Administración Tributaria (SAT), el Instituto Guatemalteco de Turismo (INGUAT) y el Instituto Guatemalteco de Seguridad Social (IGSS). En el caso de Porta Hotel Antigua, el Departamento Financiero es el responsable de velar por el estricto cumplimiento de las obligaciones fiscales, tanto en su periodicidad mensual, trimestral como anual.
- En Porta Hotel Antigua, el enfoque fiscal se centra en el cumplimiento íntegro y oportuno de las obligaciones tributarias nacionales, tales como el Impuesto al Valor Agregado (IVA), Impuesto Sobre la Renta (ISR), Impuesto Único Sobre Inmuebles (IUSI) e Impuesto de Turismo, asegurando que todos los gastos estén debidamente documentados y respaldados.
- Nuestra estrategia fiscal contempla la gestión mensual de la solvencia fiscal ante la Superintendencia de Administración Tributaria (SAT), lo que permite confirmar el cumplimiento en la presentación de declaraciones y obligaciones. Asimismo, se realizan proyecciones con base en los pronósticos de ocupación, con el fin de planificar los costos y gastos que se ejecutarán durante cada período.
- El principal riesgo identificado en esta materia es el cálculo incorrecto de los impuestos; para mitigarlo, se realizan conciliaciones mensuales que garantizan la correcta determinación de los montos a pagar. Durante el período 2024, se llevó a cabo una auditoría externa independiente, la cual no reportó hallazgos relacionados con incumplimientos fiscales, lo que reafirma la solidez de nuestras prácticas.
- El cumplimiento fiscal se evalúa de manera permanente y sistemática, sustentado en la obtención mensual de las respectivas solvencias fiscales, que confirman la transparencia y la responsabilidad de la organización en materia tributaria.

Nuestra Gestión • Ambiental •



Gestión de la Biodiversidad

Porta Hotel Antigua reconoce que su operación genera impactos tanto negativos como positivos sobre el entorno natural, la economía y las comunidades locales:

Impactos negativos:

- Emisiones de gases de efecto invernadero.
- Contaminación y sobreuso de fuentes hídricas.
- Generación de residuos.
- Alteración de costumbres locales por la afluencia turística.

Impactos positivos:

- Generación de empleo y crecimiento económico local.
- Atracción de inversiones y mayor flujo turístico.
- Promoción de la cultura y apoyo comunitario.
- Conservación de recursos naturales y biodiversidad.
- Adopción de energías renovables y reducción de emisiones.

Porta Hotel Antigua cuenta con un marco de políticas de sostenibilidad que incluyen el uso eficiente de agua y energía, manejo de desechos, apoyo al desarrollo local, educación ambiental, conservación cultural y uso de objetos autóctonos. Estas políticas se aplican tanto a las operaciones internas como a las relaciones comerciales, influyendo en proveedores, colaboradores y aliados estratégicos.

Medidas actuales implementadas:

- **Biodiversity Check Turismo:** herramienta para analizar impactos y riesgos relacionados con la biodiversidad, e identificar oportunidades de mejora.
- **Evaluación de Altos Valores de Conservación (AVC):** aplicada en el polígono de operación del hotel para identificar elementos críticos de biodiversidad y riesgos asociados.

Actualmente, Porta Hotel Antigua se encuentra en proceso de desarrollo de un manual de identificación y gestión de impactos ambientales, que permitirá establecer objetivos y metas específicas para prevenir, mitigar y compensar efectos negativos, alineados con criterios científicos.

De acuerdo con los resultados del AVC, en el polígono de operación no se identificaron concentraciones significativas de flora o fauna, ni ecosistemas raros o amenazados, ni recursos esenciales para la subsistencia de comunidades locales. Por ello, el criterio AVC 6 es el más relevante para el estudio, relacionado con servicios ecosistémicos y necesidades de la población.

Gestión de los Impactos Sobre la Biodiversidad

Porta Hotel Antigua ha implementado un conjunto de programas y acciones para gestionar los impactos sobre la biodiversidad, alineados con estándares internacionales de sostenibilidad:

- **Gestión de carbono y energía:**

- Creación e implementación del Programa de reducción de huella de carbono.
- Compensación de huella de carbono mediante bonos destinados al proyecto “*Lacandón Bosques para la Vida*” en Petén, Guatemala.
- Utilización de energía solar fotovoltaica.
- Sustitución parcial de agroquímicos por biofertilizantes y abono orgánico.

- **Gestión del agua:**

- Programa de uso eficiente del agua.
- Implementación de pozos de absorción para el aprovechamiento de agua pluvial.
- Trampas de grasa y enzimas biodigestoras para reducir la contaminación hídrica.

- **Gestión de residuos y recursos:**

- Programa de manejo adecuado de desechos sólidos.
- Prácticas de reciclaje y reutilización.
- Reducción de plásticos mediante la adopción de Ecofiltros.

- **Acciones de conservación y comunidad:**

- Reforestación de áreas en el departamento de Sacatepéquez.
- Contribución económica a iniciativas de prevención de incendios forestales en el Volcán de Agua.
- Feria de artesanos locales para la promoción cultural y generación de ingresos.
- Apoyo continuo al proyecto “*Lacandón Bosques para la Vida*”, promoviendo conservación y biodiversidad.

Gestión de la Energía

En el período reportado, el consumo energético de Porta Hotel Antigua se distribuyó de la siguiente manera:

- **Combustibles no renovables:** 513 GJ
 - Gas LP: 4,783.78 GJ
 - Diésel: 406.59 GJ
 - Gasolina regular: 30.17 GJ
 - Gasolina superior: 76.81 GJ
- **Energía eléctrica:** 2,492.79 GJ
- **Consumo total consolidado:** 3,005.79 GJ

El control de consumos se realiza mediante lecturas periódicas, registro en hojas de cálculo, informes digitales mensuales y reportes trimestrales a la gerencia.

Consumo de energía total dentro de la organización = combustible no renovable consumido.

Consumo total de energía por combustibles = 513 GJ

Consumo de energía total dentro de la organización + combustible renovable consumido.

Consumo total de energía = 3,005 GJ

Consumo de energía total dentro de la organización + electricidad, calefacción, refrigeración, y vapor comprados para consumir.

Consumo total de energía de la organización por electricidad = 2,492.79 GJ

Consumo de energía total dentro de la organización + electricidad, calefacción, refrigeración, y vapor autogenerados y que no se consumen (consulte la cláusula 2.1.1)

Consumo total de energía de la organización por electricidad = 2,492.79 GJ

Consumo de energía total dentro de la organización - electricidad, calefacción, refrigeración, y vapor vendidos. 0 GJ, No se vende nada

Intensidad Energética

Porta Hotel Antigua calcula su intensidad energética con base en la fórmula:

$$\text{Intensidad energética} = \frac{\text{Consumo total de energía (kWh)}}{\text{Unidad de actividad}}$$

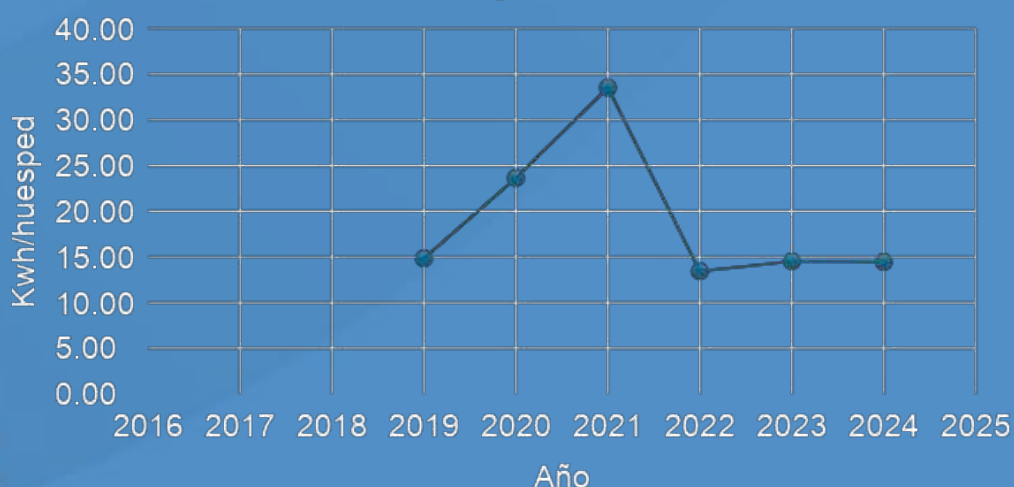
Para el denominador se consideran dos unidades de actividad: comensales y huéspedes. El cálculo incluye la totalidad de la energía eléctrica consumida anualmente en kWh.

Resultados históricos de intensidad energética:

Intensidad energética			
Año	Khw	Intensidad energética, comensales	Intensidad energética, huéspedes
2019	597,420	4.16	14.82
2020	325,062	9.71	23.63
2021	443,611	7.25	33.51
2022	538,761	3.71	13.42
2023	637,135	3.48	14.52
2024	692,442	3.58	14.45



Intensidad energetica de huespedes



La intensidad energética presenta variaciones entre años, asociadas principalmente a fluctuaciones en la afluencia de huéspedes y comensales; particularmente en 2020 y 2021 debido al impacto de la pandemia. En los años más recientes, 2022–2024, se observa una tendencia de estabilización en la intensidad energética, resultado de la implementación de programas de eficiencia y control en el uso de recursos.

Reducción del Consumo Energético

- El año base considerado para el análisis es 2019, cuando el consumo de energía eléctrica fue de 2,151 GJ. Para 2024, el consumo ascendió a 2,492 GJ, lo que representa un incremento absoluto de 341 GJ.
- No obstante, este aumento estuvo acompañado de un crecimiento significativo en la actividad operativa: 49,618 comensales adicionales y 7,606 huéspedes más en comparación con 2019. Esto permitió alcanzar una reducción relativa en la intensidad del consumo energético:

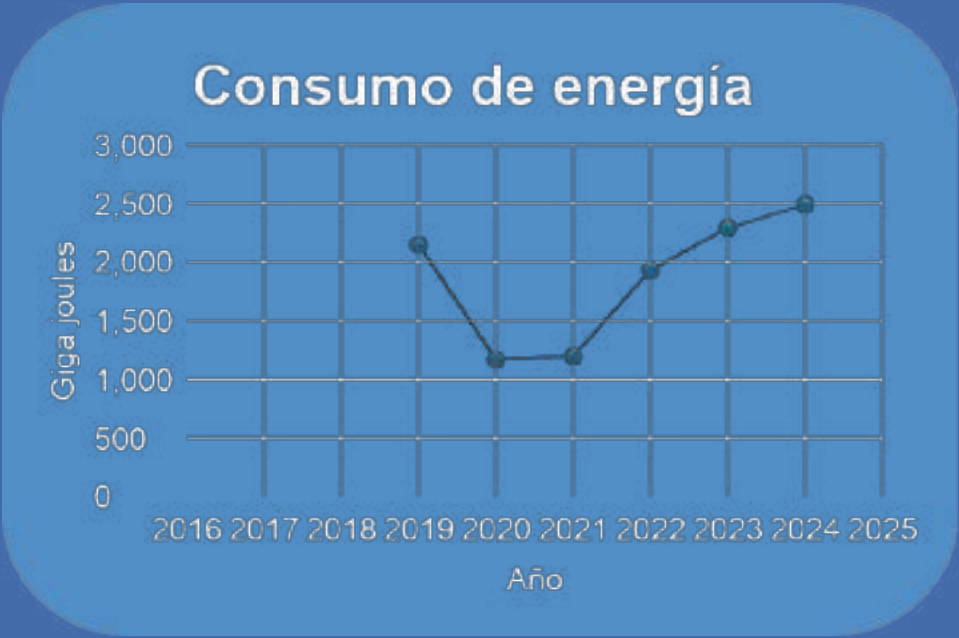


Tabla resumen					
Año	Comensales	Huéspedes	Consumo de energía Giga Joules	Giga Joules/Comensal	Giga Joules/huésped
2019	143,779.00	40,305	2,151	0.01496	0.05337
2020	33,465.00	13,759	1,170	0.03496	0.08504
2021	61,173.00	13,237	1,199	0.01960	0.09058
2022	145,373.00	40,151	1,935	0.01331	0.04819
2023	183,047.00	43,892	2,294	0.01253	0.05226
2024	193,397.00	47,911	2,492	0.01289	0.05201

Estrategias implementadas

Porta Hotel Antigua reforzó sus acciones de eficiencia energética mediante:

- Creación del Programa de Ahorro y Uso Eficiente de Energía, que incluye controles y monitoreo continuo del consumo.
- Procedimiento de compras responsables de equipos, priorizando tecnologías de alta eficiencia energética.
- Desarrollo de proyectos de energía renovable, con la futura incorporación de un parque solar fotovoltaico y luminarias solares para el parqueo.
- Monitoreo y control sistemático:
 - Procedimiento para toma de lecturas.
 - Hoja de cálculo de control en Excel.
 - Informe digital de consumo de energía eléctrica emitido por el proveedor.
 - Reporte trimestral consolidado de consumos.

Aunque el consumo absoluto aumentó en el período analizado, la eficiencia energética relativa mejoró, reflejando que el crecimiento en huéspedes y comensales se atendió con un menor consumo de energía por unidad de actividad.

Gestión del Agua

Porta Hotel Antigua no utiliza fuentes de agua superficial. El abastecimiento de agua proviene exclusivamente de un pozo mecánico con una profundidad de 360 pies, con un nivel estático de 31 pies y un nivel dinámico de 40 pies.

Durante 2024, la extracción alcanzó un total de 382 mega litros.

Tabla resumen					
Año	Comensales	Huéspedes	Consumo de agua en Megalitros	Megalitros /Comensal	Megalitros/huésped
2019	143,779.00	40,305	307	0.00214	0.00762
2020	33,465.00	13,759	163	0.00487	0.01185
2021	61,173.00	13,237	128	0.00209	0.00967
2022	145,373.00	40,151	293	0.00202	0.00730
2023	183,047.00	43,892	369	0.00202	0.00841
2024	193,397.00	47,911	382	0.00198	0.00797

Aunque la extracción de agua subterránea ha incrementado en términos absolutos para atender el crecimiento en huéspedes y comensales, la intensidad de consumo por unidad de actividad muestra una tendencia a la reducción, reflejando un uso más eficiente del recurso hídrico.

Consumo de Agua

- De acuerdo con un estudio de la Universidad Rafael Landívar (2018), La Antigua Guatemala se encuentra en una zona con estrés hídrico moderado. En este contexto, Porta Hotel Antigua ha implementado medidas para una gestión más responsable del recurso, entre ellas el uso de pozos de absorción que facilitan la infiltración del agua de lluvia hacia el manto freático.
- En 2022 se contaba con 490 m² de área de captación en techos, cifra que en 2024 se amplió con 691 m² adicionales, incrementando así la capacidad total de infiltración pluvial al subsuelo.

Tabla resumen					
Año	Comensales	Huéspedes	Consumo de agua en Megalitros	Megalitros /Comensal	Megalitros/huésped
2019	143,779.00	40,305	307	0.00214	0.00762
2020	33,465.00	13,759	163	0.00487	0.01185
2021	61,173.00	13,237	128	0.00209	0.00967
2022	145,373.00	40,151	293	0.00202	0.00730
2023	183,047.00	43,892	369	0.00202	0.00841
2024	193,397.00	47,911	382	0.00198	0.00797

- Si bien el consumo total de agua ha aumentado en términos absolutos debido al mayor número de huéspedes y comensales, los indicadores de intensidad reflejan una reducción sostenida del consumo por unidad de actividad. Este avance, sumado a la ampliación de áreas de captación pluvial, reafirma el compromiso del hotel con la gestión eficiente del agua y con la recarga natural de los acuíferos locales.

Emisiones Directa de GEI (alcance 1)

Porta Hotel Antigua monitorea sus emisiones directas de GEI derivadas principalmente del consumo de combustibles fósiles utilizados en la operación. Como año base se tomó 2019, considerado el año con mayor afluencia turística en Guatemala según reporte del INGUAT (2,559,599 turistas), y el inicio de los procedimientos de medición de CO₂ generadas por la empresa.

Las emisiones directas incluyen:

- CO₂ derivado del consumo de gas LP para el calentamiento de agua de la red hidráulica.
- CO₂ derivado del uso de vehículos propios de la empresa para operaciones y mantenimiento.
- CO₂ generado por la gasolina utilizada para el mantenimiento de jardines.

El total de emisiones de alcance 1 en el año base fue de 672 tCO₂eq.

Emisiones Directa de GEI (alcance 2)

Las emisiones indirectas incluyen el CO₂ generado por la energía eléctrica adquirida de la red nacional. Para reducir estas emisiones, Porta Hotel Antigua ha implementado diversas acciones de eficiencia energética:

- Sustitución de luminarias tradicionales por tecnología LED.
- Instalación de ahorradores de energía de tarjeta en el 73% de las habitaciones.
- Cambio de televisores tradicionales por Smart TV.
- Sustitución progresiva de equipos de aire acondicionado por sistemas inverter de alta eficiencia.
- Climatización de piscinas mediante calentadores solares.
- Aprovechamiento de iluminación natural a través de tragaluces en bodega general, ropería, cuarto de máquinas y spa.
- Implementación de parque solar fotovoltaico y lámparas solares en el parqueo.

Estas acciones han permitido reducir la intensidad de emisiones asociadas a la energía eléctrica y optimizar el consumo en todas las áreas operativas.

Otras Emisiones Indirectas de GEI (alcance 3)

Porta Hotel Antigua también considera en su inventario las emisiones indirectas relacionadas con otras actividades de la cadena de valor, incluyendo:

- Traslado de colaboradores hacia la empresa.
- Emisiones derivadas del consumo de papel de oficina y de desechos de reciclaje.
- CO₂ generado por proveedores significativos.
- Uso de carrito eléctrico para traslado de huéspedes entre parqueo y hotel.
- Ejecución de planes de mantenimiento de equipos y vehículos.

El total de emisiones de alcance 3 ascendió a 1,738 tCO₂eq, evidenciando la importancia de continuar con estrategias de eficiencia energética, electrificación de flota y gestión responsable de la cadena de valor para reducir el impacto ambiental de la operación.

Reducción de las Emisiones de GEI

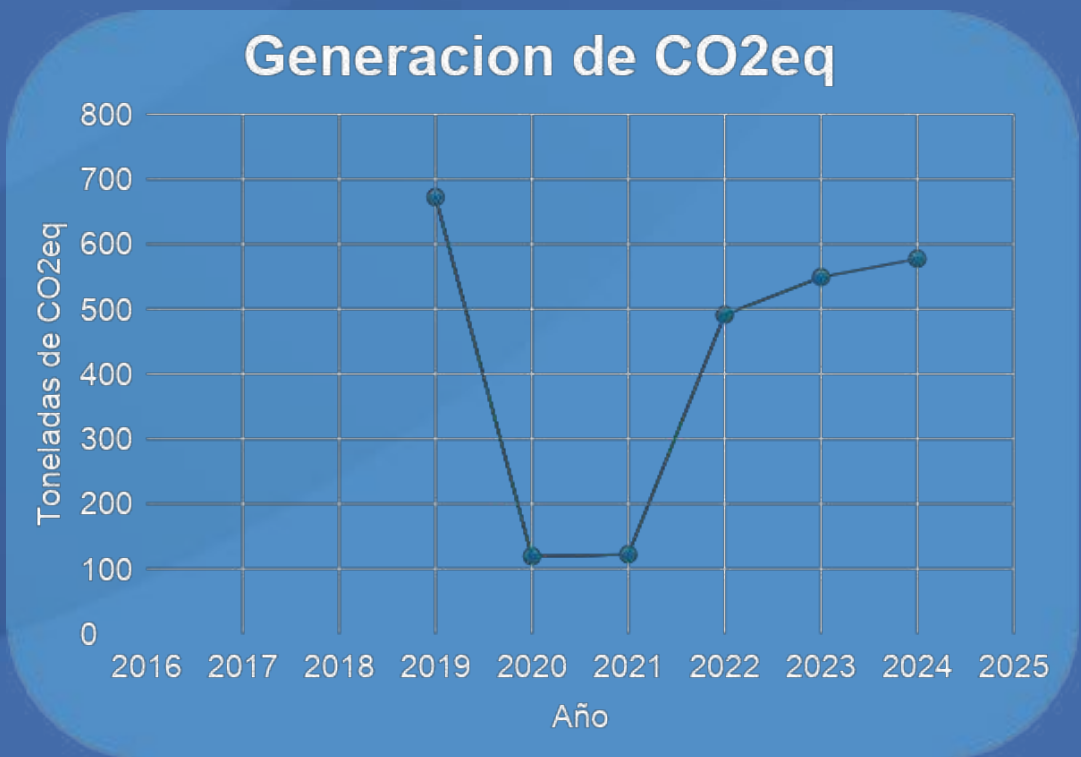
Porta Hotel Antigua ha implementado un programa de monitoreo y reducción de emisiones de gases de efecto invernadero (GEI), tomando como año base 2019, cuando se registró la mayor afluencia turística de los últimos cinco años en Guatemala, con 2,559,599 turistas según el reporte del INGUAT. En ese año, las emisiones totales de GEI fueron de 672 tCO₂eq, incluyendo:

- CO₂ generado por el consumo de energía eléctrica.
- CO₂ derivado del consumo de gas LP para el calentamiento de agua.
- CO₂ asociado al uso de gasolina para mantenimiento de jardines.
- Posteriormente, se incorporó el CO₂ generado por vehículos propios de la empresa.

Resultados de reducción

- Considerando únicamente las emisiones de alcances 1 y 2, se ha logrado una reducción de 95 tCO₂eq desde el año base, gracias a la implementación de medidas de eficiencia energética, uso de energías renovables y prácticas de operación sostenibles.
- No es posible comparar la reducción del alcance 3, ya que las métricas de este alcance comenzaron a registrarse en 2024.

Año	tCO2eq
2019	672
2020	119
2021	122
2022	491
2023	549
2024	577



Procedimientos de control y monitoreo

- Toma de lecturas periódicas de consumo energético y de combustibles.
- Registro y consolidación de datos en hoja de cálculo Excel.
- Elaboración de informes digitales de generación de CO₂.
- Generación de reportes trimestrales del total de tCO₂eq.
- Presentación de informes de resultados desglosados por alcances 1, 2 y 3.

Estas acciones permiten a Porta Hotel Antigua monitorear, controlar y reducir de manera continua las emisiones de GEI, alineándose con su compromiso con la sostenibilidad y la eficiencia en el uso de recursos.

Gestión de Residuos

- En Porta Hotel Antigua, el manejo responsable de los residuos es una prioridad estratégica dentro de nuestra gestión ambiental. Para ello, contamos con una Política específica de Gestión de Residuos, la cual establece lineamientos claros para prevenir, reducir y dar un tratamiento adecuado a los desechos generados en nuestras operaciones, asegurando que cada acción contribuya a la protección del entorno y al uso eficiente de los recursos.

Política de Manejo Adecuado de Desechos Sólidos

Porta Hotels contribuye con el medio ambiente y la sociedad haciendo un manejo adecuado de sus desechos sólidos con el fin de reducir, reutilizar y reciclar la mayor cantidad posible de los desechos que genera. A la vez inculca y concientiza por medio de capacitaciones a sus colaboradores, con el fin de sembrar una conciencia ambiental sólida.

- Esta política se articula con diversos programas internos, como el Programa de Compras y Contrataciones, el Programa de Mantenimiento y el Programa de Inocuidad de Alimentos, integrando prácticas que abarcan desde la gestión y separación de residuos, hasta su transformación, reciclaje o la definición de un destino final apropiado para los valorizables. Gracias a este enfoque transversal, Porta Hotel Antigua promueve una economía circular, fortalece su Sistema de Gestión Sustentable y avanza en el cumplimiento de los indicadores GRI 306-1 a 306-3, garantizando una operación más consciente y sostenible.

GRI 306-1
GRI 306-2
GRI 306-3



TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD RESIDUOS GESTIONADOS 2023
Cartón	2.63 TM
Papel	0.45 TM
Plástico	1.57 TM
Metal	0.50 TM
Vidrio	6.25 TM
Orgánicos	26.23 TM
TOTAL	37.63 TM

En Porta Hotel Antigua, el manejo responsable de los residuos constituye un eje estratégico de nuestra gestión ambiental. En cumplimiento de nuestra Política de Gestión de Residuos, trabajamos para prevenir, reducir y dar un tratamiento adecuado a los desechos generados, asegurando que cada acción contribuya a la protección del entorno y al uso eficiente de los recursos. Esta política se articula con programas internos como Compras y Contrataciones, Mantenimiento e Inocuidad de Alimentos, integrando prácticas que abarcan la gestión, separación, transformación y reciclaje de los residuos, así como la definición de un destino final responsable para los valorizables.

De acuerdo con este enfoque, nos esforzamos por gestionar los residuos a través de proveedores confiables, siendo nuestro aliado estratégico la Asociación Arco, encargada de la recolección y tratamiento de materiales valorizables. Además, durante 2023 realizamos una inversión significativa en la adquisición de una compostera y un biodigestor, herramientas que permiten una gestión más eficiente de los residuos orgánicos. Gracias a estas iniciativas, dichos residuos se transforman en abono, biofertilizante y biogás, de los cuales los dos primeros son utilizados en nuestros jardines, reduciendo así el uso de agroquímicos y fortaleciendo nuestro compromiso con una operación cada vez más sostenible.

Gestión Ambiental de Proveedores

- En Porta Hotel Antigua, la gestión responsable de la cadena de suministro es un pilar fundamental para garantizar que todos los procesos de valor se desarrollen de manera sostenible. En coherencia con nuestra Política de Sostenibilidad y el compromiso de preservar el entorno, se han establecido estrategias específicas para asegurar el cumplimiento de nuestro Sistema de Gestión Sustentable:

Política General de Compras

Porta Hoteles establece relaciones comerciales y de negocios con proveedores que cumplan con los requisitos legales, de salubridad, calidad y seguridad definidas por la empresa. Por ello, da prioridad a los proveedores que estén certificados o que estén en proceso de certificarse en programas de serios, conocidos, idóneos; posteriormente a los que demuestren compromiso con la sostenibilidad en general y ofrezcan productos que sean biodegradables, no tóxicos y amigables con el medio ambiente, además da preferencia a los proveedores locales, micros, pequeñas y medianas empresas de las comunidades donde opera porta, apoyándolos para su incorporación en la economía formal y lograr niveles óptimos de calidad.

- Como parte de estas acciones, se realizan auditorías periódicas a proveedores críticos, con el objetivo de evaluar y verificar que sus prácticas operativas cumplan con criterios ambientales previamente definidos. Este enfoque nos permite no solo fortalecer las relaciones comerciales bajo principios de responsabilidad ambiental, sino también promover la mejora continua y la adopción de buenas prácticas en toda nuestra cadena de valor.

- Durante el año 2024 se auditó al 17% de 80 proveedores activos. Este 17% refiere a los proveedores críticos, a quienes se les evaluó en temas de cumplimiento e impacto ambiental.



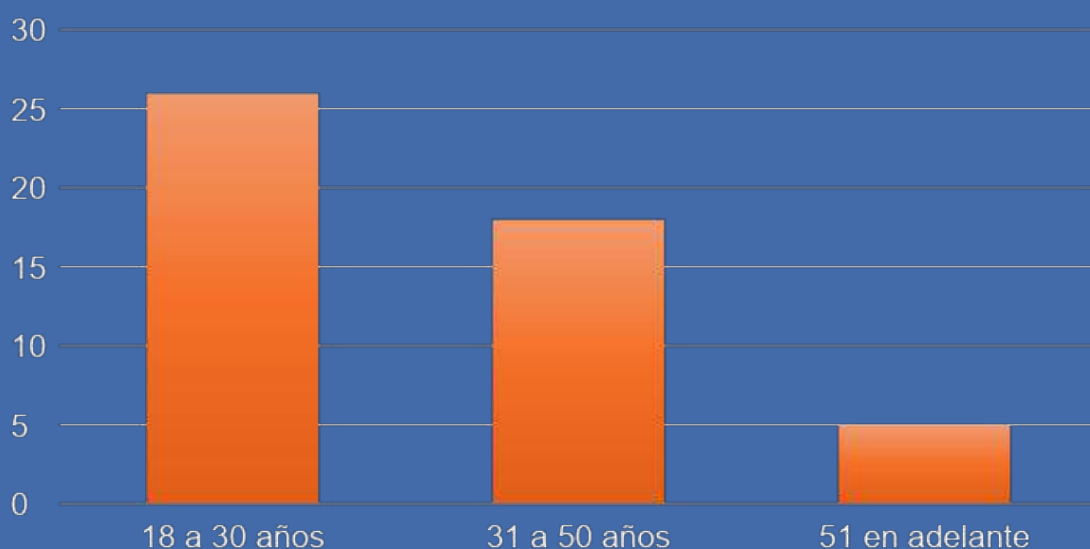
- Luego de las auditorías e inspecciones generadas, se determinó que los proveedores evaluados no generan impactos negativos significativos, por lo que se continúa brindando seguimiento a las oportunidades de mejora y capacitación en temas de sostenibilidad ambiental.



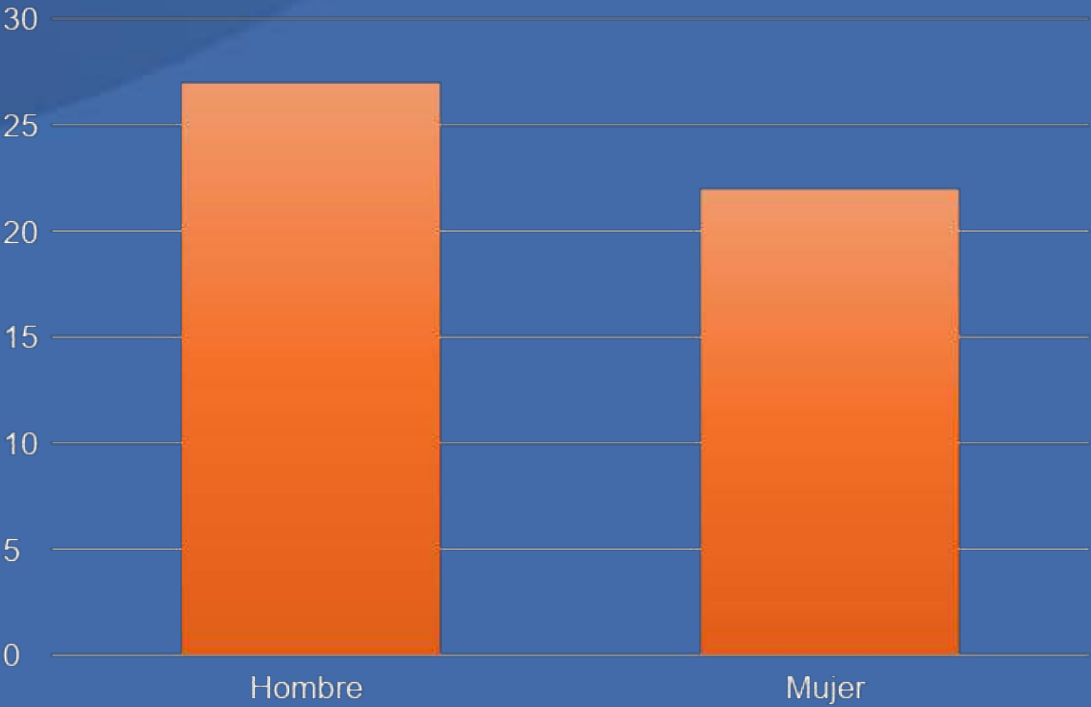
Nuestra Gestión · Social ·

Contrataciones de nuevos empleados y rotación de personal

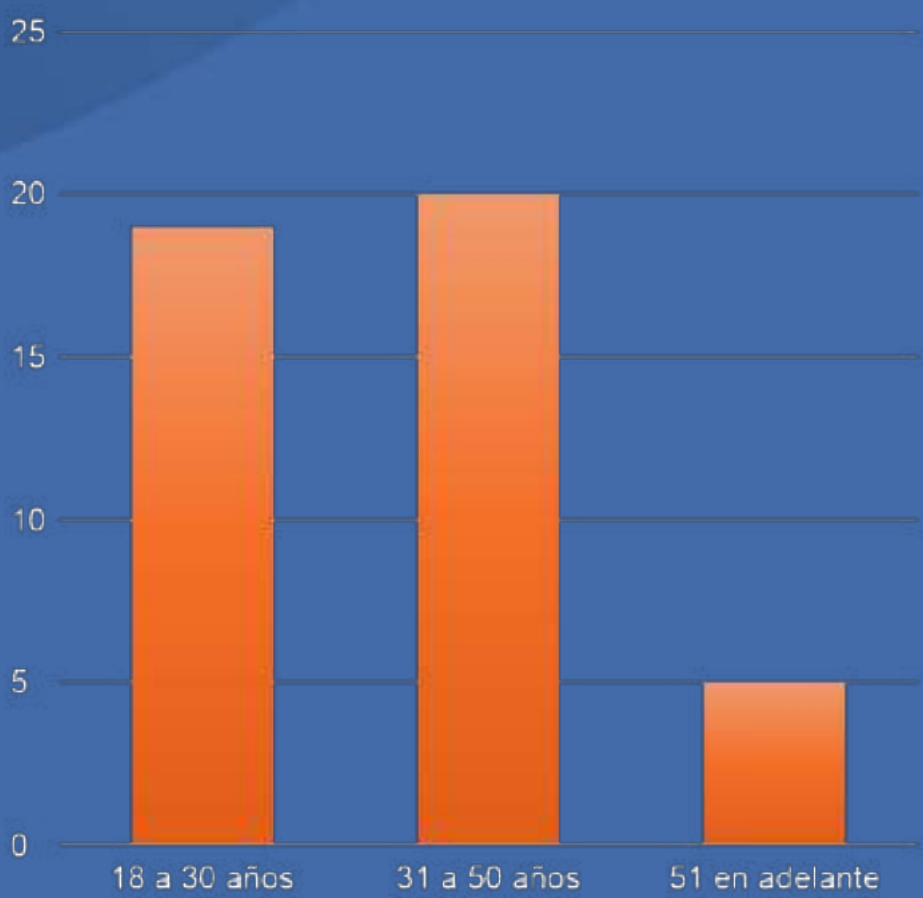
- En Porta Hoteles, nuestro capital humano es el pilar fundamental para ofrecer experiencias de hospitalidad de excelencia y garantizar la continuidad de nuestras operaciones. Conscientes de que el talento de nuestros colaboradores es clave para el crecimiento sostenible de la organización, durante el año 2024 otorgamos 49 nuevas oportunidades laborales en distintas áreas, fortaleciendo así nuestra capacidad operativa y promoviendo el desarrollo profesional dentro de la compañía.
- De acuerdo con el análisis de las nuevas incorporaciones, detallado en la gráfica, la distribución por rangos de edad refleja nuestro compromiso con la diversidad generacional: 26 personas se integraron con edades entre 18 y 30 años, 18 personas en el rango de 31 a 50 años, y 5 personas de 51 años en adelante. Esta diversidad etaria enriquece el ambiente laboral, fomenta la transferencia de conocimientos y fortalece la cultura organizacional, asegurando que Porta Hoteles continúe siendo un empleador que promueve la inclusión, el desarrollo de talento y el crecimiento sostenible.



Porta Hoteles promueve una cultura de igualdad de oportunidades, garantizando que los procesos de selección y contratación se realicen sin distinción de género, etnia u otra condición. En coherencia con este compromiso, durante el año 2024 se incorporaron 27 hombres y 22 mujeres para desempeñarse en las distintas áreas de la organización, reflejando nuestro esfuerzo por mantener equipos de trabajo diversos, inclusivos y equitativos que fortalezcan el crecimiento y la innovación en cada departamento.



- En la siguiente gráfica se presenta el detalle de las bajas laborales registradas durante el año 2024, desglosadas por rangos de edad. De este total, 19 colaboradores corresponden al grupo de 18 a 30 años, 20 colaboradores al rango de 31 a 50 años y 5 colaboradores al de 51 años en adelante. Este análisis etario permite identificar tendencias de rotación en cada segmento y orientar estrategias que fortalezcan la retención de talento y la planificación de recursos humanos.



Prestaciones para Empleados

- Considerando que la Constitución Política de la Republica de Guatemala, establece que el régimen económico-social del país se funda en principios de justicia social, y que el Estado de Guatemala se organiza para proteger y velar por la persona, la familia, la salud y la asistencia social de todos los habitantes, el salario mínimo y su fijación periódica constituye un derecho social mínimo y fundamental para el crecimiento económico y desarrollo integral de la persona, ya que el objetivo esencial que persigue es cubrir las necesidades normales del trabajador de orden material, moral y cultural.
- HOTELES, S. A.; vela por el cumplimiento de las normas con plena observancia y aplicación a los principios que inspiran el sentido de las normas laborales, por tanto, su aplicabilidad es general en igual trato, sin discriminación de ninguna índole.
- Las prestaciones laborales derivadas de la relación laboral se proporcionan a todos indistintamente de factor horario y temporalidad de contrato; así también, las prestaciones y retribuciones no dinerarias con los que gozan los empleados son de aplicación general.
- Durante el año 2024, del total de 167 colaboradores que integran al organización, 1 colaborador labora a tiempo parcial. Hoteles, S. A., asegura el cumplimiento de la legislación laboral vigente, garantizando condiciones justas, equitativas y acordes con los estándares legales y de bienestar para TODOS los miembros de su equipo.

CONDICIONES DE TRABAJO

PRESTACIONES DINERARIAS

AGUINALDO, DECRETO 78-89	100% s/Salario base	100% s/Salario base
BONIFICACIÓN DECRETO 42-92	100% s/Salario base	100% s/Salario base
VACACIONES	15 Días hábiles por cada año laborado	15 Días hábiles por cada año laborado

CONTRIBUCIONES AL SEGURO SOCIAL

CONTRIBUCIONES AL SEGURO SOCIAL

CUOTA LABORAL IGSS	4.83% S/Salario	4.83% S/Salario
CUOTA PATRONAL	10.67% S/Salario	10.67% S/Salario
IRTRA E INTECAP	2% S/Salario	2% S/Salario

OTROS BENEFICIOS

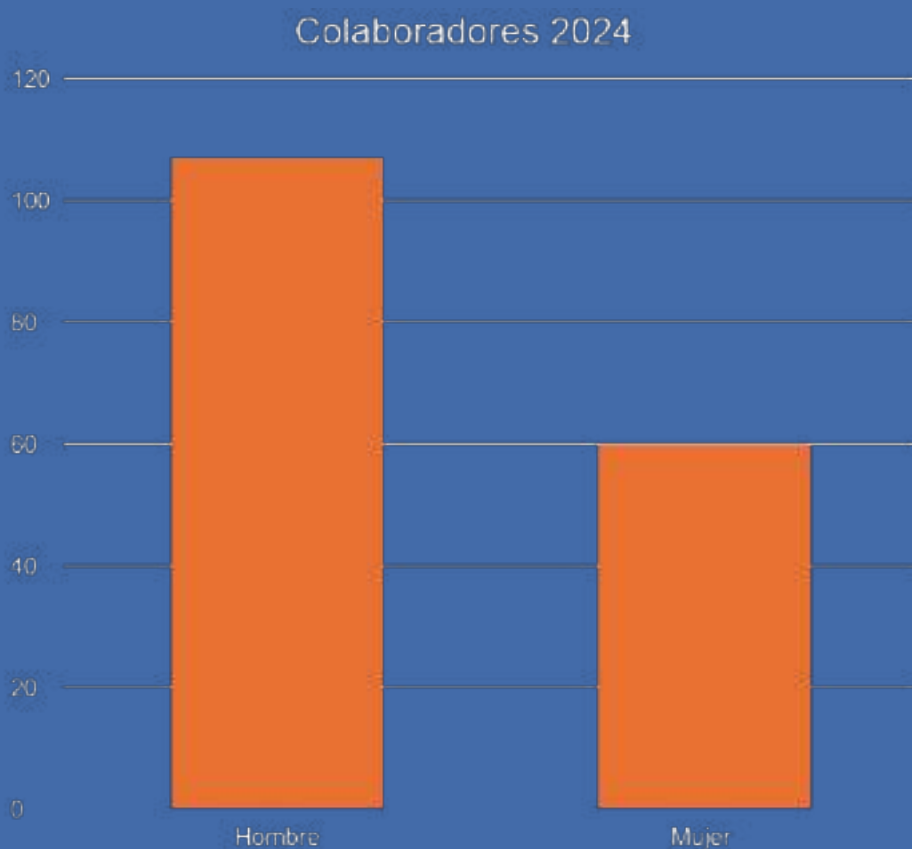
CAFETERIA EMPLEADOS	Beneficiado	Beneficiado
CAPACITACIONES	Asistencia general	Asistencia general
UNIFORMES	Beneficiado	Beneficiado
ACTIVIDADES DE CONVIVENCIA	Beneficiado	Beneficiado

Permiso Parental

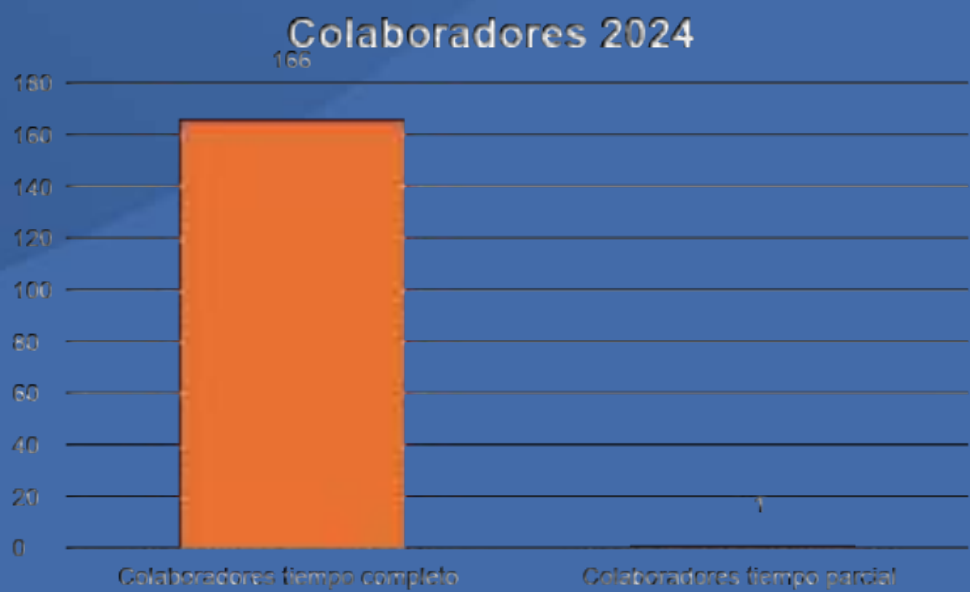
- En Porta Hotel Antigua, el bienestar y los derechos de nuestro capital humano son una prioridad fundamental. La organización se esfuerza por implementar estrategias sólidas que garanticen el respeto a los derechos humanos de todos los colaboradores, fomentando un entorno laboral inclusivo, equitativo y de desarrollo continuo. Este compromiso se materializa a través de alianzas estratégicas, la actualización constante de procesos internos que refuerzan el compromiso y la igualdad de oportunidades, así como la implementación de programas e incentivos innovadores que promueven el equilibrio entre la vida personal y laboral.
- Un ejemplo significativo de estas acciones se evidenció en 2024, cuando Porta Hotel Antigua celebró el tercer año consecutivo de otorgar el permiso por el Día del Padre, iniciativa que permite a los colaboradores padres de familia disfrutar de un beneficio similar al concedido a las madres.
- Esta práctica no solo reconoce el rol de la paternidad, sino que también refuerza la equidad de género y el compromiso de la organización con los principios de igualdad y corresponsabilidad familiar, en línea con los estándares del indicador GRI 401-3.

Permiso Parental

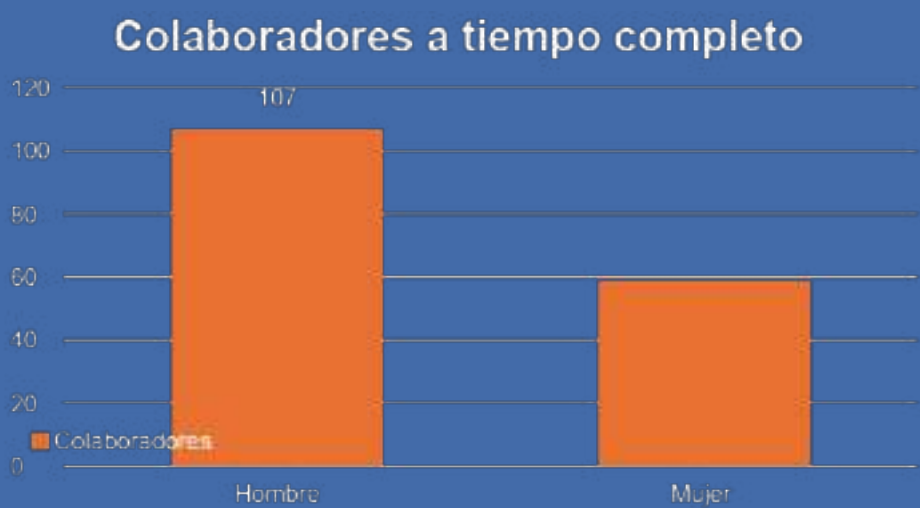
- Durante el año 2024, Porta Hoteles mantuvo un equipo de trabajo sólido y eficiente, conformado por 167 colaboradores que desempeñan funciones en las distintas áreas de la organización. Este capital humano representa uno de los principales activos de la empresa y refleja el compromiso de Porta Hoteles por generar empleo de calidad, promover el desarrollo profesional y garantizar condiciones laborales que favorezcan el crecimiento individual y colectivo.



- Durante el año 2024, Porta Hoteles contó con un total de 167 colaboradores distribuidos en las distintas áreas de la organización. De este total, 166 colaboradores laboran a tiempo completo y 1 colaborador a tiempo parcial. En ambas modalidades, la empresa asegura el cumplimiento de la legislación laboral vigente, garantizando condiciones justas, equitativas y acordes con los estándares legales y de bienestar para todos los miembros de su equipo.



Del total de colaboradores a tiempo completo en 2024, 107 son hombres y 59 son mujeres, reflejando la composición de género dentro de las distintas áreas de la organización. Esta distribución permite a Porta Hoteles monitorear la diversidad de su capital humano y orientar acciones de igualdad de oportunidades y desarrollo profesional equitativo para todos sus colaboradores.



- Durante el año 2024, se tiene el registro que en la organización hay 1 mujer con trabajo a tiempo parcial, otorgando los derechos y obligaciones de acuerdo con la legislación laboral vigente.

Trabajadores a tiempo parcial



Contenido 403-1: Sistema de gestión de la salud y la seguridad en el trabajo

Porta Hotel Antigua es una empresa comprometida con la salud y seguridad de sus colaboradores. Por tal razón, la gerencia establece, implementa y mantiene una **política de salud y seguridad ocupacional** cuyo objetivo es la protección de la salud y la seguridad de los colaboradores dentro del marco de respeto a la normativa legal nacional e internacional vigente en materia de Seguridad, Salud Ocupacional y buenas prácticas.

Para el logro de ese objetivo, es indispensable la participación y compromiso, tanto del personal que labora en Porta Hotel como de la gerencia, promoviendo la salud y seguridad ocupacional como un valor esencial dentro de la cultura de la empresa. Además, por medio del plan de salud ocupacional, se ha logrado desarrollar un sistema de seguridad preventiva con la que se identifican los riesgos a la salud y seguridad de los trabajadores, y las medidas de gestión para minimizarlos.



Contenido 403-2:

Identificación de peligros, evaluación de riesgos e investigación de incidentes

Por medio del plan de salud y seguridad ocupacional, el cual es elaborado por la médico ocupacional María Lissette López Martínez, colegiado 13-462, se identifican los riesgos ocupacionales por puesto de trabajo y a su vez, se elabora la guía para identificación de peligros y evaluación de riesgos y la mitigación de cada uno haciendo uso de la jerarquía de controles

Puesto en riesgo			
Área: Administrativa		Instalación: Oficinas administrativas	
Puesto: Recursos Humanos		Número de trabajadores: 3	
Tareas diarias		Tareas esporádicas	
Reclutamiento y selección de personal		Capacitaciones	
Gestión del personal		Organizar actividades mensuales con todo el personal	
Mantener un clima laboral estable		Actividades de recreación para el personal	
Gestión de calidad			
Personal afectado			
Nombre		Puesto en la empresa	
Trabajadora 1		Asistente de RRHH	
Trabajadora 2		Talento Humano	
Trabajadora 3		Gestión de calidad	
Identificación del riesgo			
Caidas al mismo nivel	Si	Caida de alturas	No
Caidas de objetos	No	Caida de escaleras	No
Exposición a vibraciones	No	Sobreesfuerzos	No
Choques contra objetos	Si	Exposición a temperaturas ambientales extremas	Si
Quemaduras	No	Contactos térmicos	No
Golpes/cortes por objetos o herramientas	No	Exposición a contactos eléctricos	Si
Proyección de fragmentos o partículas	No	Exposición a sustancias nocivas o tóxicas	No
Exposición a radiaciones	No	Contactos sustancias cáusticas y/o corrosivas	No
Explosiones	No	Gases o vapores	No
Incendios	Si	Fatiga visual	Si
Exposición a contaminantes biológicos	No	Deslumbramientos	No
Burnout	Si	Exposición a contaminantes químicos	No
Estrés	Si	Reflejos	Si
Exposición al ruido	Si	Fatiga postural	Si
Fatiga física	No	Fatiga mental	Si
Equipo y herramientas que usa		Equipo de protección personal que usa	
Computadora, teléfono, monitores, equipo audiovisual, impresora		Uniforme de trabajo	
Productos que usa	Pictograma	Para qué los usa	
N/A	N/A	N/A	

Identificación de riesgos					
Área: Administrativa			Instalación: Oficinas administrativas		
Puesto: Recursos Humanos			Número de empleados: 3		
Riesgo	Factor de riesgo	Posibles consecuencias	Evaluación del riesgo		
			Probabilidad	Consecuencias	Valoración del riesgo
Caída al mismo nivel	Desorden	Golpes, lesiones o fracturas que disminuya o imposibilite el trabajo.	Improbable	Leves	Riesgo tolerable
	Mala disposición ambiente de trabajo				
Choque contra objetos	Muebles mal ubicados	Golpes leves, derrames y pérdidas de menor cuantía.	Remota	Leves	Riesgo trivial
	Equipo mal ubicado				
Incendios	Regletas sobrecargadas	Muerte, quemaduras, pérdida parcial o total de activos e instalaciones de la empresa.	Probable	Catastróficas	Riesgo intolerable
	Existen sustancias inflamables.				
Burnout	Exceso de trabajo	Problemas de salud física y mental, como fatiga, insomnio, ansiedad y depresión.	Probable	Medias	Riesgo trivial
Estrés	Desacuerdo entre compañeros	Riñas entre compañeros, bajo rendimiento, enfermedades psicosomáticas.	Remota	Leves	Riesgo trivial
	Problemas familiares				
	Monotonía en el trabajo				
Exposición al ruido	Tráfico y transporte exterior	Pérdida de audición, disminución de la concentración, tinnitus, estrés y trastorno del sueño	Probable	Medias	Riesgo moderado
Exposición a temperaturas ambientales extremas	Poca ventilación.	Golpe de calor, estrés térmico, agotamiento por calor	Probable	Medias	Riesgo moderado
	Altas temperaturas ambientales				

Tratamiento del riesgo				
Área:		Administrativa	Instalación:	Oficinas administrativas
Puesto:		Recursos Humanos	Número de empleados:	3
Riesgo	Tratamiento del riesgo		Responsable	Fecha de cierre
Caída al mismo nivel	Señalización y demarcación de áreas.		Jefe de SSO	31 mayo 2025
	Programa de orden y limpieza (Kaizen)		Jefe de SSO	31 mayo 2025
Choque contra objetos	Señalización.		Jefe de SSO	31 mayo 2025
	Programa de orden y limpieza (Kaizen).		Jefe de SSO	31 mayo 2025
Incendios	Señalización.		Jefe de SSO	31 mayo 2025
	Mantenimiento de extintores		Jefe de SSO	1 septiembre 2025
	Revisión de planes de emergencia		Jefe de SSO	31 mayo 2025
	Mantenimiento de alarma de emergencia		Jefe de SSO	1 septiembre 2025
Burnout	Capacitaciones		Talento Humano	Antes del 31 mayo 2025
Estrés	Capacitaciones		Talento Humano	Antes del 31 mayo 2025
Exposición al ruido	Medición de decibeles		Jefe de SSO	Diario
	Uso de protectores de oídos		Jefe de SSO	Diario
	Trabaja de manera correcta para reducir el ruido externo		Jefe de mantenimiento	30 de junio 2025
Exposición a temperaturas ambientales extremas	Colocar una estación de hidratación		Jefe de SSO	Antes del 31 mayo 2025
	Utilizar ropa liviana		Talento Humano	Antes del 31 mayo 2025
	Capacitación de riesgo de golpe de calor		Talento Humano	Antes del 31 mayo 2025
Exposición a contactos eléctricos	Señalización.		Jefe de SSO	31 mayo 2025
Fatiga visual	Eliminar todas las fuentes de riesgo.		Jefe de mantenimiento	30 de junio 2025
	Implementar plan de pausas activas		Jefe de SSO	31 mayo 2025
	Mayor luminosidad en áreas de trabajo		Jefe de mantenimiento	30 de junio 2025
Reflejos	Implementar superficies de trabajo anti reflejantes		Jefe de compras	30 de junio 2025
	Equipo pintado con colores mates		Jefe de mantenimiento	30 de junio 2025
	Uso de cortinas o persianas		Jefe de compras	31 mayo 2025
	Pintar las paredes con colores mates y anti reflejantes.		Jefe de mantenimiento	30 de junio 2025
Fatiga postural	Reemplazar el mobiliario que no es ergonómico		Jefe de compras	30 de junio 2025
	Implementar plan de pausas activas		Jefe de SSO	31 mayo 2025
	Alternar posturas estáticas y dinámicas		Jefe de SSO	31 mayo 2025

Contenido 403-3:

Servicios de salud en el trabajo

Porta Hotel Antigua provee los siguientes servicios de salud para la identificación y eliminación de peligros y la minimización de riesgos.



Servicio de salud	Funciones	Nivel de atención
Comité Bipartito de SSO	Están reglamentadas por el Acuerdo Ministerial número 486-2023, Reglamento para la Constitución, Organización y Funcionamiento de los Comités Bipartitos de Salud y Seguridad Ocupacional	
Médico	- Reconocimientos o exámenes médicos periódicos. - Vigilancia médica.	Primer nivel Segundo nivel Tercer nivel
Psicóloga	- Velar por la salud mental - Minimizar riesgos psicosociales relacionados con el entorno de trabajo	Primer nivel: - Promoción de la salud. - Vigilancia. Epidemiológica - Capacitación
Monitores de SSO	- Vigilancia de los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales. - analizar y presentar en la reunión del Comité Bipartito los hallazgos mensuales de la vigilancia epidemiológica de los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales.	Primer nivel: - Promoción de la salud. - Vigilancia. Epidemiológica - Capacitación. - Protección específica. Segundo nivel: - Primeros auxilios

Durante el 2024 se realizaron 135 consultas médicas, de ellas, el 95% fueron por enfermedad común y un 5% relacionados con accidentes laborales leves. Se realizaron dos jornadas de vacunación como protección específica en el primer nivel de atención.

Contenido 403-4:

Participación de los trabajadores, consultas y comunicación sobre salud y seguridad en el trabajo



La participación de trabajadores, así como las consultas y comunicación en lo relacionado con salud ocupacional, se hace a través del comité bipartito de salud y seguridad ocupacional de la empresa, en donde el 50% de los integrantes representan a los trabajadores.

El comité se reúne una vez al mes, cumpliendo cada uno de sus integrantes con las responsabilidades descritas en el Acuerdo Ministerial número 23-2017, Manual de Constitución, Organización y Funcionamiento de los Comités Bipartitos de Salud y Seguridad Ocupacional.

Contenido 403-5:

Durante el periodo se realizaron diferentes cursos de capacitación en diferentes temas relacionados con salud y seguridad en el trabajo. Además, se impartieron los siguientes cursos relacionados con Salud y Seguridad en el trabajo

1. Capacitación en manejo defensivo dirigido a los conductores de vehículos de la empresa.
2. Uso y manejo de extintores, impartida el 25/06/2024.
3. VIH, SIDA y enfermedades de transmisión sexual, impartida el 03/10/2024

Del 17 al 18 de octubre del 2024 se capacitaron a las brigadas de emergencia

Equipo capacitado	Colaboradores capacitados
Brigada de primeros auxilios	14
Brigada de evacuación	11
Brigada de seguridad	11
Brigada contra incendios	10
Monitores de salud y seguridad ocupacional	7



403-6:

Promoción de la salud de los trabajadores

- En Porta Hotel Antigua, la promoción de la salud y el bienestar de los colaboradores es un pilar fundamental de su cultura organizacional. La empresa implementa medidas preventivas y programas de salud integral que buscan no solo reducir los riesgos y peligros laborales, sino también fomentar estilos de vida saludables y un entorno de trabajo seguro.
- Como parte de este compromiso, Porta Hotel Antigua cuenta con un plan de seguridad preventiva que incluye capacitaciones periódicas, evaluaciones de riesgos, actividades de sensibilización en hábitos saludables y campañas de salud ocupacional. Estas acciones permiten minimizar la vulnerabilidad, prevenir accidentes e incidentes, y fortalecer la conciencia individual y colectiva sobre la importancia del autocuidado.
- En caso de presentarse un accidente o situación de emergencia, la empresa dispone de un equipo multidisciplinario de profesionales que incluye enfermera, monitores de seguridad, psicóloga y médico de planta. Este equipo aplica protocolos de actuación claramente establecidos para brindar atención inmediata, seguimiento médico y apoyo emocional, garantizando una recuperación adecuada para el trabajador afectado.
- Este enfoque integral refleja el compromiso de Porta Hotel Antigua de ir más allá del cumplimiento normativo, promoviendo el bienestar físico, mental y emocional de su personal y asegurando que cada colaborador cuente con las herramientas necesarias para desarrollarse en un ambiente laboral seguro, saludable y motivador.



- En Porta Hotel Antigua, la seguridad y el bienestar de los colaboradores y sus familias son una prioridad estratégica que trasciende las acciones básicas de respuesta ante emergencias. La empresa promueve una cultura de prevención integral, fortalecida a través de brigadas especializadas en Primeros Auxilios, Evacuación y Rescate, Rehabilitación, Seguridad, Control de Incendios y Apoyo Emocional, las cuales reciben actualización constante mediante la orientación de una monitora de salud, capacitación de bomberos profesionales y cursos virtuales enfocados en el uso de equipos, procesos de seguridad y manejo de medicamentos.
- Este enfoque no solo garantiza la preparación ante cualquier eventualidad, sino que también fomenta la conciencia colectiva sobre el autocuidado, contribuyendo a un entorno laboral más seguro, saludable y resiliente para todos los miembros de la organización.



403-8

Cobertura del sistema de Gestión de la salud y la seguridad en el trabajo

IGSS: El Instituto Guatemalteco de Seguridad Social, entidad regulada en Decreto 295 del año 1946, es la entidad que apoya a la sociedad guatemalteca, brindando protección a sus afiliados y beneficiarios en los casos de enfermedad, maternidad y accidente; así como el programa de jubilación por vejez.

La distribución de la carga de contribuciones al IGSS se distribuyen en un 10.67% pagado y absorbido por el patrono; y un 4.83% pagada por el colaborador. Así también, el patrono carga con un 1% que se destina la Instituto de Recreación de los trabajadores (IRTRA); instituto dedicado a proveer esparcimiento y recreación con excelencia en el servicio. Y dentro de la misma planilla de IGSS, el patrono carga con un 1% que se destina al Instituto Técnico de Capacitación y Productividad (INTECAP).

La cuota del Seguro Social, intra e intecap, tiene la siguiente distribución conforme los estatus de las entidades indicadas:

CUOTAS Y CONTRIBUCIONES AL SEGURO SOCIAL, IRTRA E INTECAP	Patronales	Laborales
Accidentes	3.00%	1.00%
Enfermedad/Maternidad	4.00%	2.00%
Invalidez/Vejez/Sobrevivencia	3.67%	1.83%
INTECAP	1.00%	
IRTRA	1.00%	
TOTAL CONTRIBUCIONES	12.67%	4.83%

Contenido 403-9:

Lesiones por accidente laboral

Durante el 2024 se contabilizaron 8 lesiones con tiempo perdido dando como resultado 184 días de incapacidad.

Se registraron 6 lesiones leves que equivaless a los 6 accidentes leves reportados durante el período 2024.

Durante el mismo periodo no se reportaron fatalidades.

# lesiones tiempo	Días de incapacidad	# de trabajadores	HHT	# lesiones registradas	# accidentes leves
8	32	184	368000	6	6

Indicador	Año: 2024	Año: 2025
Índice de frecuencia	4.350852767	0
Índice de frecuencia	3.263139575	0
Índice de severidad	3.263139575	0
Número de horas	367744	0

Contenido 403-10: Las dolencias y enfermedades laborales



Riesgos biológicos

- 0 fatalidades
- 0 enfermedades registradas



Riesgos químicos

- 0 fatalidades
- 0 enfermedades registradas



Riesgos físicos

- 0 fatalidades
- 0 enfermedades registradas



Riesgos ergonómicos

- 0 fatalidades
- 2 enfermedades registradas



Riesgos mecánicos

- 0 fatalidades
- 0 enfermedades registradas



Riesgos psicosociales

- 0 fatalidades
- 0 enfermedades registradas

Se han detectado que los peligros laborales que presentan mayor riesgo de dolencias y enfermedades son los ergonómicos, motivo por el cual se ha elaborado un manual de higiene postural para capacitar a los colaboradores de cada uno de los departamentos.

Proceso	Objetivo	Responsable	Fecha
Proceso	Objetivo	Responsable	Fecha

MANEJO DE EMERGENCIAS

En caso de incendio, el personal debe actuar de inmediato para evitar la propagación del fuego y minimizar los daños. Se debe seguir el protocolo establecido en el manual de procedimientos de emergencia.

MANEJO DE EMERGENCIAS

En caso de incendio, el personal debe actuar de inmediato para evitar la propagación del fuego y minimizar los daños. Se debe seguir el protocolo establecido en el manual de procedimientos de emergencia.

LA HIGIENE POSTURAL EN LA SUELO DE PISO LAMINADO A HORNO DE

La higiene postural es una técnica que busca prevenir lesiones por movimientos repetitivos y posturas inadecuadas. Se debe seguir las recomendaciones del manual de higiene postural.

Proceso	Objetivo	Responsable	Fecha
Proceso	Objetivo	Responsable	Fecha

ADOPTA POSTURAS CORRECTAS EN EL TRABAJO

La adopción de posturas correctas es fundamental para prevenir lesiones por movimientos repetitivos y posturas inadecuadas. Se debe seguir las recomendaciones del manual de higiene postural.

MANEJO DE EMERGENCIAS

En caso de incendio, el personal debe actuar de inmediato para evitar la propagación del fuego y minimizar los daños. Se debe seguir el protocolo establecido en el manual de procedimientos de emergencia.

Proceso	Objetivo	Responsable	Fecha
Proceso	Objetivo	Responsable	Fecha

POSTURAS CORRECTAS

La adopción de posturas correctas es fundamental para prevenir lesiones por movimientos repetitivos y posturas inadecuadas. Se debe seguir las recomendaciones del manual de higiene postural.

MANEJO DE EMERGENCIAS

En caso de incendio, el personal debe actuar de inmediato para evitar la propagación del fuego y minimizar los daños. Se debe seguir el protocolo establecido en el manual de procedimientos de emergencia.

Capacitación a Colaboradores

- Porta Hotel Antigua implementa un Plan Anual de Capacitación, Formación y Crecimiento dirigido a todos sus colaboradores, con el objetivo de fortalecer habilidades, ampliar conocimientos y elevar la productividad y eficiencia en cada área de trabajo. Este programa se desarrolla bajo un enfoque de igualdad de oportunidades, sin distinción de etnia, género, religión, orientación política o sexual, y en estricto cumplimiento con la legislación laboral vigente.
 - El plan incorpora contenidos técnicos y de desarrollo personal, incluyendo temáticas de responsabilidad ambiental, cultural y social, que refuerzan el compromiso de la organización con la sostenibilidad y la comunidad. Asimismo, garantiza que el personal se mantenga actualizado en las últimas tendencias, herramientas y tecnologías, factor esencial en un entorno laboral dinámico y competitivo.
- Gracias a estas acciones, se promueve un mayor nivel de satisfacción laboral, se fortalece la motivación y se contribuye a la reducción de la rotación de personal, asegurando un equipo altamente preparado para responder a los retos actuales y futuros.



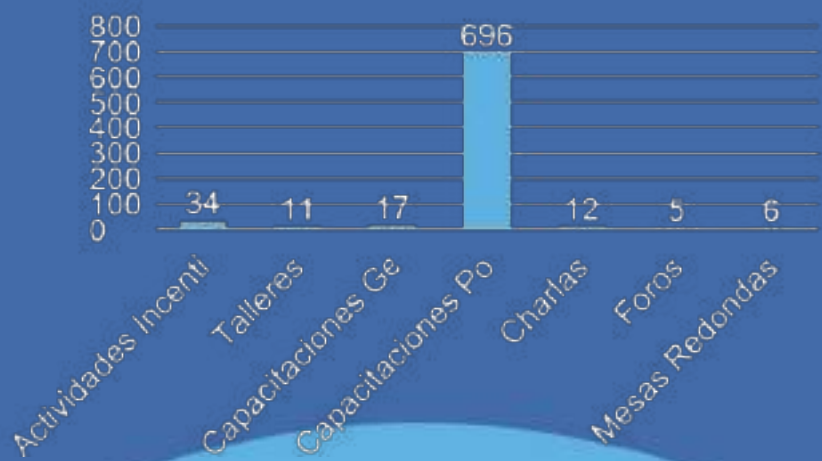
- En Porta Hotel Antigua, la capacitación orientada al crecimiento profesional, la actualización de conocimientos y el fortalecimiento de perfiles de puesto es una prioridad estratégica para la Gerencia General y la Dirección de Recursos Humanos. Para garantizar la pertinencia y efectividad de cada programa, se realiza un diagnóstico detallado de las necesidades de capacitación, considerando tanto los requerimientos de cada departamento como las tendencias del mercado.
- Este análisis permite diseñar un Plan Formal de Gestión del Talento que cubre los temas prioritarios para la organización y sus colaboradores, mediante charlas, talleres, foros y capacitaciones adaptadas a las expectativas y funciones de cada puesto.
- La empresa asegura que el 100% de los colaboradores cumpla con su plan de capacitación anual, tanto a nivel departamental como dentro del plan general desarrollado por Gestión de Talento Humano. Entre los principales ejes de formación se incluyen: liderazgo, planificación y presupuestos, cultura organizacional, ventas, trabajo en equipo, servicio al cliente, resolución de conflictos, inteligencia emocional y reforzamiento de procedimientos internos.
- Gracias a este enfoque integral, Porta Hotel Antigua impulsa el desarrollo de competencias clave, fortalece el desempeño individual y colectivo, y contribuye a la satisfacción y permanencia del talento humano dentro de la organización.



- En el año 2024, Porta Hotel Antigua retomó su Programa de Plan de Carrera, fortaleciendo las oportunidades de crecimiento y especialización para su personal. Este programa incluye diplomados de Bartender Profesional, así como cursos de inglés, los cuales se implementan gracias a alianzas estratégicas con instituciones reconocidas, entre ellas el Instituto Técnico de Capacitación y Productividad (INTECAP).
- Estas iniciativas refuerzan el compromiso de la organización con el desarrollo de competencias técnicas y lingüísticas, ampliando las posibilidades de ascenso interno, incrementando la empleabilidad y contribuyendo al crecimiento profesional y personal de cada colaborador.



APRENDIZAJE



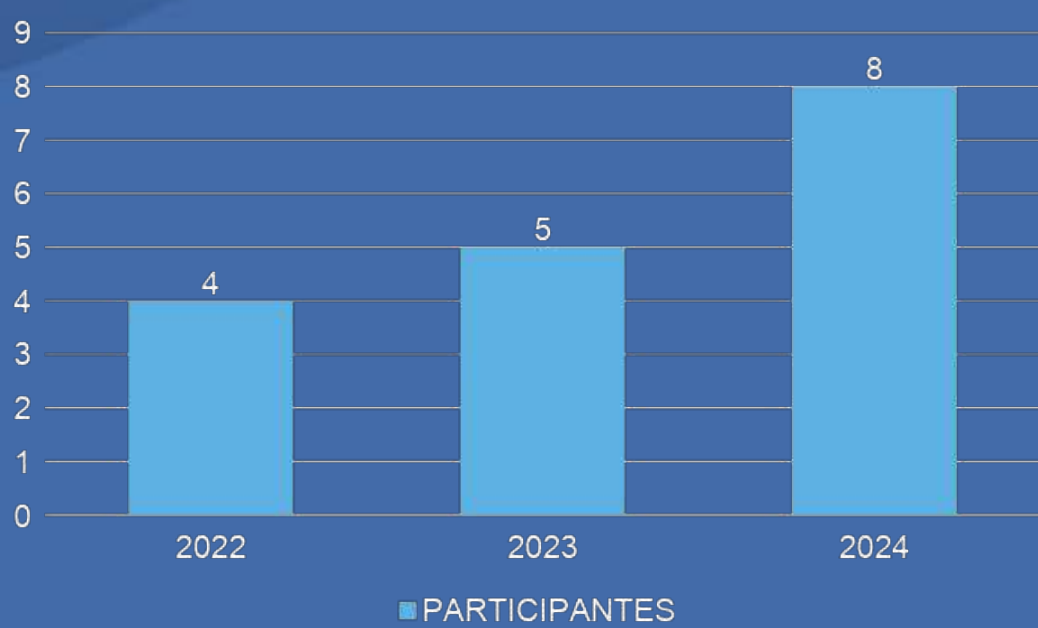
- En el año 2024, y en coherencia con su compromiso de fomentar la inclusión y el desarrollo del talento, Porta Hotel Antigua implementó el programa “Mi Primer Empleo” en alianza con el Ministerio de Trabajo de Guatemala. Esta iniciativa, impulsada a nivel nacional, tiene como objetivo fortalecer la empleabilidad juvenil mediante la creación de competencias laborales prácticas que faciliten la inserción en el mercado de trabajo.
- A través de este programa, la organización brinda a jóvenes su primera experiencia profesional, contribuyendo al desarrollo de nuevas habilidades, al crecimiento de su trayectoria laboral y a la formación de una fuerza de trabajo preparada y competitiva, al mismo tiempo que promueve la igualdad de oportunidades dentro de la empresa y en la comunidad.



- Porta Hotel Antigua promueve un ambiente laboral motivador y armónico a través de diversas actividades incentivas dirigidas a todos sus colaboradores. Entre estas se incluyen la celebración de cumpleaños, aniversarios laborales, convivios, rallies, excursiones, así como conmemoraciones especiales como el Día de la Madre, Día del Padre, Día de la Mujer, Día de la Secretaria y la celebración de la Independencia.
- Estas iniciativas no solo fortalecen la cultura organizacional, sino que también fomentan la armonía, la cohesión de equipos y la práctica de los valores corporativos en la vida cotidiana de la empresa, contribuyendo al bienestar integral y a la satisfacción de los colaboradores.



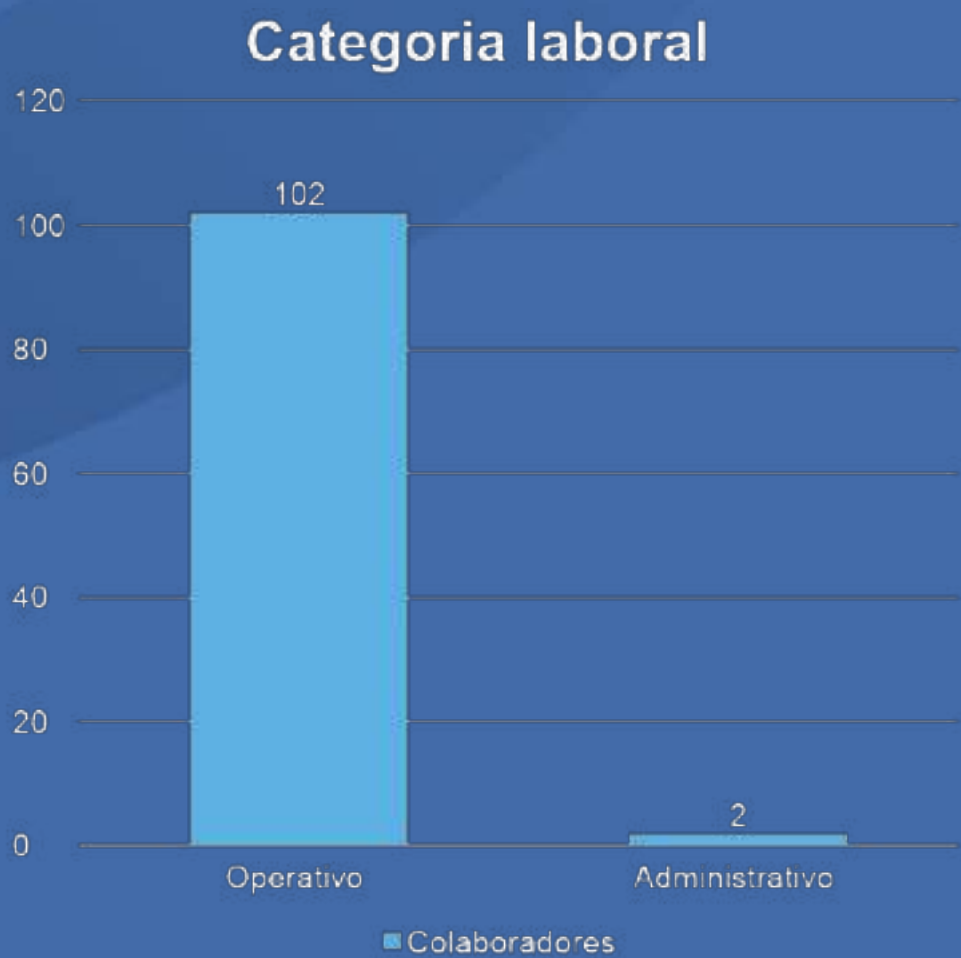
- En el año 2024, Porta Hotel Antigua celebró la tercera promoción del programa “Semillero”, una iniciativa diseñada para involucrar a las familias de los colaboradores y ofrecer a los hijos adolescentes una actividad productiva y formativa durante su tiempo libre.
- El programa “Semillero” tiene como objetivo generar un impacto positivo en la comunidad, brindando a los jóvenes la oportunidad de desarrollar habilidades, explorar intereses y participar en experiencias educativas y recreativas enriquecedoras.
- A través de esta iniciativa, la empresa refuerza su compromiso con el bienestar integral de los colaboradores y sus familias, promoviendo un entorno que favorece el crecimiento personal y profesional, fortalece los lazos familiares y contribuye al desarrollo de valores y competencias en las nuevas generaciones.



Evaluación de Desempeño

- Conforme al contenido del GRI 404-3, que establece la necesidad de reportar el porcentaje de empleados que reciben evaluaciones periódicas de su desempeño y desarrollo profesional, Porta Hotel Antigua implementa un sistema integral de evaluación diseñado para monitorear el crecimiento individual y colectivo, así como el cumplimiento de los objetivos estratégicos anuales. Cada año, se generan indicadores de desempeño que forman parte del proceso de evaluación de toda la organización.
- En el año 2024, se realizaron evaluaciones a un total de 104 colaboradores, incluyendo 102 del área operativa y 2 del área administrativa. Los ejecutivos fueron evaluados anualmente mediante una empresa externa, en cumplimiento de su Plan Operativo Anual (POA). Por su parte, las jefaturas y supervisores se evaluaron trimestralmente utilizando el Balanced Scorecard (BSC), compuesto por Key Performance Indicators (KPI), mientras que los puestos operativos se evaluaron mediante evaluaciones de desempeño basadas en funciones específicas definidas en los perfiles laborales, así como en KPI estratégicos vinculados al cumplimiento organizacional.
- Estas evaluaciones permiten medir no solo el rendimiento individual, sino también el desempeño de cada departamento, la cultura organizacional y la calidad del liderazgo. Este proceso integral asegura que Porta Hotel Antigua identifique oportunidades de mejora, fortalezca las competencias del personal y garantice que el desarrollo profesional esté alineado con los objetivos estratégicos de la empresa.

Al cierre del año 2024, el 100% de colaboradores fue evaluado y se verificó el desempeño de sus funciones y cumplimiento de metas.



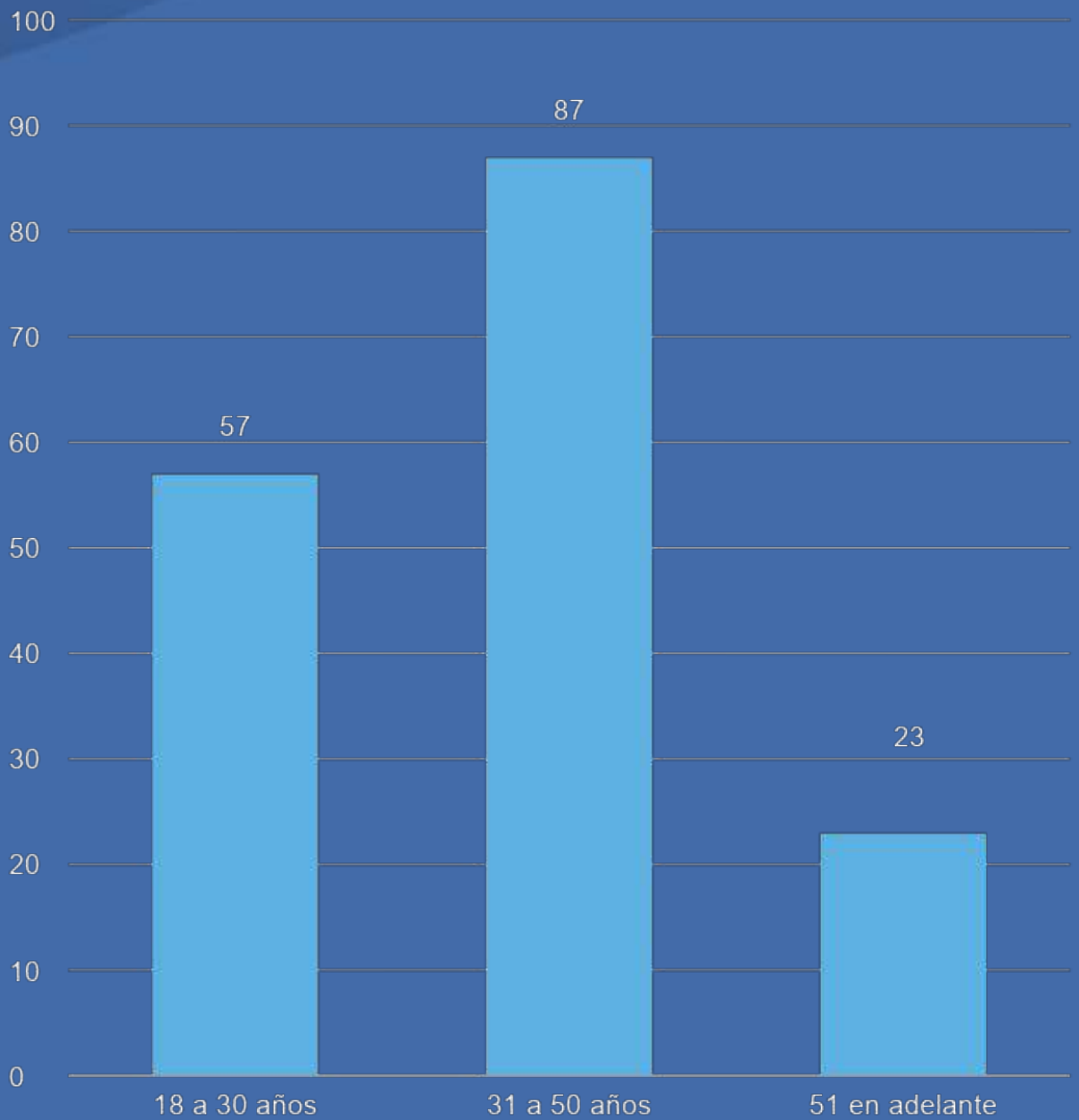
Diversidad de Órganos de gobierno y empleados

- Conforme al contenido del GRI 405-1, la diversidad dentro de los órganos de gobierno y del personal es un elemento estratégico para garantizar inclusión, equidad y representatividad en todos los niveles de la organización. Porta Hoteles reconoce que la diversidad contribuye al fortalecimiento de la toma de decisiones, la innovación y el desempeño organizacional, promoviendo un entorno laboral justo y respetuoso para todos.
- Para Porta Hoteles, es fundamental contar con un equipo equilibrado y diverso en todos los niveles: ejecutivo, administrativo y operativo. Durante el año 2024, dentro del total de colaboradores, se registró que 107 son hombres y 60 son mujeres, quienes ocupan diversos puestos de trabajo en la organización, reflejando el compromiso de la empresa con la igualdad de oportunidades y la inclusión de género.



Dentro de la diversidad de órganos de gobierno y empleados de Porta Hoteles, la distribución por rangos de edad refleja un equilibrio generacional que fortalece la dinámica organizacional. Del total de 167 colaboradores, 57 personas se encuentran en el rango de 18 a 30 años, 87 personas en el rango de 31 a 50 años, y 23 personas en el rango de 51 años en adelante. Esta diversidad etaria contribuye a la combinación de experiencia y nuevas perspectivas, promoviendo un entorno inclusivo y equilibrado dentro de la organización.

Rango de edades
Colaboradores 2024



Ratio entre el salario básico y la remuneración de mujeres y de hombres

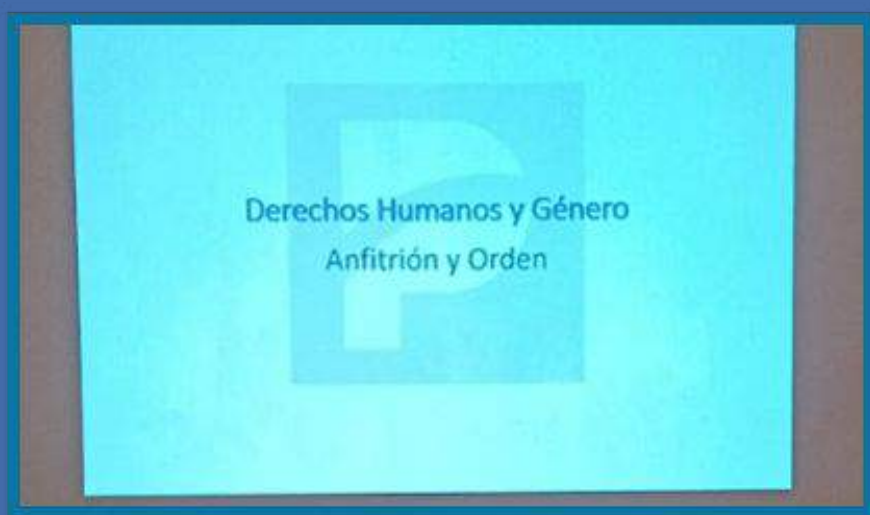
- Conforme al contenido del GRI 403-8, que requiere reportar la equidad salarial entre mujeres y hombres, Hoteles, S.A. promueve la igualdad de remuneración por trabajo de igual valor, asegurando que los salarios se asignen de manera justa y equitativa, sin distinción de género.
- La Constitución Política de la República de Guatemala, Sección Octava – Trabajo, Artículo 102, inciso c), establece que debe existir igualdad de salario para igual trabajo prestado en igualdad de condiciones, eficiencia y antigüedad. En cumplimiento de esta disposición, Hoteles S.A. garantiza que a trabajo igual, desempeñado en un puesto con las mismas condiciones de eficiencia y antigüedad, corresponda un salario igual, independientemente del género del colaborador.
- Los ingresos de la línea operativa por departamento se establecen sin distinción de género, asegurando que las remuneraciones sean equitativas para trabajos de igual valor. Según la comparativa de salarios a diciembre de 2024, elaborada a partir de la planilla de sueldos, se confirma que la asignación de remuneración se determina exclusivamente en función del puesto de trabajo y responsabilidades, sin hacer distinción por género u otra condición.

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

- Conforme al GRI 408-1 y 409-1, las organizaciones deben identificar y gestionar los riesgos significativos relacionados con el trabajo infantil y trabajo forzoso dentro de sus operaciones y cadenas de suministro. Porta Hotel Antigua se compromete a garantizar condiciones laborales justas y seguras, promoviendo alianzas con proveedores responsables y confiables que cumplan con los estándares legales y éticos en materia laboral.
- Como resultado de estos esfuerzos, durante el año 2024 se realizaron diversas inspecciones y auditorías a proveedores críticos, evidenciando cero tolerancia al trabajo infantil y al trabajo forzoso u obligatorio. Asimismo, se verificó que todos los proveedores cumplen con lo estipulado por el Ministerio de Trabajo en relación con la contratación de empleados y las condiciones laborales justas, asegurando que la cadena de suministro de Porta Hotel Antigua se mantenga ética, responsable y alineada con la normativa vigente.

Contenido 410-1: Personal de seguridad capacitado en políticas o procedimientos de derechos humanos

Los anfitriones de seguridad han sido capacitados en Derechos Humanos y Género. El 90% del personal ha participado en capacitaciones relacionadas con el respeto a los derechos humanos e inclusión, logrando con ello hacer conciencia del rol que tienen, ya que el trabajo de seguridad requiere asegurar que se respete la dignidad y los derechos fundamentales de las personas.



Gestión social de proveedores

- Conforme a los contenidos del GRI 414-1 y 414-2, las organizaciones deben garantizar que sus proveedores y contratistas cumplan con criterios de sostenibilidad social y fomenten prácticas responsables en sus operaciones. Porta Hotel Antigua, en línea con su Política de Compras y Contrataciones, promueve relaciones comerciales con proveedores que implementen iniciativas sociales y se comprometan con estándares éticos y responsables.
- Para ello, la empresa mantiene una base de datos actualizada de proveedores activos, recopilando información relevante sobre sus prácticas operativas y sociales mediante fichas informativas que documentan sus gestiones e impactos. A partir de estos registros, se realizan auditorías anuales, priorizando a los proveedores críticos o estratégicos para la operación.
- Tras las auditorías e inspecciones realizadas en el período evaluado, se determinó que los proveedores evaluados no generan impactos negativos significativos. No obstante, Porta Hotel Antigua mantiene un seguimiento continuo a fin de identificar oportunidades de mejora y brindar capacitación en temas de sostenibilidad social, asegurando que las relaciones comerciales contribuyan al desarrollo responsable y ético de toda la cadena de suministro.

Privacidad y datos del cliente

- Porta Hotel Antigua cuenta con políticas de confidencialidad de datos, misma que se promueven desde procesos operativos y administrativos de interés.
- Por lo anterior, se cuenta con estrategias importantes para el resguardo de información, desde los procesos internos de contratación, y compromisos de confidencialidad de puestos críticos; así como estrategias desde los procesos de recepción, atención al cliente, spa, etc.
- Las estrategias aplicadas se encuentran en programas del Sistema de Gestión de Calidad (SGC) y en Estándares de Operación que se validan desde Aseguramiento de Calidad y se autorizan por la Gerencia y Dirección.
- Actualmente Porta Hotel Antigua continúa fortaleciendo la privacidad y datos de sus clientes internos y externos.

Reporte de sostenibilidad • 2024 •

Porta Hotel Antigua

Sostenibilidad con propósito,
Hospitalidad con Calidad

