



MEMBER OF BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE



MEMORIA ANUAL 2024



MENSAJE	03
---------	----

QUIÉNES SOMOS	05
---------------	----

DATOS	07
-------	----

PLAN DE ESPECIALIZACIÓN
TECNOLÓGICA

TECNOLOGÍAS	11
-------------	----

Diseño de Alimentos	12
---------------------	----

Centro Lácteo	17
---------------	----

Salud	22
-------	----

Transporte Sostenible	26
-----------------------	----

INVERSIONES EN NUEVAS INSTALACIONES	30
--	----

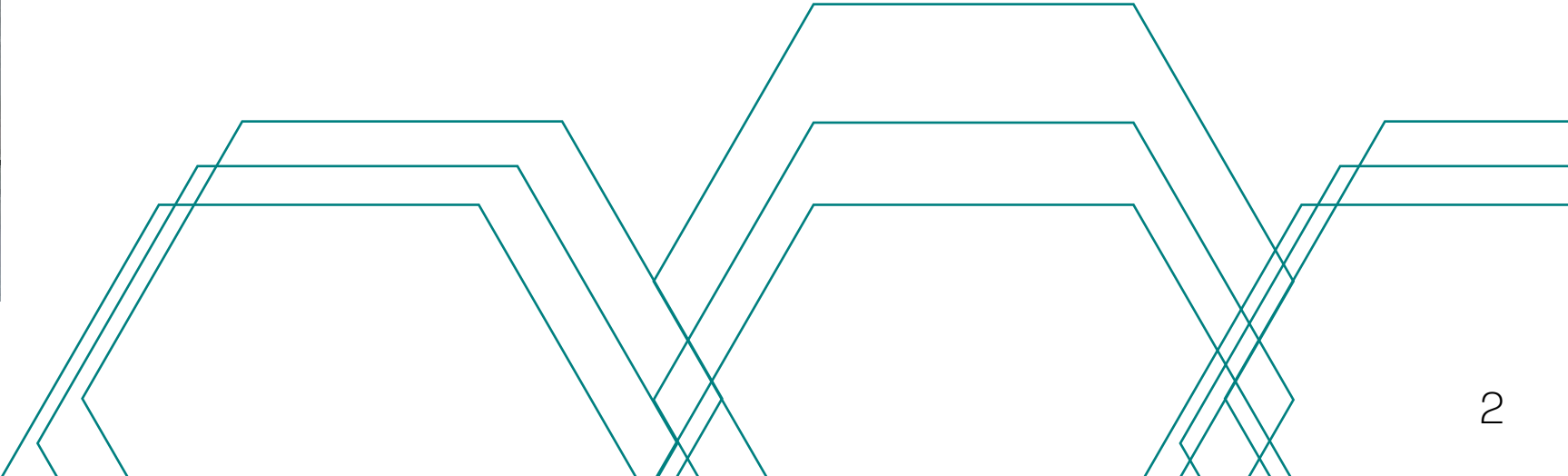


ÍNDICE

RETOS	31
-------	----

COMPROMISO SOCIAL	32
-------------------	----

ORGANIZACIÓN GENERAL	34
----------------------	----



Iosu Ogiza Gerediaga

PRESIDENTE



Jon Anakabe Onaindia

DIRECTOR GENERAL

Vivimos un momento decisivo. La necesidad de transformar nuestros modelos de desarrollo hacia sistemas más sostenibles, resilientes y justos es ya incuestionable. La ciencia y la innovación deben ser los pilares sobre los que construyamos soluciones eficaces a los grandes retos globales: el cambio climático, la pérdida de biodiversidad, la seguridad alimentaria o la salud de las Personas. En este contexto, en Learthiker asumimos que tenemos una responsabilidad creciente:

“debemos generar conocimiento útil, transferible y alineado con los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Desde Learthiker, seguimos firmes en nuestro propósito fundacional: impulsar una innovación que beneficie tanto al planeta como a las Personas, generando empleo de calidad y valor económico en nuestro entorno, sin perder de vista nuestra identidad y cultura cooperativa. **Nuestra actividad en I+D se ha consolidado en 2024**, reforzando nuestras líneas estratégicas en **modelización digital de materiales poliméricos, desarrollo de polímeros sostenibles, dispositivos microfluídicos organ-on-chip, ingeniería de tejidos y optimización de procesos y desarrollo de productos alimentarios.**

Este año hemos solicitado **dos nuevas patentes**, una en el ámbito de los dispositivos de cultivo celular aptos para organ-on-chip y otra en el de las estructuras poliméricas para celdas de batería. Asimismo, se han **protegido nuevos secretos industriales** que refuerzan nuestro posicionamiento tecnológico. Con ello, Learthiker refuerza su **apuesta por la investigación industrial**, con el objetivo de seguir incrementando en el futuro los ingresos derivados de licencias de sus activos protegidos.

MENSAJE

También hemos realizado nueve publicaciones científicas, de las cuales cinco han sido artículos científicos en revistas del primer cuartil (Q1), lo que refleja la **calidad y relevancia de nuestra producción científica**. En el plano económico, seguimos cumpliendo con la tendencia proyectada para el volumen de negocio en nuestro plan estratégico. Cabe destacar el **aumento de la facturación internacional**, impulsado especialmente por los ingresos derivados de proyectos de I+D en el ámbito de la modelización digital de materiales poliméricos y la explotación de gemelos digitales para el desarrollo virtual acelerado de producto.

En julio, Leartiker fue inscrita como **cooperativa de base e integrada en la nueva División de Conocimiento de MONDRAGON**. Este hito nos permitirá reforzar las herramientas de intercooperación y posicionamiento del grupo cooperativo. Además, gracias al apoyo del Gobierno Vasco (programa AZPITEK) y la Diputación Foral de Bizkaia (programa de Transferencia Tecnológica), hemos incorporado **nuevas infraestructuras** en caracterización dinámica avanzada de polímeros e ingeniería de tejidos y microfluídica, que nos permiten seguir avanzando en nuestras capacidades científicas y tecnológicas. En paralelo, tras la **instalación de paneles fotovoltaicos para la generación de electricidad renovable**, hemos mejorado el impacto medioambiental de nuestra sede en el edificio Lea Artibai Berrikuntza Gunea en Markina-Xemein.

“

Aumento de la facturación internacional, impulsado especialmente por los ingresos derivados de proyectos de I+D en el ámbito de la modelización digital de materiales poliméricos y la explotación de gemelos digitales para el desarrollo virtual acelerado de producto.

Además, hemos seguido apostando por la conexión con nuestro entorno. Organizamos una nueva edición de la Esneki Azoka junto con Elika y el Ayuntamiento de Tolosa, consolidándola como evento de referencia en el sector lácteo en Euskadi. En esta línea, Leartiker, desde su **Esneki Zentroa, sigue coordinándose con HAZI Fundazioa y el Ayuntamiento de Markina-Xemein para seguir impulsando el centro de referencia para el sector lácteo vasco**. Este proyecto aspira a convertirse en un punto de encuentro para los productores lácteos, ofreciendo herramientas y conocimientos para afrontar los retos actuales del sector, como la digitalización, la innovación y la adopción de nuevas tecnologías.

Queremos cerrar esta memoria agradeciendo profundamente a todas las Personas y entidades que forman parte de Leartiker: socios colaboradores y accionistas, clientes, instituciones y, sobre todo, a nuestro equipo humano. Su compromiso, ilusión y esfuerzo diario hacen posible que sigamos avanzando. Somos una cooperativa, y cooperar sigue siendo nuestra mejor herramienta para construir conocimiento y futuro.

BAGOAZI!

MENSAJE

CENTRO TECNOLÓGICO ESPECIALIZADO EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA DE POLÍMEROS

Somos un Centro Tecnológico situado en MARKINA-XEMEIN (Bizkaia), especializado en Tecnología de Alimentos y Tecnología de Polímeros y nuestra misión es aportar valor al tejido empresarial mediante nuestra actividad de I+D+i y su adecuada transferencia.

Pertenecemos a la Red Vasca de Ciencia, Tecnología e Innovación (RVCTI) (como Centro Tecnológico Multifocalizado) y a la alianza tecnológica Basque Research & Technology Alliance (BRTA). Además, somos una cooperativa sin ánimo de lucro perteneciente a MONDRAGON, primer grupo industrial vasco, y una referencia mundial del trabajo en cooperación.

“ Construimos el proyecto Leartiker de forma colaborativa transformando el conocimiento en valor añadido, facilitando los procesos de diversificación y generando nuevos puestos de trabajo, principalmente en el ámbito local.

- ◻ **IMPLICACIÓN**
- ◻ **CONFIANZA**
- ◻ **ORIENTACIÓN AL SERVICIO**
- ◻ **POSITIVISMO,**
- ◻ **RIGOR CIENTÍFICO**

QUIÉNES SOMOS

Trayectoria

2000

I+D+I

Tecnología de
Polimeros y
Tecnología de
Alimentos

2005

ACREDITACIÓN
RVCTI

Organismo
Intermedio de
Innovación

2016

LTK 2020

Definición del
Plan Estratégico



2021

ESNEKI ZENTROA

Primer Centro Lácteo del País Vasco

REACREDITACIÓN RVCTI

Centro Tecnológico Multifocalizado

BRTA

Basque Research and
Technology Alliance



2002

MODELO DE
DESARROLLO
COMARCAL

Formación, I+D+I y
Promoción empresarial

2015

Learntiker, S.Coop.
REACREDITACIÓN
RVCTI

Centro
Tecnológico
Sectorial

2020

LTK 2025

Objetivos
cumplidos y
nuevo
Plan Estratégico

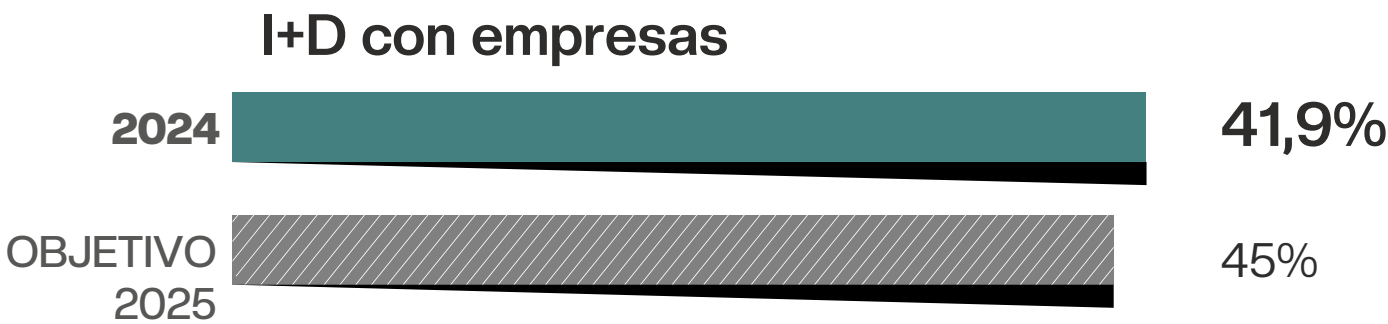
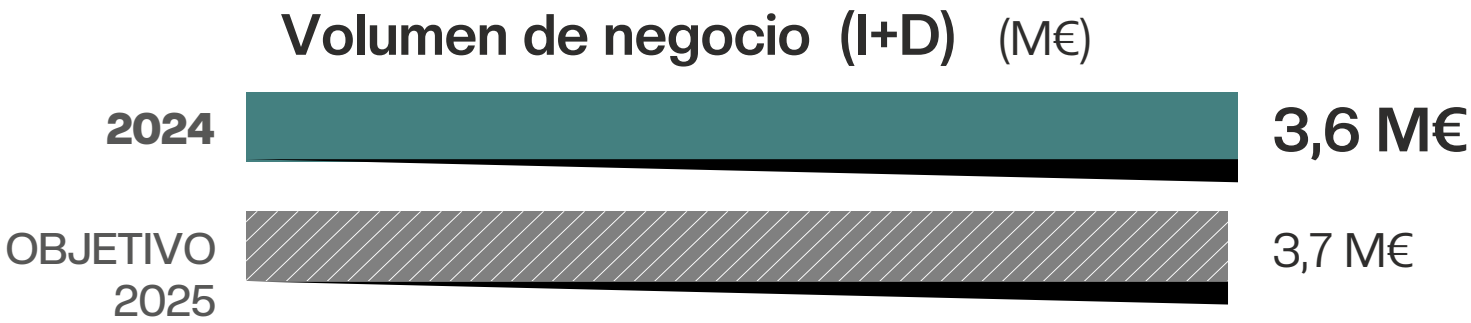
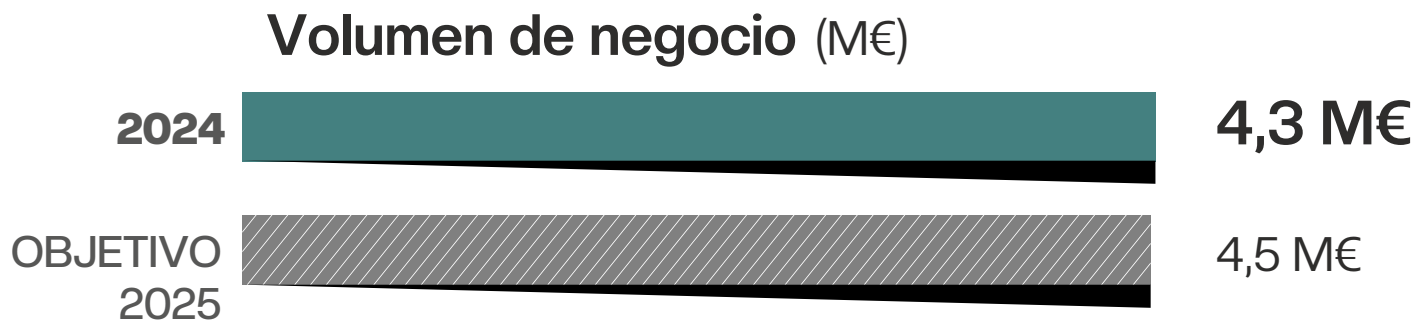
2024

MONDRAGON
DIVISIÓN
CONOCIMIENTO

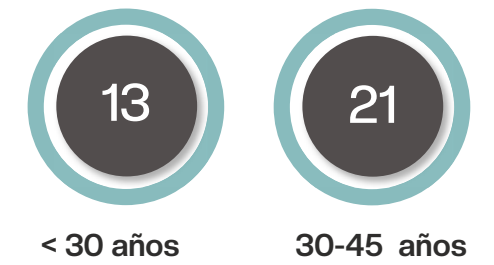
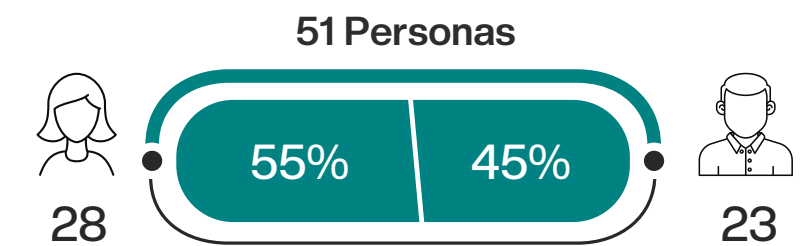
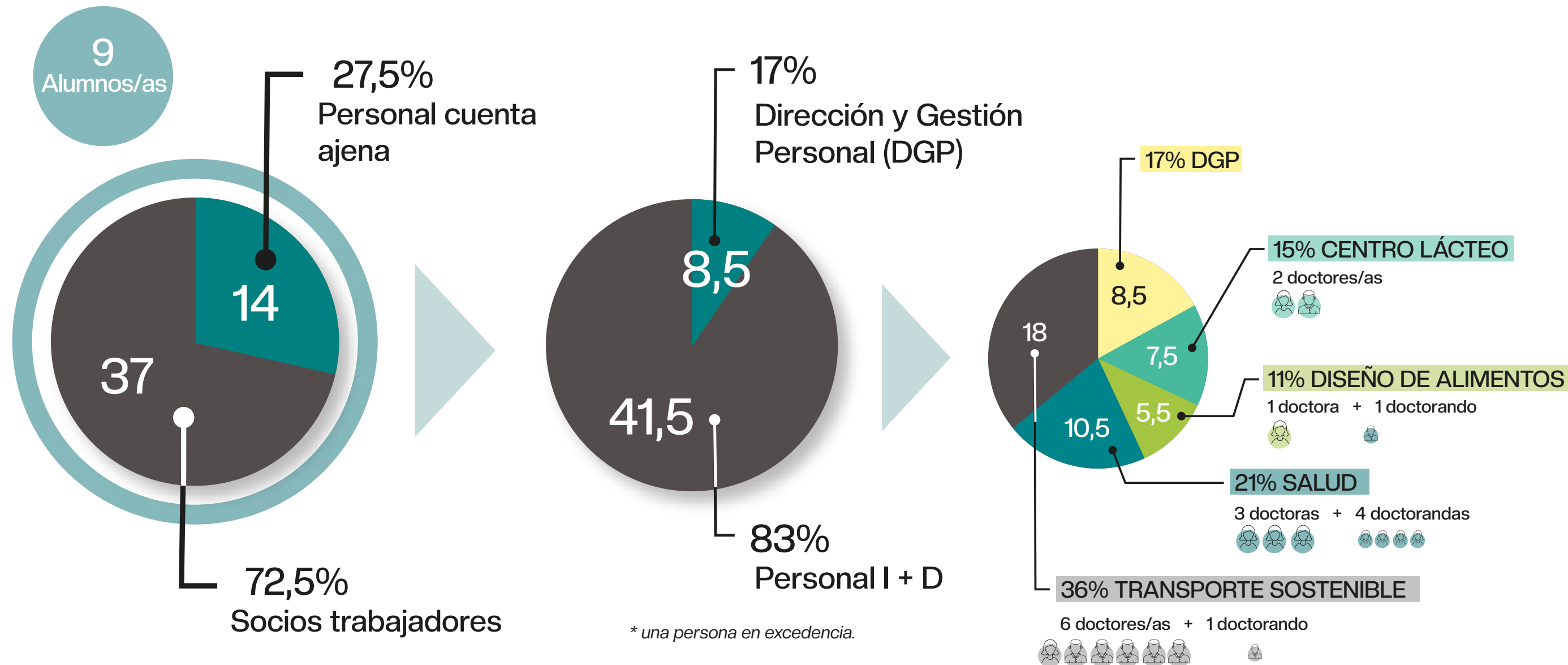
Cooperativa de base en
MONDRAGON e integración
en la División de Conocimiento

QUIÉNES SOMOS

Ingresos



Personas



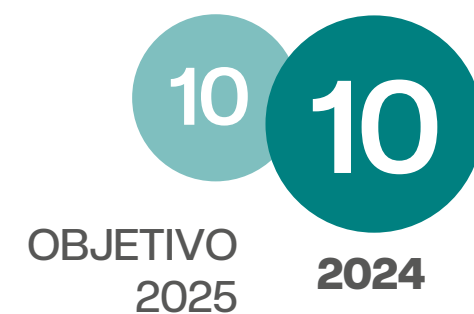
39
años

Media de edad del equipo de trabajo

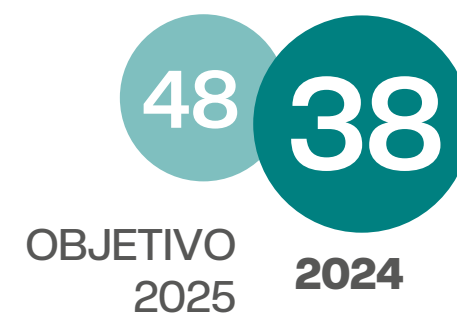
DATOS

Indicadores científicos

Proyectos Internacionales



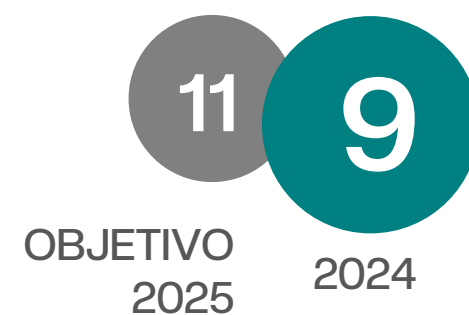
Artículos científicos



Artículos científicos Q1



Patentes solicitadas



Personas doctoras



DATOS

Socios colaboradores y accionistas



Instituciones públicas



Universidades, centros de investigación y centros tecnológicos



Hospitales



Empresas



Asociaciones



Colaboraciones
DATOS

TECNOLOGÍA DE

ALIMENTOS

Diseño de Alimentos

Centro Lácteo



TECNOLOGÍA DE

POLÍMEROS

Salud

Transporte Sostenible

Tecnología de Alimentos

“

El objetivo principal de Leartiker Tecnología de Alimentos es desarrollar productos innovadores saludables y sostenibles promoviendo el uso de materias primas locales y empleando procesos de elaboración naturales (poco procesados). Respecto a la especialidad de lácteos, el Centro Lácteo de Leartiker sigue reforzando su posición referencial en la CAPV en el sector lácteo artesanal.



DISEÑO DE ALIMENTOS



CENTRO LÁCTEO



Diseño de Alimentos

Desarrollamos nuevos productos saludables y sostenibles con valor añadido elaborados a partir de materias primas locales de origen vegetal o animal.

Ámbitos de investigación:

NUEVOS PRODUCTOS

PRODUCTOS FERMENTADOS



DE LA IDEA, AL MERCADO



“

Entendemos, diseñamos,
desarrollamos y validamos.

DISEÑO DE ALIMENTOS

PROYECTOS

DE LA IDEA, AL MERCADO



BARRUKI

Desarrollo de platos V gama para el aprovechamiento óptimo de la canal de vacuno.



DELIFUNGUS

Investigación y desarrollo en la producción de proteínas solubles a partir de hongos como fuente de proteína en platos veganos de carácter líquido.



FERVERG

Fermentación como alternativa en el desarrollo de nuevos productos innovadores en fruta y hortalizas.



JASON II

Promoción de la alimentación saludable y sostenible.

DISEÑO DE ALIMENTOS

PROYECTOS

DE LA IDEA, AL MERCADO



PATXAFERM

Revalorización del subproducto de la producción de sidra natural, patxa, y desarrollo de nuevas bebidas fermentadas "NoLo".



GERMILEK

Mejora de la calidad nutricional de alubias autóctonas del País Vasco mediante la germinación.



MUSKA

Revalorización de la gallina de puesta mediante el desarrollo de nuevos productos empleando materias primas locales.



DELAC

Estudio del efecto del ácido láctico como método de descontaminación de canales de bovino para el desarrollo de preparados cárnicos sin aditivos.

DISEÑO DE ALIMENTOS

PROYECTOS

DE LA IDEA, AL MERCADO



LANDETXO SUKALBERRI

Producción de derivados de pollo locales orientados al sector culinario para ofrecer productos de alta calidad, cercanos y con una producción sostenible.



BEHIKI RESTAURACION

Desarrollo de derivados cárnicos cocidos para nuevos modelos de consumo en la restauración.



SUKALOZPIN

Desarrollo de salsas dirigidas a la hostelería en base a vinagre de manzana.



Centro Lácteo

El Centro Lácteo pone a tu disposición servicios como el desarrollo de nuevos quesos y derivados lácteos, investigación sobre la materia prima y tecnologías de producción, asesoramiento técnico avanzado, formación especializada, y mucho más.

Ámbitos de investigación:

LECHE Estudio de su composición y características microbiológicas.

SEGURIDAD Identificación de riesgos y procesos para garantizar productos lácteos seguros.

TECNOLOGÍA Parámetros clave para elaborar y madurar quesos y derivados.



Nuestra Leche,
Nuestros Productores,
Nuestra Salud.



“

Tenemos como reto fomentar la diversificación y la competitividad de los pequeños productores, y transmitirles la pasión por la innovación.

ESNEKI ZENTROA / CENTRO LÁCTEO

PROYECTOS

NUESTRA LECHE, NUESTROS
PRODUCTORES, NUESTRA SALUD.



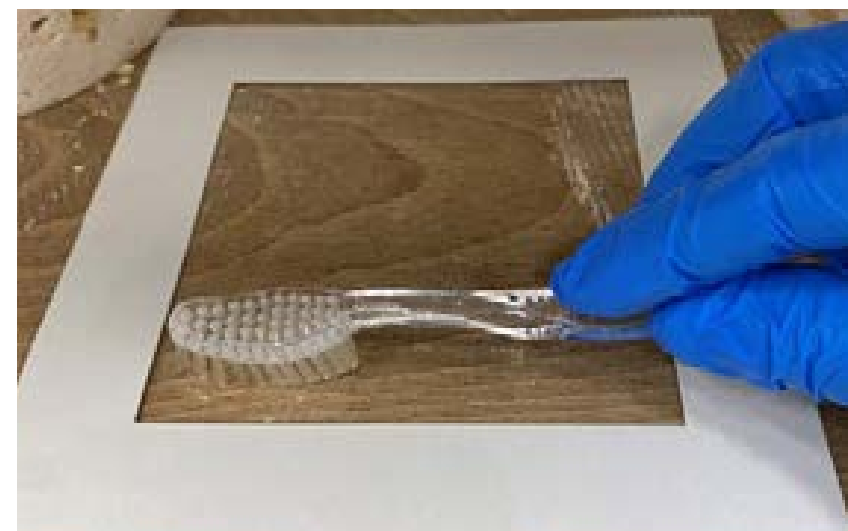
ONDTEK

Validación del proceso de producción del queso curado de oveja mediante la parametrización de los valores físico-químicos de referencia.



EZtaphTox

Genes reguladores y factores desencadenantes de la producción de enterotoxinas en *S. aureus* en alimentos.



GAZTANOLA

Investigación dirigida a la obtención de evidencias aplicables en el proceso de solicitud de uso de baldas de madera para afinado de quesos.



KNOW N CHEESE

Incremento del potencial competitivo de las PYMES del sector lácteo y quesero tradicional del territorio POCTEFA mediante la transferencia de conocimiento en materia de sostenibilidad.

ESNEKI ZENTROA / CENTRO LÁCTEO

PROYECTOS

NUESTRA LECHE, NUESTROS
PRODUCTORES, NUESTRA SALUD.



GAZTAGORRI

Desarrollo de queso innovador orientado al sector gastronómico.



2 BERRI

Desarrollo de dos procesos productivos de quesos innovadores de leche de oveja Latxa en la CAPV.



BATZALDI

Investigación de la capacidad tecnológica de la leche de oveja en un solo ordeño.



ELAMINA2

Valoración de distintas estrategias para la eliminación de las aminas biógenas presentes en quesos que sufren grados elevados de proteólisis en su elaboración y maduración.

ESNEKI ZENTROA / CENTRO LÁCTEO

PROYECTOS

NUESTRA LECHE, NUESTROS
PRODUCTORES, NUESTRA SALUD.



GAKE

Desarrollo sostenible de leche fermentada innovadora producida con leche obtenida mediante ganadería regenerativa.



BEHIAR

Diversificación de quesos basada en producción ecológica.



CAPRITXO

Valorización de la leche de cabra mediante el desarrollo de un proceso productivo dirigido a la elaboración de licor.

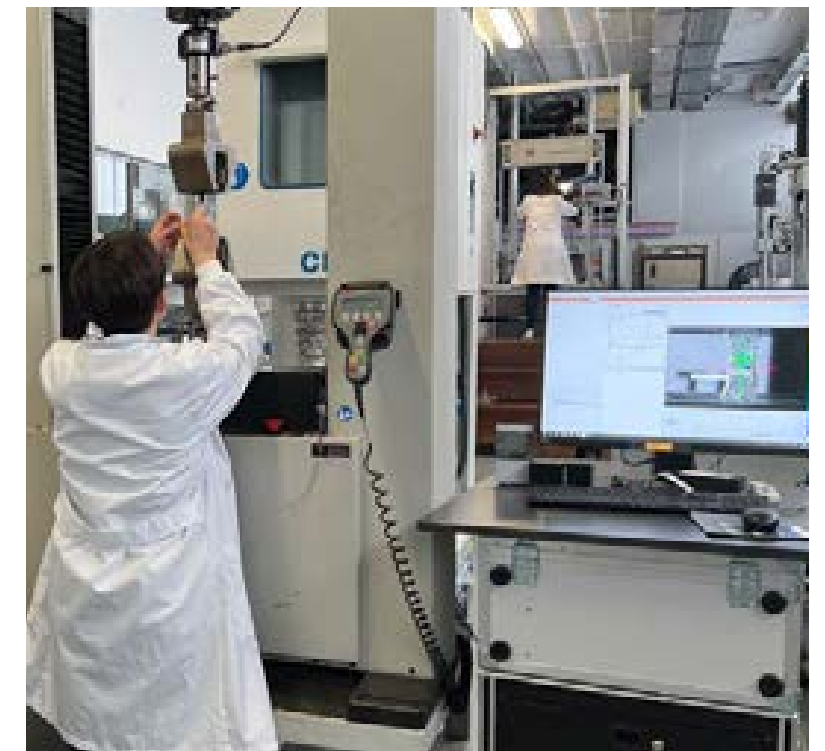
Tecnología de Polímeros

“

Leartiker Tecnología de Polímeros está centrado en el concepto de diseño para la fabricación con materiales poliméricos, desde el desarrollo de diferentes materiales hasta sus procesos de fabricación, pasando por la caracterización de materiales y productos y su simulación digital (in silico).



SALUD



**TRANSPORTE
SOSTENIBLE**

Salud

DE LA IDEA, AL PACIENTE

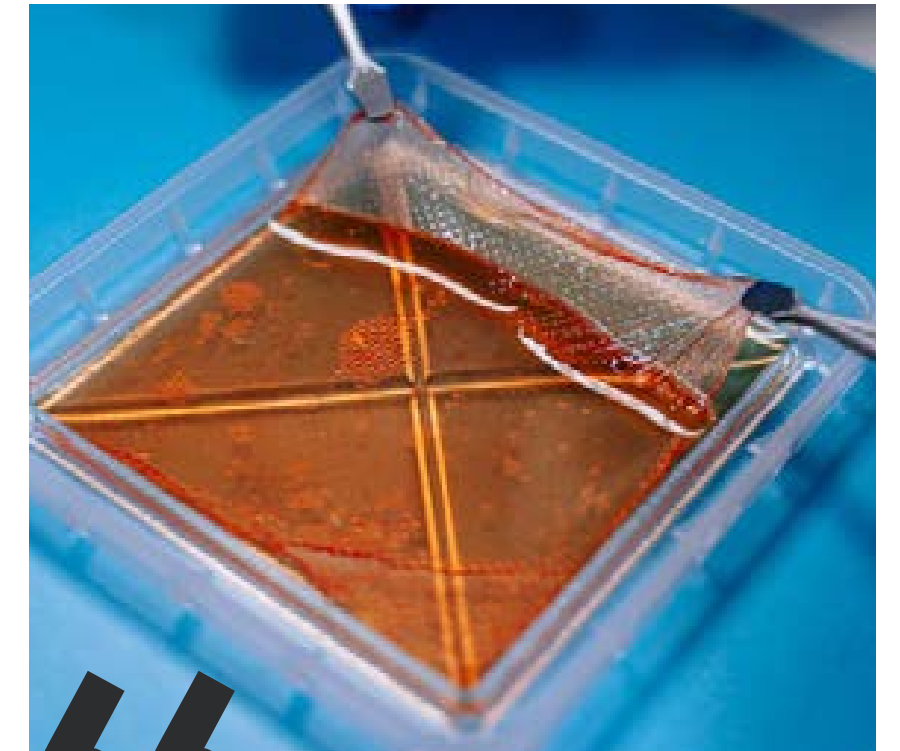
Nuevos materiales poliméricos biocompatibles para su uso en el sector biosanitario.

Ámbitos de investigación:

MICROFLUÍDICA Dispositivos PoC, LoC y OoC por tecnologías de inyección.

INGENIERÍA TISULAR Fabricación de estructuras 3D (hidrogeles y termoplásticos) mediante tecnologías de (bio)impresión en función del tejido objetivo, y desarrollo de microgeles para terapias celulares.

DISPOSITIVOS POLIMÉRICOS PARA APLICACIONES MÉDICAS Dispositivos poliméricos para profesionales médicos; tratamiento de imágenes médicas, personalización a paciente.



“

Estrecha colaboración con hospitales e institutos de investigación sanitaria.

SALUD

PROYECTOS

DE LA IDEA, AL PACIENTE



LAIKA

Desarrollo in Vitro de un cartílago articular basado en redes interpenetrantes de ácido hialurónico y alginato.



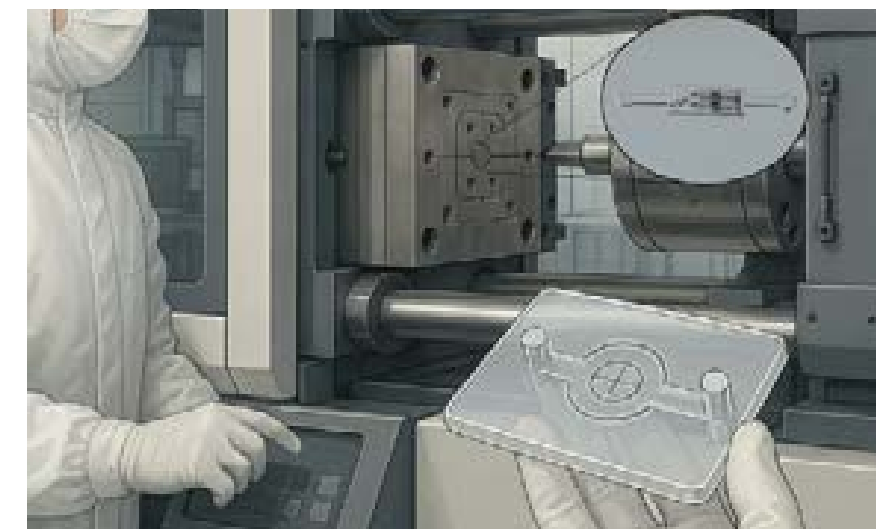
BihoBeat

Desarrollo de una nueva tecnología para mejorar la maduración de tejidos cardíacos a escala humana mediante estímulos fisiológicos.



imiTEM

Propiedades viscoelásticas de la matriz extracelular tumoral como posible biomarcador del cáncer de mama.



LORHY

Combinación de tecnologías de micromecanizado para la producción industrial de dispositivos microfluídicos.

SALUD

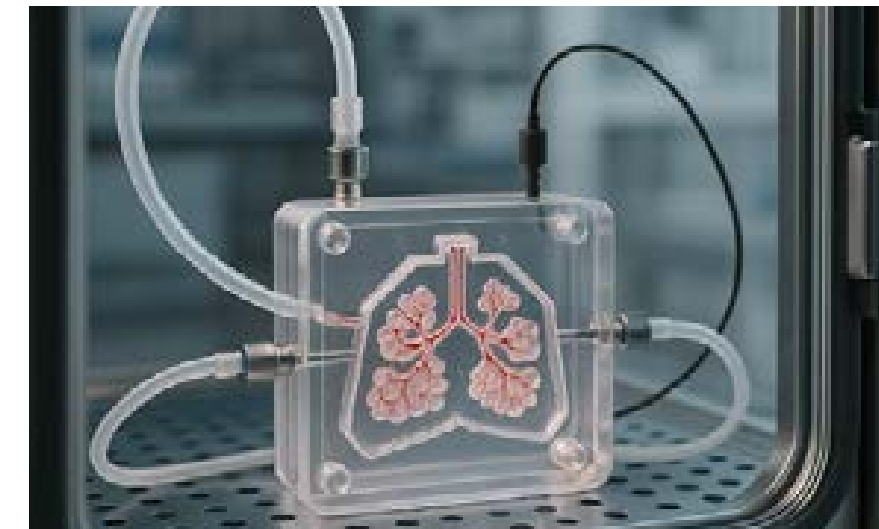
PROYECTOS

DE LA IDEA, AL PACIENTE



BILCHIP

Desarrollo de un modelo de cáncer biliar-en-chip para el estudio de su biología y el testeo de nuevas terapias.



bmG24

Investigación colaborativa sobre biomarcadores y métodos alternativos de diagnóstico y seguimiento terapéutico de hipertensión pulmonar asociada a fibrosis.



BRAV3

Biomecánica computacional e impresión 3D de bioingeniería para desarrollar un dispositivo biológico regenerativo personalizado de asistencia ventricular que proporcione soporte funcional duradero al corazón

SALUD

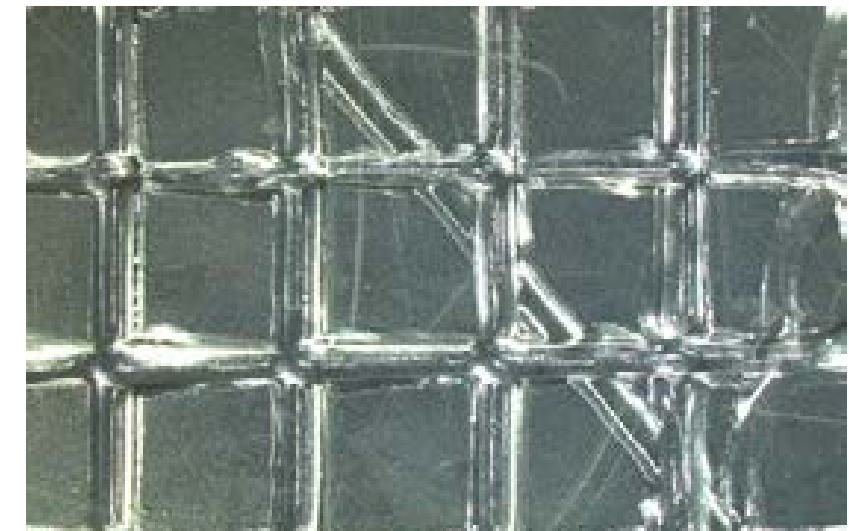
PROYECTOS

DE LA IDEA, AL PACIENTE



LAMIPoC

Microfabricación asistida por láser de dispositivos microfluídicos de diagnóstico POC.



CARDIOPRINT

Biofabricación 3D multifuncional avanzada para la generación de tejidos cardíacos terapéuticos a escala humana modelados computacionalmente.



SIMINSITU

Plataforma de desarrollo y ensayos clínicos in-silico para probar in-situ dispositivos vasculares de ingeniería tisular.

Transporte Sostenible

Desarrollo de componentes poliméricos del sector del transporte; desde el diseño del material hasta el final de su vida útil.

Ámbitos de investigación:

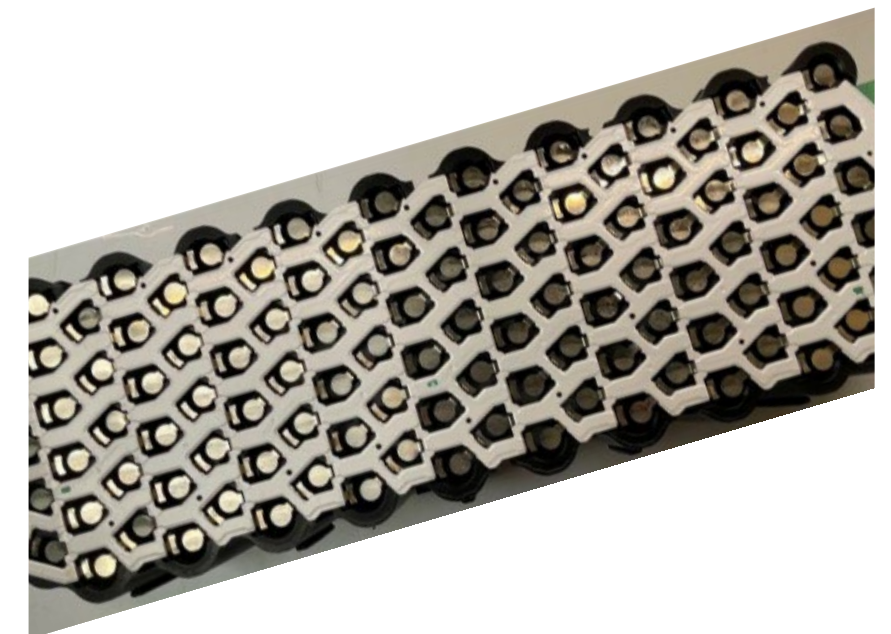
**DISEÑO Y DESARROLLO DE NUEVOS
MATERIALES POLIMÉRICOS SOSTENIBLES**

**DESARROLLO DE PRODUCTOS Y
PROCESOS**

**EVALUACIÓN Y PREDICCIÓN DEL
RENDIMIENTO TERMOMECAÁNICO**



MATERIALIZANDO RETOS
EN OPORTUNIDADES
DE MOVILIDAD



“

Cobertura INTEGRAL
de la cadena de valor.

TRANSPORTE SOSTENIBLE

PROYECTOS

MATERIALIZANDO RETOS EN
OPORTUNIDADES DE MOVILIDAD



IMPLICIT

Recuperación y reutilización de Materias
Primas auxiliares de fabricación.



ELASTBAT

Digitalización y control inteligente para investigar
productos TPE para módulos de batería y
su proceso de producción.



TICS-BONITO

Innovación para una pesca de bonito
más sostenible.

TRANSPORTE SOSTENIBLE

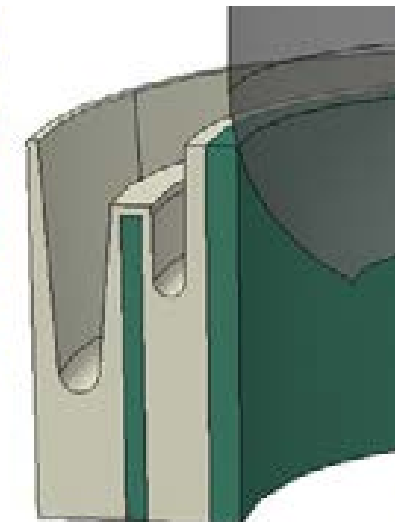
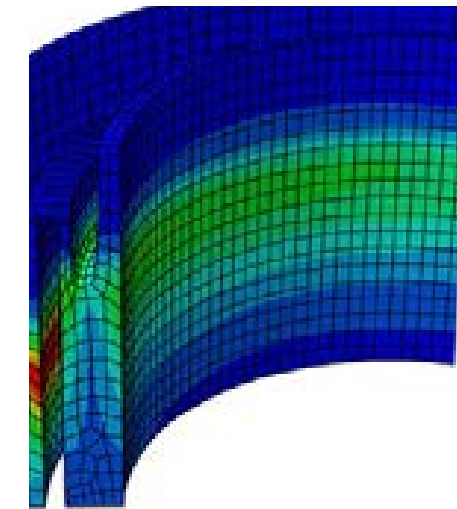
PROYECTOS

MATERIALIZANDO RETOS EN
OPORTUNIDADES DE MOVILIDAD



BIRSARE

Análisis y desarrollo de nuevas cadenas de valor
circulares en el ámbito de la Economía Azul
mediante el reciclado de redes de pesca.



F3 PERTE VEC

Diseño acelerado de productos poliméricos
avanzados para aplicaciones de automoción
mediante metodologías de gemelo digital.



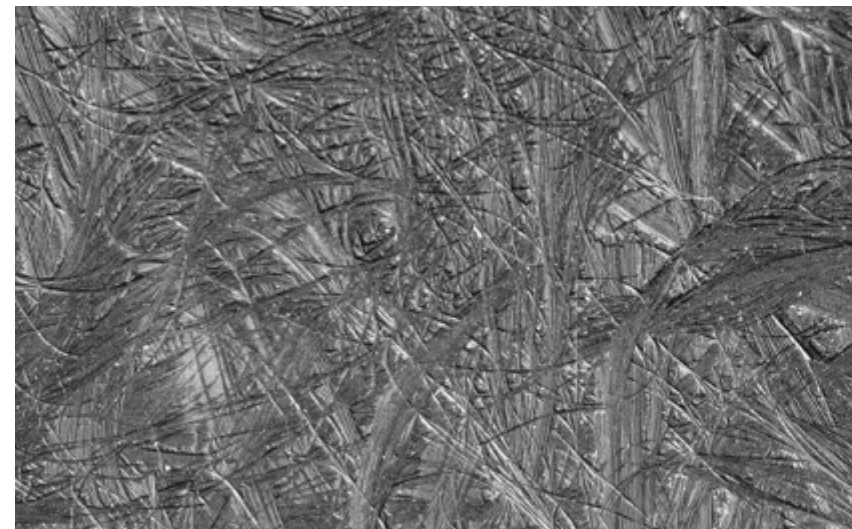
CRITERION

aCcelerate cReep lifeTimE pRedictiON.

TRANSPORTE SOSTENIBLE

PROYECTOS

MATERIALIZANDO RETOS EN
OPORTUNIDADES DE MOVILIDAD



CARBOBRAKE

Desarrollo de un calibrador de frenos reforzado de fibra gruesa de carbono para aplicaciones de automoción de alto rendimiento.



CICE2023

Investigación en nuevos materiales para almacenamiento de energía, su procesamiento y digitalización.



COMBINE

Desarrollo de Componentes para Vehículos Eléctricos mediante Tecnologías de Sobreinyección y Soldadura de Polímeros.

INVERSIONES EN NUEVAS INSTA LACIONES



METRAVIB DMA +2000

Para la investigación en propiedades dinámicas de materiales compuestos y el Fatigue Crack growth de materiales elastoméricos.

AZPITEK 2023



LABORATORIO BIOMATERIALES

Fabricación de diferentes tejidos biológicos mediante impresión 3D y compounding.

Desarrollo de modelos 3D tumorales.

Desarrollo de microgeles para terapias celulares.

BFA TI 2023



INSTALACIÓN DE PLACAS FOTOVOLTAICAS

Fondos Next Generation EU –
Plan de Recuperación, Transformación
y Resiliencia



LABORATORIO MICROFLUÍDICA

Desarrollo de dispositivos de diagnóstico (PoC) o
Organ-on-chip (OoC).

BFA TI 2023

RE TOS

NUEVO PLAN ESTRATÉGICO.

Una vez alcanzados los retos establecidos y culminado con éxito el Plan Estratégico Leartiker 2025, se acordará y aprobará un nuevo y ambicioso plan estratégico que defina la hoja de ruta hacia el Leartiker del futuro, reforzando nuestra apuesta por la innovación, la excelencia y el compromiso social, con una mirada sostenible orientada al desarrollo equilibrado de nuestro entorno.

CREACIÓN DE NUEVAS EMPRESAS DE BASE TECNOLÓGICA.

A partir de la cartera de activos protegidos de Leartiker, se impulsará la valorización de aquellos activos priorizados mediante su transferencia a una nueva start-up, con el respaldo de apoyos público-privados. La creación de empresas desde un centro tecnológico representa para nosotros un reto ilusionante, alineado con nuestra vocación de completar cadenas de valor estratégicas y de contribuir activamente a la generación de empleo de calidad en nuestro entorno.

NUEVO CENTRO DE REFERENCIA DEL SECTOR LÁCTEO VASCO.

Leartiker, desde su Esneki Zentroa, continúa avanzando con determinación en el impulso al centro de referencia del sector lácteo vasco, en estrecha coordinación con HAZI Fundazioa y el Ayuntamiento de Markina-Xemein. Este proyecto estratégico aspira a convertirse en un espacio de encuentro y colaboración para los productores lácteos, ofreciendo herramientas, conocimiento especializado y acompañamiento para afrontar con éxito los retos actuales del sector, como la digitalización, la innovación y la incorporación de nuevas tecnologías. Una iniciativa que refuerza nuestro compromiso con el desarrollo sostenible del sector agroalimentario y con el fortalecimiento del tejido productivo local.

LAS PERSONAS EN EL CENTRO.

ATRAER Y FIDELIZAR TALENTO CON UN PROYECTO ILUSIONANTE.

Aspiramos a hacer de Leartiker el mejor lugar del mundo para trabajar en investigación y desarrollo, creando un entorno estimulante y enriquecedor tanto para las personas que forman parte del equipo como para nuestro entorno más cercano. Queremos atraer y fidelizar talento, cultivando una cultura organizativa auténtica y coherente con nuestra identidad, esencia y valores diferenciales. Un proyecto ilusionante que pone a las personas en el centro y que refuerza nuestro compromiso con un modelo de desarrollo profesional y humano sostenible, singular y transformador.

COMPROMISO SOCIAL

En Leartiker entendemos que el desarrollo económico debe ir acompañado de un compromiso real con las **Personas**, la **Comunidad** y el **Entorno**. Por eso, a lo largo del año impulsamos diversas acciones que reflejan nuestra implicación con la educación, la igualdad, la inclusión, la sostenibilidad y el bienestar de las personas que forman parte de nuestro ecosistema.

Acercando el mundo laboral a las nuevas generaciones, hemos recibido en nuestras instalaciones a varios grupos de alumnos y alumnas, brindándoles la oportunidad de conocer de cerca nuestra actividad y despertar vocaciones tempranas. En esa misma línea, participamos en el programa **TALENTATU**, que busca conectar a los jóvenes con el tejido empresarial local, mostrando los perfiles profesionales que existen en su entorno más cercano.

En el ámbito de la **igualdad y la visibilización de la mujer en la ciencia y la tecnología**, hemos tomado parte en actividades como una mesa redonda con científicas y tecnólogas, así como en la campaña de escaparates decorados con pósteres de mujeres referentes, donde también ha participado una de nuestras investigadoras.

Nuestro compromiso con la **inclusión** se ha reforzado con la colaboración con Izarbidean, una asociación de personas con diversidad funcional de nuestro entorno, con la que hemos podido colaborar en la cesta de navidad donde hemos incluido manualidades creadas por sus usuarios y usuarias. Una iniciativa enriquecedora que nos toca la fibra a todos.



Creemos firmemente en el papel de las empresas como agentes de cambio y desarrollo sostenible. Por ello, integramos en nuestra actividad los principios de la **Agenda 2030** y trabajamos de forma activa en torno a varios **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)**.

Leartiker está situada en Markina-Xemein, en la comarca de Lea-Artibai, una zona donde se respira el **euskera**. Nos sentimos parte activa en su promoción, participando tanto en la **Korrika** como en el **Euskaraldia**, iniciativas fundamentales para el impulso y la normalización de nuestra lengua.

También creemos que el bienestar y la cohesión interna son fundamentales para una organización saludable. Por eso, organizamos anualmente actividades que se han convertido en una cita ineludible de nuestro equipo: **LTKONKIS** –una jornada lúdica en la que superamos retos en equipo y nos divertimos como niños–, así como nuestras tradicionales **comidas de Navidad, PizzaFesta** y la celebración de **Santa Eufemi**, con ruta de montaña y paella incluida.

Además, hemos puesto en marcha las clases de **pilates**, disponibles para toda la plantilla, fomentando así el autocuidado y la salud física y mental.

Todas estas acciones forman parte de nuestro compromiso diario con un entorno más justo, igualitario, inclusivo y saludable.



Consejo rector:

Presidente:

Iosu Ogiza Gerediaga
Fundación MONDRAGON

Vicepresidente:

Mikel Isasi Iriondo
Leartiker

Secretaria:

Naiara Andonegi Mendizabal
Leartiker

Vocales:

Xabier Ozerinjauregi
Ozerinjauregi
BATZ

Mikel Larrea Azpeitia
Eroski

Imanol Pérez Beristain
Lea Artibai Ikastetxea

Consejo de dirección:

Director General:

Jon Anakabe Onaindia

Borja Angulo Zubizarreta

Idoia Egaña Uranga

Jose Javier Egurrola Beitia

Pablo Larreategi Makatzaga

Iratxe Olazaran De La Peña

Malen Sarasua Aranberri

Ane Miren Zaldua Huici

Socios colaboradores:

Ausolan

Batz

Cikautxo

Eika

Eroski

Kautenik

Maier

Mondragon

Socios accionistas:

Lea Artibai Ikastetxea



MEMBER OF BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

#Tecnología para Personas

TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Diseño de Alimentos | Esneki Zentroa (Centro Lácteo)

eat@leartiker.com

+34 946 16 90 89

TECNOLOGÍA DE POLÍMEROS

Salud | Transporte Sostenible

polymers@leartiker.com

+34 946 16 90 89



leartiker.com

