



ECOSISTEMA FOOD

UN SECTOR EMERGENTE
EN LA RED DE PARQUES

07

TECNALIA: PERTSONEN
BIZI-KALITATEA HOBETZEKO
ELIKAGAIAK

8-9

BEGOÑA PÉREZ VILLARREAL:
“ELKARLANA EZINBESTEKO DA
NEKAZARITZA-ELIKADURAN”

11

INSPIRA STEAM-EK BOKAZIO
ZIENTIFIKO-TEKNIKOAK
SUSTATZEN DITU NESKENGAN

Parke
EUSKADIKO
PARKE
TEKNOLOGIKOAK

ECOSISTEMA DE AGROALIMENTACIÓN



Parke

EUSKADIKO
PARKE
TEKNOLOGIKOAK

ARGITARATZAILEA
Euskadiko Parke
Teknologikoen Sarea

KOORDINATZAILEA
Komunikazio arloa
Tel.: 94 403 95 00
komunikazioa@parke.eus

Depósito legal: SS-616/98
ISSN: 1139-0298

Aldizkari honetako artikulu
edo iritzirik ezin da beste inon
arigitatu, ez osorik eza zatik
ere, editorearen baimenik
gabe. Editoreak ez dira aldizkari
honetan artikulu-egileek
emandako iritzien erantzule
eta ez dato, nahitaez, iritz
hoiek bat.

Ningún artículo de esta revista
puede ser reproducido total
o parcialmente, en cualquier
forma o por cualquier medio,
sin autorización escrita del
editor. Los editores no se hacen
responsables de las opiniones
vertidas por los autores en
esta publicación, ni comparten
necesariamente sus criterios.

© Euskadiko Parke
Teknologikoen Sarea



AGROALIMENTACIÓN, UN ECOSISTEMA EN CRECIMIENTO EN LA RED DE PARQUES

El ecosistema de innovación de los Parques se ha visto reforzado en los últimos años por un creciente interés por el ámbito de la alimentación y las tecnologías alimentarias, y cada vez son más las startups, scaleups y empresas altamente tecnológicas que se han unido al ecosistema.

Los Parques constituyen un ecosistema muy propicio para la puesta en marcha y el desarrollo de proyectos del ámbito food con un componente altamente tecnológico.

La Red de Parques, al igual que ya se hiciera en su día con otros sectores estratégicos, continuará impulsando y traccionando el acercamiento de empresas tecnológicas del ámbito food como nicho de oportunidad que representa para Euskadi.

Las empresas, startups y agentes de conocimiento y talento que se ubican en el Parque Tecnológico de Álava, el Parque Científico y Tecnológico de Bizkaia y el Parque Científico y Tecnológico de Gipuzkoa interaccionan con este ecosistema, primando la innovación, la calidad y la seguridad.

Cada uno de los territorios cuenta, asimismo, con **centros tecnológicos** que facilitan el intercambio de información, promueven la participación, y fomentan la cooperación en proyectos de investigación aplicada y desarrollo de tecnología.

NEIKER, Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario, contribuye a mejorar la competitividad del sector, preservar el medio

ambiente, conservar nuestras especies y razas autóctonas y garantizar la seguridad alimentaria. Para ello, cuenta con el Laboratorio Nivel 3 de Bioseguridad, habilitado para investigar agentes infecciosos de alto riesgo y elevado potencial de transmisión respiratoria; con Invernaderos Nivel 2 Seguridad Biológica, equipados con la última tecnología para efectuar diagnósticos biológicos e investigar enfermedades de riesgo causadas por fitopatógenos de cuarentena.

Además de estas infraestructuras de seguridad, **NEIKER** dispone de equipamiento experimental que ayuda a desarrollar su labor científica. Este equipamiento, unido al saber hacer del personal investigador, permite desarrollar soluciones innovadoras dirigidas a transferir conocimiento al sector, a mejorar la eficiencia de las explotaciones agropecuarias y a garantizar la salud y seguridad alimentaria. El área de cromatografía, el laboratorio de microbiología e inmunología, el horno incinerador, animalario y rebaño experimental, el área de química analítica y el área de biología molecular contribuyen a la experimentación científica.

Los fabricantes de ingredientes y aditivos alimentarios; complementos nutricionales

y nutracéuticos; productores de alimentos funcionales y proveedores de microorganismos encuentran en el laboratorio de micro y nano encapsulación de **Tecnalia** el mejor aliado para la protección, estabilización y liberación controlada de ingredientes (compuestos bioactivos, probióticos y aditivos conservantes), así como para la inmovilización de microorganismos y enzimas para el control y optimización de procesos biotecnológicos.

AZTI, desde el Parque Científico y Tecnológico de Bizkaia, trabaja en conocer y adelantarse a las demandas del mercado. Innova en metodologías y tecnologías que permiten definir la estrategia empresarial y los procesos de innovación de productos, servicios y marketing de las empresas alimentarias. Ofrece respuestas a los retos de las empresas alimentarias en su necesidad de mantener los estándares de calidad a través de la seguridad alimentaria, control alimentario e identidad alimentaria. Desarrolla soluciones, productos, tecnologías, herramientas y estrategias, orientadas a garantizar la competitividad a corto plazo y la sostenibilidad económica, ambiental y social a largo plazo en toda la cadena alimentaria.

Asimismo, en materia de salud investiga y desarrolla nuevas formulaciones nutricionalmente equilibradas, así como en la aplicación de nuevos ingredientes con impacto en la salud que pueden ser declarados en la etiqueta bajo las normativas europeas. Su personal investigador mejora los alimentos a través del empleo de nuevas

tecnologías que ejercen un menor impacto sobre las propiedades nutricionales y las moléculas de interés en salud presentes de manera natural en los alimentos.

El **Basque Culinary Center**, desde sus instalaciones en el Parque Científico y Tecnológico de Gipuzkoa, desempeña una labor de investigación y transferencia que incluye el impulso de proyectos centrados en los hábitos de comportamiento en torno a la alimentación; la identificación de nuevas fuentes de ingredientes o la elaboración de nuevos alimentos más saludables; la gastronomía personalizada, customizando la dieta de las personas a través del estudio de sus datos de perfil ómico, características antropométricas, gustos y hábitos, con el objetivo de diseñar productos a medida; y el estudio de la interacción entre características sensoriales de los alimentos y la persona: su influencia en la aceptación del producto, las emociones generadas y los hábitos de la población. En sus instalaciones destacan el laboratorio de análisis físico-químico, la sala de catas y laboratorio de análisis sensorial, de nuevas elaboraciones, de prototipos, de microbiología y los análisis físicos-químicos.

En conjunto, **Tecnalia, NEIKER y Hazi** aportan el conocimiento y el talento en el Parque Tecnológico de Araba; **AZTI, Escuela Agraria de Derio, Itsas Garapen Elkartea y NEIKER**, en el Parque Científico y Tecnológico de Bizkaia; mientras que **Tekniker y Basque Culinary**

Euskadiko Parke
Teknologikoen Sareak
trakzio-lana egiten
du, eta bultzada
handia ematen
du, nekazaritzako
elikagaien ekosistema
hori espezializazio
adimenduneko
Euskadiko RIS3
estrategiaren funtsezko
nitxo gisa garatu eta
hazi dadin



ECOSISTEMA DE AGROALIMENTACIÓN

Center impulsan la investigación desde en el Parque Científico y Tecnológico de Gipuzkoa.

Las empresas, startups y otros agentes completan este ecosistema de agroalimentación de la red de Parques. **Kupah Healthy** en Araba; **Aleo Vitro, Avanza bio, Celavista, Bolton Food, EIT Food, Biofungitek, Cluster de Alimentación, Biolan, Aberekin e Insekt Label** en Bizkaia; y **ACT, Biotech Foods, Kaiku, Instituto del Queso, Acuipharma, Ahora Sdum, Pernod Ricard Winemakers, Farsens, Phage y Blue Agro** en Gipuzkoa son conscientes de que la innovación y la calidad son los pilares que, junto a la seguridad, impulsarán el crecimiento de este ecosistema de agroalimentación que orbita en torno a la Red de Parques Tecnológicos de Euskadi.

ESTRATEGIA RIS 3

El sector alimentario es estratégico desde una perspectiva económica y social. Representa el 10,6% del PIB de Euskadi y emplea a alrededor de 100.000 personas. Está integrado por empresas proveedoras –sector primario, industria auxiliar y servicios–, transformadoras, distribuidoras, y del canal Horeca (suministro

a Hoteles, Restauración y Catering). Los centros tecnológicos y los agentes científicos relacionados con la alimentación completan el dibujo del sector.

La agroalimentación se ha convertido en una industria estratégica y tractora, que está presente en la Estrategia de Especialización Inteligente RIS 3. Su futuro está centrado en la consecución de una cadena de valor donde la inteligencia artificial, la tecnología y la innovación digital ya ayudan a conseguir la mejor calidad de cada producto, que incluye la máxima seguridad alimentaria.

La innovación es una constante en la industria agroalimentaria, que tiene asumido que sin I+D+i y calidad no es posible dar el salto competitivo, que debe ir acompañado por la seguridad como tercer gran pilar de la política alimentaria vasca.



Euskadiko BP Gren % 10,6 da, eta 100.000 pertsona ingururi ematen die lana



Food sektorea eraldatzen ari da maila globalean, lehiakor izaten jarraitzeko berrasmazten, hain zuzen ere. Bide horretan teknologia funtsezkoa da. Eraldaketa horrek zientziarekin, teknologiarekin eta berrikuntzarekin lotu du lehen sektorea, kontzeptu berri bat sortzeko: foodtech.

La tecnología está acompañando también el viaje de los alimentos de la granja a la mesa y la industria alimentaria juega un papel clave en este proceso, ya que la competitividad de las empresas del sector, está estrechamente vinculada a su capacidad para aplicar nuevas tecnologías. El consumidor demanda a la industria **nuevas soluciones**, incrementa su preocupación por la salud y el conocimiento del efecto de la alimentación en ella. La investigación y la tecnología del sector aporta valor añadido a las empresas alimentarias, ayudándoles a desarrollar los alimentos del futuro.

Muestra de la importancia que está adquiriendo el sector Foodtech es el reciente evento **Food4Future**, organizado por **AZTI** y **NEBEXT**, que ha reunido en Euskadi a startups, empresas, agentes líderes en su ámbito y profesionales

de la industria alimentaria y su cadena de valor, convirtiendo a nuestro territorio en el centro de la innovación en FoodTech.

Food4Future-Expo FoodTech 2021 ha buscado las respuestas a los grandes retos del sector: cómo optimizar procesos a través de la tecnología, cómo desarrollar modelos de negocio más sostenibles y eficientes, y cuáles son las tendencias en la producción de nuevos alimentos e ingredientes. Para ello, **Food4Future** ha reunido en Bilbao a 5.417 visitantes presenciales procedentes de 22 países, a los que se han sumado otros 4.911 usuarios conectados vía streaming desde 29 países.

La primera edición del congreso ha contado con la presencia de 349 ponentes internacionales en 56 conferencias que han abordado los principales

retos del sector alimentario y de todos sus segmentos: industria cárnica, conservera, pesquera, láctea, del aceite, cereales, y bebidas. Empresas de los parques como EIT Food junto con entidades como la Fundación Tecnalia Research & Innovation han formado parte de Food 4 FutureWorld Summit. También formaron parte del evento startups como Biotech Foods e Insekt Label y otras consolidadas como Bolton Food, AZTI, NEIKER o Basque Culinary Center.

Más de 197 firmas expositoras han participado en el evento, presentando más de 461 innovaciones para la industria de la alimentación y bebidas, entre las que se encuentran AgroBank, Siemens, AZTI, Ibermática o Tecnalia.



EUSKADIKO ELIKADURA-KLUSTERRA, FUNTSEZKOA BEZAIN ESTRATEGIKOA DEN SEKTORE BATEN ERREFERENTEA

Elikadura-enpresek kontsumitzailearen hornidura eta segurtasuna bermatu dute pandemian zehar. Horien buru Euskadiko Elikaduraren Klusterra da, sektore horren balio-katea biltzen duen erakundea.

Elikaduraren balio-katea hornitzaleak, industria-eraldatazaleak, banatzaileak eta salmenta-puntuak, zerbitzu osagarriak eta ezagutza-agenteak biltzen dituen ekosistema da. Sektoreko eragile solaskidea den aldetik, Euskadiko Elikadura Klusterra –une honetan elikadura-katearen maila guztietako 115 konpainia eta erakunde biltzen dituen elkarrea– Euskadiko BPGren % 10,7 eta **125.000 lanpostu** inguru (EAeko enplegu osoaren % 15) ematen dituen jarduera baten erreferente gisa finkatu da, eta horrek funtsezko bihurtzen du euskal ekonomiaren eta gizarteari garapenerako.

Berrikuntza giltzatzat hartzan da balio-kateko enpresek etorkizunean lehiakorrik izaten jarri dezaten. Hori dela eta, Elikadura Klusterrak hainbat alderdi sustatzeko egiten du lan, online



salmentaren garapena, salmenta-kanalen dibertsifikazioa, digitalizazioaren sustapena edo esportazioen indartzea, besteak beste. Hori guztia, merkatua beti horizontean jarrita eta kontsumitzailearen behar berriak ezagutu eta bete nahian, hori funtsezko arloa baita berrikuntza arrakastatsua izan dadin. Aukera berri horiek identifikatzeko, Klusterrak bere **Behatoki Estrategikoa** du. Behatoki horrek ingurunea zaintzen eta aztertzen du, enpresei erabakiak hartzen laguntzeko.

Eta agertoki horretan, eta **erronkaz** beteriko etorkizun bat begira, Elikadura Klusterrak eta berri bat ekingo dio orain bere bilakaeran, eratu eta hamarkada bat geroago. Fundazio,

sozietate-oinarriaren hazkunde eta jardueren garapen faseak gainditu ondoren, enprese-elkarre honen ibilbide-orri berri bat zehazteko beharra planteatzen du, datozen urteetan abian jarri beharko diren proiektu eta ekimen handiei erantzuteko.

Horretarako, **Plan Estrategiko** berri bat diseinatu eta abian jarri du, 2020-2023 eperako. Horren bidez, klusterra Euskadiko elikaduraren erreferentzia eragile gisa finkatu nahi da, Administrazioarekiko solaskide gisa duen zeregina ere indartuz, bikaintasunerako bidea bultzatzet eta enpresen lehiakortasuna areagotuz; hori guztia kontsumitzailearen ezagutzaren, berrikuntzaren, edozein alderditako berrikuntzaren eta talentua erakartzearen bidez.

BOLTON
FOOD



LA COMPAÑÍA ATUNERA QUE QUIERE CONVERTIRSE EN LA MÁS RESPONSABLE Y SOSTENIBLE PARA EL MUNDO

Bolton Food trabaja desde hace décadas en alianza con las organizaciones y ONG más prestigiosas.

Bolton Food, la unidad de conservas de pescado de Bolton Group —detrás de las conocidas marcas ISABEL y Cuca en España— está comprometida con el mayor reto del sector pesquero: **garantizar la sostenibilidad 360º en toda la cadena de suministro del atún**, una de las más largas y complejas del sector alimentario ya que involucra a **múltiples y diversos actores**, la mayoría en países en vías de desarrollo. Para ello, trabaja desde un punto de **vista global, estratégico**,

científico y en alianza, a través de una política de sostenibilidad basada en cuatro pilares —**Pesca, Personas, Producción y Nutrición**—.

Su apuesta por la sostenibilidad social se sustenta sobre sólidos compromisos. Es la primera empresa del sector pesquero en firmar una **alianza multipaís a largo plazo con Oxfam** para lograr una cadena de suministro del atún en la que se garantice la inclusión, la eliminación de la desigualdad, los derechos humanos y unas condiciones de trabajo seguras y decentes para todas las personas que participan en ella. Además, en 2020 triplicó el número de personas beneficiarias de sus **proyectos de educación y salud en las comunidades donde está**



presente y donó más de 116 toneladas netas de conservas a los **Banco de Alimentos**.

La trayectoria en materia de sostenibilidad medioambiental de Bolton Food coloca a la compañía en posiciones de liderazgo en el sector de las conservas de pescado. El 100% de su atún ISABEL en España está certificado bajo el sello **AENOR Atún de Pesca Responsable**, único en el mundo que **garantiza los derechos laborales y sociales** de los trabajadores del mar bajo el Convenio 188 de la OIT. Pertenece a la **ISSF** y cumple con todas sus Medidas de Conservación, y trabaja la sostenibilidad de las pesquerías con **WWF**, con importantes compromisos, entre otros, utilizar el 100% del atún procedente de fuentes sostenibles y/o responsables en 2024. Sus buques forman parte del proyecto de mejora de la pesquería global de **OPAGAC**, actualmente en proceso de certificación MSC, el más alto estándar de sostenibilidad medioambiental.

Toda una política de sostenibilidad con ambiciosas metas que le convierten en un agente tractor de la industria pesquera con nuevos estándares de sostenibilidad que demuestran que otra forma de hacer negocios es posible.

BASQUE CULINARY CENTER, 10 URTE GASTRONOMIA SUSTATZEN

Basque Culinary Centerrek 10. urteurrena ospatu du sektoreak erronka handiei aurre egin behar dien urte honetan.

Hasiera-hasieratik, erakundeak hainbat ekimen eta proiekturen bidez gauzatu du bere Gastronomiaren 360º ikuspegia, eta aurten, erakundearen balioetan oinarritutako lorpenak eta etorkizuneko erronkak ospatuko dira: grina, bikaintasunerako orientazioa, berrinkuntza eta kompromiso soziala.

Egoitza Gipuzkoako Parke Zientifiko eta Teknologikoan duen Basque Culinary Center, proiektu aitzindaria da mundu osoan. Gastronomia esparru akademikora eraman du, eta Espainiako gastronomiako lehen fakultatea eta munduko gastronomiako lehen doktoregoa jarri ditu abian, **BCC Innovation** Gastronomiako zentro teknologikoari eta 7 urte baino gehiagoko ibilbidea duen Culinary Action! ekimenaren ondoriozko ekintzailetzari esker. Duela 10 urte Basque



Culinary Center agertu izanak, gastronomiaren arloko prestakuntza arautua hasi zuen, sektoreko profesionalen eskaerei erantzunez. Gastronomia garaikidearen beharrei ikuspegi berritzaile eta eraldatzailearekin aurre egiten dien unibertsitateko prestakuntza-zentro bat. 2011n Basque Culinary Centerrek ateak ireki zituenetik, gastronomiaren orainaren eta etorkizunaren buru izango diren profesionalak trebatzen lagundu du.

Erakundeak gastronomia unibertsitatera eramatea lortu du **Gastronomia Zientzien Fakultatearen** sorrerari eta **Gastronomia eta Sukaldaritzaren Arteen Unibertsitate Graduari** esker.

Basque Culinary Centerrek garapen profesionala eta etengabeko prestakuntza bultzatu ditu sektorean. Horretarako, 10 Master sortu ditu, profesionalentzako 400 ikastaro inguru, espezializazioko 40 ikastaro inguru, tailer eta mintegi ugari eta online prestakuntzako programa anitza.

BCC Innovation sortuta, munduko lehen Gastronomia Zentro Teknologikoa jarri zen martxan. Gaur egun, 30 ikertzaile baino gehiago ditu, 57 artikulu eta argitalpen zientifiko-tekniko argitaratu ditu, eta 150 proiektu baino gehiago gauzatu ditu elikagaien sektoreko enpresekin.

Biotech Foods nació como startup en San Sebastián en 2017, tras un estudio de viabilidad económico y técnico sobre la necesidad de desarrollar fuentes alternativas de proteína.

BIOTECH FOODS, CULTIVO DE CELULAS ANIMALES PARA PRODUCIR CARNE SALUDABLE

Precisamente la idea de trabajar en un proyecto que pudiese contribuir a frenar el cambio climático fue una de las principales motivaciones para dar el salto al ecosistema empresarial. La co-fundadora y CTO **Mercedes Vila**, doctora en Física de Materiales, fue el principal motor, al aportar una extensa trayectoria científica de casi 20 años de investigación, especialmente en el área de medicina regenerativa.

Cuando Biotech Foods comenzó su andadura, se trataba aún de una idea muy novedosa por la que pocas firmas habían apostado, cuatro o cinco en todo el mundo. Fue pionera en España y de los primeros a nivel mundial en involucrarse en un sector tan disruptivo como el de las proteínas alternativas. Existe una necesidad de hacer el sistema alimentario global más sostenible y eficiente que exige de soluciones urgentes que han de venir, en gran medida, de la mano de la tecnología agroalimentaria.

Biotech Foods trabaja en el cultivo de **células animales** para producir carne saludable, de una manera más eficiente y evitando el sacrificio animal. La carne cultivada es básicamente tejido

muscular animal, que es la parte que concentra las proteínas de mayor valor biológico para nuestra alimentación. Se toma una muestra de tejido celular de un animal vivo. Esta extracción celular se sitúa en un ambiente controlado de oxígeno y temperatura, y se alimenta de nutrientes para que el tejido se siga formando a través de un proceso natural de proliferación celular en un biorreactor, de forma idéntica a como lo haría en el cuerpo del propio animal y además evitando su sacrificio. La misión de la empresa es, en definitiva, producir

una fuente de **proteína de alto valor biológico**, alternativa a la ganadería convencional pero no sustitutiva de esta, sostenible y que permita la elaboración de productos atractivos para el consumidor y con los que ya está familiarizado: albóndigas, hamburguesas, salchichas...



INSEKT LABEL BIOTECH, INTRODUCCIÓN DE LOS ÍNSECTOS EN LA CADENA ALIMENTARIA



Insekt Label Biotech desarrolla tres tipos de actividades que se complementan entre sí: la actividad agraria de cría y producción de insectos (denominada insecticultura), su transformación en ingredientes y **alimentos de alto valor**, y por último, la investigación y desarrollo de nuevas aplicaciones. Cuenta con una planta piloto en Zamudio, la cual ha obtenido el primer REGA de insectos de Euskadi, y recientemente,

Insekt Label Biotech es una empresa biotecnológica que ofrece soluciones y productos de alto valor a partir de la especie de insecto Tenebrio molitor para los nuevos mercados que se están generando en la industria de alimentación.

se ha instalado en el vivero especializado en biociencias y salud BIC Bizkaia de la Diputación de Bizkaia para dar continuidad a sus desarrollos.

La misión de la empresa es "co-líderar la revolución saludable, sostenible y funcional de la alimentación y **nutrición del siglo XXI**", revolución

en la que tocará compartir protagonismo con otras tendencias como el auge de las proteínas vegetales, algas o incluso las cada vez más habituales "carnes de laboratorio" por destacar algunas. El objetivo es ofrecer soluciones escalables que nos permitan alimentarnos de la manera más eficiente. Es ahí donde se ubican todos los proyectos de **insectos** que están surgiendo a nivel europeo.

La principal ventaja que ofrecen los insectos es la relación entre el aporte nutricional y el consumo de recursos naturales, siendo una de las fuentes más eficientes para ello. Contienen mayores concentraciones de proteína por kg producido, así como gran cantidad de **grasas poliinsaturadas**, fibra y otros minerales y vitaminas. En cuanto a emisiones de GEI, consumo de agua y alimento y el uso de suelo para llegar a esas cantidades, sale muy bien parado.



TECNALIA: PERTSONEN BIZI-KALITATEA HOBETZEKO ELIKAGAIAK



BRTAren barruan dagoen TECNALIA ikerketa eta garapen teknologikoko zentro bat da, Europan erreferentea. 29 nazionalitatetako 1.400 adituk osatzen dute. Teknologia BPG bihurtzeko helburua dute, pertsonen bizi-kalitatea hobetzeko eta negozio-aukerak sortzeko. Bere jarduera-eremuak hauek dira: Fabrikazio Aurreratua, Eraldaketa Digitala, Trantsizio Energetikoa, Mugikortasun Jasangarria, Osasuna eta Hiri Ekosistema.

Arabako Parke Teknologikoaren egoitzetako batean Elikadura Osasungariaren Arloa dago. Haren helburua ikertzea eta zerbitzu teknologiko aurreratuak eskaintza da, elikagaien sektoreari produktu eta prozesuetan **berrikuntza jasangarria** lortzeko bidean laguntzeko. Horretarako, arloko laborategietan diziplina

anitzeko profesional-talde bat ari da lanean, pertsonen **bizi-kalitatea hobetzeko** osagaiak, elikagaiak eta elikadura-osagarriak lortzeko.

Arloak hiru ikerketa-ildo nagusi lantzen ditu:

- Elikadura-osagai naturalak, bai teknologikoak bai funtzionalak, hautatzea eta lortzea.
- Osagaiak babestea, egonkortzea eta modu kontrolatuan liberatzea.
- Elikagaiak eta horien nutrizio-balioa hobetzeko eta kontsumitzalearen beharretara egokitutako produktuak lortzeko teknologiak garatzea, nutrizio personalizatua lortzeko.

Ikerketa-jarduera hori garatzeko, Arabako Parke Teknologikoaren egoitzan **zazpi laborategi** ditu, laborategi-escalako ekipamendu aurreratuarekin eta ekipamendu pilotuarekin, elikagai eta elikadura-osagaien eta -osagarrien enpresei zerbitzu integrala emateko, osagaia hautatzetik elikagaia edo elikagai-osagarria garatzeraino. Gainera, ekipamendu instrumental aurreratua dute, lortutako produktuen segurtasuna eta funtzionaltasuna bermatzeko eta nutrizio-soluzio personalizatuak diseinatu ahal izateko.





BEGONA PÉREZ VILLARREAL

DIRECTORA DE EIT FOOD PARA EL SUR DE EUROPA

EIT Food es la iniciativa de innovación agroalimentaria líder en Europa. Trabaja para hacer que el sistema alimentario sea más sostenible, saludable y de confianza. Es una de las ocho comunidades de innovación establecidas por el Instituto Europeo de Innovación y Tecnología (EIT), un organismo independiente de la UE creado en 2008 para impulsar la innovación y el emprendimiento. El consorcio cuenta con más de 100 entidades, incluidas industrias clave, empresas líderes en el sector, startups, centros de investigación y universidades de 16 estados miembros de la UE. Begona Pérez Villarreal dirige desde el Parque Científico y Tecnológico de Bizkaia su actividad en el Sur de Europa.

¿A qué retos se enfrenta el sector agroalimentario?

En estos momentos los retos son mayúsculos. Por un lado, los hay de índole demográfica. La población mundial sigue creciendo, la predicción de Naciones Unidas afirma que los 7.800 millones de habitantes actuales serán 9.735 en 2050 y casi 11.000 con el próximo siglo. Debemos ser capaces de alimentar a todos, y para eso tendremos que cambiar nuestros hábitos de consumo. También tenemos por delante el reto climático: en los próximos 30 años se perderá la décima parte del terreno agrícola por erosión, salinidad y por el cambio climático. Además, todavía no terminamos de salir de la pandemia que nos ha sorprendido a todos y ha removido por completo a todo el sector agroalimentario. La alimentación está cambiando totalmente, y lo hará aún mucho más en las próximas décadas.

¿Cuál es el objetivo de EIT Food?
Sin duda, la ciudadanía está en el centro de todas nuestras actuaciones y en el foco de nuestros objetivos estratégicos. Buscamos aumentar su confianza en el sistema alimentario, que tenga opciones de alimentación más saludables, que el sistema agroalimentario esté más conectado con el consumidor y responda a las necesidades reales. Lo hacemos a través del impulso de la innovación y el emprendimiento.

¿Qué colaboración mantiene EIT Food con las empresas e instituciones vascas?
Muy estrecha. Tenemos nuestra sede en el Parque Científico y Tecnológico de Bizkaia, y tenemos algunos socios locales, como la Corporación Mondragon, AZTI, Neiker o Angulias Aguinaga, además de una estrecha colaboración con el Departamento de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente del Gobierno Vasco, que participa en algunos de nuestros programas. EIT Food trabaja con una mentalidad de comunidad, y se basa en la colaboración entre diferentes agentes.

¿Cómo se impulsa desde EIT Food una cultura innovadora dentro de las empresas del sector?

La innovación es fundamental en la agricultura y alimentación. Los avances tecnológicos nos están permitiendo dar saltos enormes. Nuestra manera de impulsarlo es mediante distintos programas de apoyo a empresas que cuentan con nuevos desarrollos o tecnologías disruptivas. Les introducimos en un ecosistema donde pueden progresar y conseguir que sus proyectos se puedan escalar a nivel europeo y llegar al mercado. Además, mediante eventos como el 'EIT Food Innovation Forum', que este año se ha celebrado en el BEC de Barakaldo, o el 'FUN&FAN', que en 2021 se celebra en San Sebastián, reunimos a diferentes agentes, tanto 'startups' como inversores o empresas grandes de la industria agroalimentaria, donde se genera conocimiento y cultura innovadora.

¿Qué herramientas tiene EIT Food para apoyar a empresas de nueva creación?

En los últimos años hemos puesto en marcha numerosos programas de apoyo al emprendimiento. EIT Food es la referencia europea para las empresas de nueva creación en el sector agroalimentario. Nuestra sede en Zamudio acoge anualmente una incubadora llamada Seedbed, además de una aceleradora denominada Food Accelerator Network (FAN). También tenemos un programa destinado a mujeres emprendedoras (EWA), que tiene mucho éxito, otro enfocado en soluciones innovadoras para la escasez

"BUSCAMOS AUMENTAR LA CONFIANZA DE LA CIUDADANÍA EN EL SISTEMA ALIMENTARIO, QUE TENGА OPCIONES DE ALIMENTACIÓN MÁS SALUDABLES, QUE EL SISTEMA AGROALIMENTARIO ESTÉ MÁS CONECTADO CON EL CONSUMIDOR Y RESPONDA A LAS NECESIDADES REALES"

¿Cómo se impulsa desde EIT Food una cultura innovadora dentro de las empresas del sector?
La innovación es fundamental en la agricultura y alimentación. Los avances tecnológicos nos están permitiendo dar saltos enormes. Nuestra manera de impulsarlo es mediante distintos programas de apoyo a empresas que cuentan con nuevos desarrollos o tecnologías disruptivas. Les introducimos en un ecosistema donde pueden progresar y conseguir que sus proyectos se puedan escalar a nivel europeo y llegar al mercado. Además, mediante eventos como el 'EIT Food Innovation Forum', que este año se ha celebrado en el BEC de Barakaldo, o el 'FUN&FAN', que en 2021 se celebra en San Sebastián, reunimos a diferentes agentes, tanto 'startups' como inversores o empresas grandes de la industria agroalimentaria, donde se genera conocimiento y cultura innovadora.

¿En qué consiste el programa Food Accelerator Network (FAN)?
Es una aceleradora de proyectos relacionados con el sector agroalimentario. Ayuda a crecer a 'start-ups' y a darles un empujón a nivel internacional. EIT FAN se realiza en seis ciudades de Europa, y en los últimos años el programa que elaboramos en la sede del Parque de Bizkaia ha sido el más demandado por las empresas, por encima de otras sedes como Munich, Haifa (Israel), Lausana, Cambridge o Helsinki. De más de 100 solicitudes seleccionamos a diez startups, que durante cuatro meses participan en un programa intenso de acompañamiento y formación. Trabajan con mentores de primer nivel y con socios de EIT Food. Algunos de los proyectos que han salido de nuestra sede han ganado después la competición global a nivel europeo.

¿Cómo valora la progresiva creación de un ecosistema de agroalimentación dentro de la Red de Parques?
Se está trabajando bien. En el mundo de la empresa, y por supuesto en la agroalimentación, es imprescindible trabajar en colaboración. La participación conjunta en redes de innovación como EIT Food de las industrias grandes, junto con las PYMEs, tan importantes en nuestro sector, las startups, los centros tecnológicos, los organismos públicos... es imprescindible para lograr avances.

¿Qué ofrece a EIT Food su ubicación en el Parque Científico y Tecnológico de Bizkaia?
Nos encontramos muy a gusto en nuestra sede, dentro de un entorno donde resulta inspirador trabajar y con empresas innovadoras a nuestro alrededor. El ecosistema que se crea es beneficioso para el tipo de empresas que tratamos de atraer.

EN AGROALIMENTACIÓN ES IMPRESCINDIBLE TRABAJAR EN COLABORACIÓN





MIRIAM SASTRE

COMMUNICATION MANAGER



I'M PASSIONATE ABOUT...

...meeting new people, discovering diverse ways of thinking, learning languages... I have lived in 5 European countries, working for both small companies and big international organisations, such as UNESCO or the European Commission, but what I enjoy the most is living abroad, which is not exactly the same as travelling, but I do love travelling. Living somewhere else implies mingling with locals, breathing another culture and creating a "new" comfort zone. Thus, innovation, creativity and being always on the lookout for learning new things is part of my philosophy of life .

I'D LOVE TO WORK WITH...

...passionate colleagues who drive me forward, who are demanding and eager to work for a project bigger than themselves. I also enjoy working with people who love to have fun, people who have not got old in their souls yet, regardless of their age. In essence, with trustful people who encourage you, for example when you experience a low, stressful day at work. But, above all, I try to be the colleague others enjoy working with, praising them, recognising their good work and also being a helping hand when someone needs it.

I am lucky that I am already working with such a team, people from various cultural and professional backgrounds to learn from and who see the meaningful purpose of what we do to promote innovation in the agrifood sector, and last but not least, who encourage each other not to give up and thrive together.

THE ATMOSPHERE IN THE PARK, OTHER THAN THE WORKING SPHERE, IS...

...friendly. Although in EIT Food we work in a modernised "farmhouse" alongside with the Basque Food Cluster, many professionals from other companies attend the workshops

that either the cluster or us organise on the premises. This way we get the chance to interact with other people and discover what is happening out there. Furthermore, we collaborate with other companies from the Park and occasionally we have meetings in other locations.

I'VE BEEN GIVEN 24H TO BE ALONE IN THE PARK...

...first reaction, I would be probably scared, the Park is pretty lonely when one arrives early in the morning, and it is still dark. And then...let's enjoy! We are very lucky to work in such an amazing surrounding, so I will probably wear my sneakers and go hiking until I feel like having a coffee in one of the cafés before picnicking all by myself well-accompanied by a good book and some relaxing, chill-out music. Not too bad! As icing on the cake, I would spend the afternoon poking in some hidden lab in one of the companies.

I EVERYDAY MISS ...

...plenty of friends who live abroad, those that became family one day and will always have a special place in my heart. I miss hugging people more for anything and everything, and being more adventurous, flying more, backpacking more, visiting friends around the world more often, practising languages... I miss all the places I have lived in, all the acquaintances I have made, the nights dancing against the clock, the life without the mask...

AS SOON AS IT IS POSSIBLE, I'LL GET LOST IN...

...the most far-flung land I can find together with those good friends that I have not seen for a while now. A map, an off-the-beaten track, some coconut trees and the sea, what else can I ask for? Honestly, even a cold Parisian day in winter would sound as heaven to me if that means having a chat over a coffee with old, good friends.

Euskadiko Parke Teknologikoen Sareak konpromisoa du gizartearekin, eta hura bat dator 2030eko Euskadi Basque Country Agendarekin.

Hala jaso dute gure Plan Estrategikoaren helburuetako bik:

- Gure enpresen eta haien jardueraren errealitatearen kanpoko ikusgarritasuna eta gizarteaganako hurbilketa.
- Sareko lana eta antolamendu eraginkor eta arduratsua.

Helburu horiek betetzeko, Planak zenbait ildo estrategiko ditu, eta horiek UNESCOren Agendak aldarrikatzen dituen garapen jasangarrirako 17 helburuetako 14tan dute eragin zuzena, eta, jarraian, Sareak azken hiruhilekoan gizartearen zenbait eremutan izan duen jarduera jaso da.

ARABAKO PARKE TEKNOLOGIKOAK ENPRESEN LASTERKETA HARTUKO DU

Pandemiaren ondorioz iazko edizioa bertan behera geratu ondoren, aurten berriro egingo da Gasteizko Enpresen Lasterketa. Ascentiumek eta Vital Fundazioak antolatuta eta Arabako Parke Teknologikoak lagunduta, proba urriaren 23an, larunbatean, egingo da, 17:00etan, Vital Eguna ospatzeko antolatutako ekitaldien barruan.



XIX. edizioa Arabako Parke Teknologikoan egingo da lehen aldiz. Edizio horretan, partaidetza taldeka izango da berriro, bakoitzak bere enpresak ordezkatuz. Kokapen berri horri esker, egungo osasun-egoeran segurtasun-baldintza ezin hobeak eskaini ahal izango dira.

Ohiko 5 kilometroetatik 6,7ra igaroko da zirkuitua, eta taldeek 2, 3 eta 4 pertsonakoak izaten

jarraituko dute, gizonzkoek edo emakumezkoek osatutakoak eta talde mistoak. Izena emateko prezioa 30, 45 eta 60 eurokoa izango da 2, 3 eta 4 partaideko taldeentzat, hurrenez hurren.

Izena www.fundacionvital.eus webgunean eman daiteke, eta parte-hartzaleek antolatzaleek eskainitako garraioa erabili ahal izango dute, joan-etorriak errazteko eta, era berean, auto partikularren erabilera murrizteko eta horrela ingurumen-inpaktua murrizteko.

Irteera Parkearen barrualdetik egingo da, Albert Einstein kaletik, Ferdinand Zeppelin kalearen amaierara joan eta parkearen kale nagusira itzultzeko, zirkuitu perimetralerako norabidean Leonardo Da Vinci kalea hartuz, bertan buelta emateko Leonardo Da Vinci kalearekin berriro bat egin arte, eta Albert Einstein kalean amaituko da, irteera gunean.

Ohiko 5 kilometroetatik 6,7ra igaroko da zirkuitua, eta taldeek 2, 3 eta 4 pertsonakoak izaten jarraituko dute, gizonzkoek edo emakumezkoek osatutakoak eta talde mistoak

EHUN BAT ENPRESA ETA IKASTETXE BILDU DITU INSPIRA STEAM-EN AURKEZPENAK

Inspira STEAMek, ikerketaren, zientziaren eta teknologiaren munduko emakume eta gizon profesionalak eredu izan eta horiek emango dituzten sentsibilizazio-ekintzak bultzatzen ditu.

Arabako Parke Teknologikoak, Gipuzkoako Parke Zientifiko eta Teknologikoak eta Bizkaiko Parke Zientifiko eta Teknologikoak Inspira STEAM ekimena aurkeztu dute. Enpresa eta ikastetxeetatik etorritako ehun pertsona ingururi aurkeztu zaie 2021-2022 edizioa, gazteen, batez ere nesken, bokazio zientifiko-teknologikoak sustatzeko.

Inspira STEAMek, ikerketaren, zientziaren eta teknologiaren munduko emakume eta gizon profesionalak eredu izan eta horiek emango dituzten sentsibilizazio-ekintzak bultzatzen ditu. Azken edizioan gizonak ere sartu ziren mentore gisa.

Jardunaldiaren nabarmendu denez, neskek STEAM lanbideak (zientzia, teknologia, ingeniaritza, arteak eta matematika) ezagutu ditzaten, garantzitsua da enpresa eta ikerketa-zentroetan lan egiten duten emakume profesionalek egiten duten lanari ikusgaitasuna eta balioa ematea, neska ikasleek isla izan dezaten eta, hartara, ikasketa eta gradu teknikoak aukeratu ditzaten.





MARIE CURIE ERAIKINAK

AVS ETA ALISEA ESCO-REN EZARPENAREKIN
HASI DU BERE ENPRESA-JARDUERA

AVSren presentziak eremu estrategiko aeroespazialean lekua hartzeko aukera emango dio parkeari, eta Alisea Escok, berriz, Energiaren sektorean duen erreferentziazko posizioa sendotzen lagunduko du.

Arabako Parke Teknologikoko Marie Curie eraikinak urrian ekingo dio enpresa-jarduerari. Horretarako, bi enpresa garrantzitsu sartuko dira: Sektore aeroespazialeko AVS eta Energiaren sektoreko Alisea Escok.

Alisea Escok instalatzeari esker, Arabako Parke Teknologikoa erreferentziazko gune bihurtuko da energiaren alorrean. Dagoeneko erakunde

garrantzitsuak daude bertan, eta datozen 4 urteetan % 7ko hazkundea izatea aurreikusten da.

Gainera, AVS Marie Curie eraikinean ezartzeak Arabako Parke Teknologikoak sektore estrategiko batean lekua hartzeko aukera emango du, sektore aeroespazialean, hain zuzen ere. Sektore horrek hazkunde nabarmena eta iraunkorra izango du etorkizunean, eta horren garapena RPTEreren apustu estrategikoaren parte da.

Bi enpresen presentziak eraikinaren erdia okupatzea ekarriko du hasieran. Dena den, ezarpen horien hazkundea aurreikusten da, datozen urteetan instalazio guztiak okupatzera iritsiz.

ABYNTek, 15 AÑOS DE ANTICUERPOS EN EL PARQUE CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO DE BIZKAIA

abyntek

Desde su fundación en 2006 en el Parque Científico y Tecnológico de Bizkaia, Abyntek ha trabajado con el objetivo de desarrollar, producir y comercializar anticuerpos y bioreactivos para su aplicación en investigación biomédica, especialmente en los ámbitos de la oncología, enfermedades neurodegenerativas e inmunología, hasta convertirse a día de hoy en líder nacional en el suministro de estos reactivos y en la producción a medida de anticuerpos monoclonales y polyclonales.

Con motivo de su 15 aniversario, Abyntek ha presentado los datos económicos de los últimos años de actividad, que reflejan un incremento en su volumen de negocio de un 110% respecto al 2016, superando los 2 millones de euros de facturación anual.

Pero la compañía no solo hace un balance satisfactorio en cuanto a resultados económicos, sino que destaca la más que positiva evolución basada en el crecimiento de su equipo humano, diversificación de líneas de negocio, consolidación en el mercado y perspectivas de internacionalización.

La biotecnológica Abyntek Biopharma, especializada en la producción y comercialización de anticuerpos para investigación biomédica, celebra su 15 aniversario con un balance satisfactorio de su trayectoria empresarial.



BCBL-K GARUNAREN OSASUNA NEURTZEA

LORTU DU, ARNASKETAREN LAGUNTZAREKIN

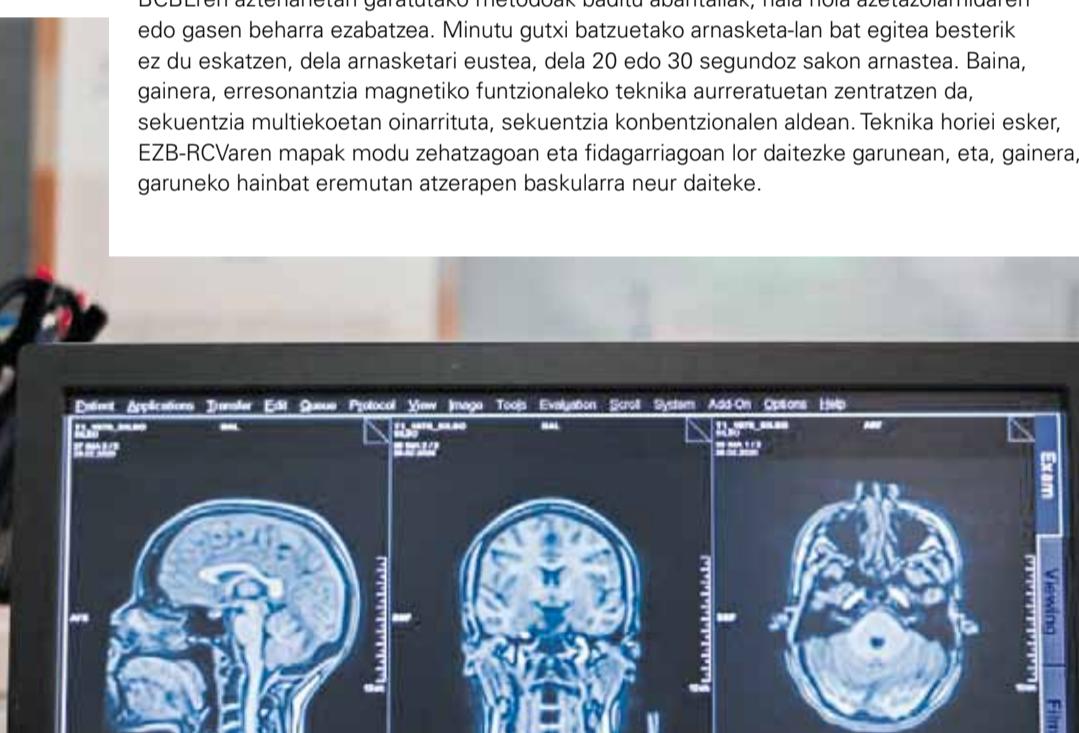


Erresonantzia magnetiko funtzionaleko teknika berriak garatzen ditu, borondatezko apneetan oinarrituta, garun-hodietako osasun-egoera ebalutzeko.

Garunaren, nerbio-sistemaren organo gidariaren, osasuna, funtsezkoa da gure organismoaren funtzionamendu egokirako; horregatik, bere egoera egiazatzeko teknika eraginkorrik eta ez-inbaditzaleak garatzea, balio handiko ekarpena da medikuntzarako.

Basque Center on Cognition, Brain and Language (BCBL) zentroak erresonantzia magnetiko funtzionaleko teknika berriak garatu ditu, borondatezko apneetan oinarrituta. Teknika horiei esker, garunaren erreaktivitasun zerebrobaskularren (EZB-RCV), osasun zerebrobaskularren egoeraren markatzaile baten, erantzuna neur daiteke, gaur egun erabiltzen direnak bezain inbaditzaleak ez diren protokoloak erabiliz eta medikuntza pertsonalizatuago baterantz joz.

BCBLren azterlanetan garatutako metodoak baditu abantailak, hala nola azetazolamidaren edo gasen beharra ezabatzea. Minutu gutxi batzuetako arnasketa-lan bat egitea besterik ez du eskatzen, dela arnasketari eustea, dela 20 edo 30 segundoz sakon arnastea. Baino, gainera, erresonantzia magnetiko funtzionaleko teknika aurreratuetan zentratzen da, sekuentzia multiekoetan oinarrituta, sekuentzia konbentzionalen aldean. Teknika horiei esker, EZB-RCVaren mapak modu zehatzagoan eta fidagarriagoan lor daitezke garunean, eta, gainera, garuneko hainbat eremutan atzerapen baskularra neur daiteke.



ONGI ETORRI
EUSKADIKO PARKE
TEKNOLOGIKOEN SARERA

Durante el tercer trimestre de 2021 la Red de Parques Tecnológicos de Euskadi ha dado la bienvenida a las siguientes empresas:

- Nuuk Technologies
- Inmedical Therapeutics
- Miaker
- I-Print3Dspares
- Dentalplay
- Kilker Mobility
- Exportise

TECBIOCEL
TECNOLOGÍA BIOMÉDICA CELULAR

TECBIOCEL
ACREDITADA PARA LA FABRICACIÓN
DE MEDICAMENTOS DE USO HUMANO

La empresa, ubicada en el Parque Científico y Tecnológico de Gipuzkoa, produce medicamentos de plasma rico en factores de crecimiento de forma estéril y segura.

La Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios (AEMPS) ha acreditado a TECBIOCEL como laboratorio para la fabricación de medicamentos de uso humano. La empresa, ubicada en el Parque Científico y Tecnológico de Gipuzkoa, ha obtenido el certificado GMP (NFC, Normas de la Correcta Fabricación). La actividad de la empresa se enfoca hacia la medicina regenerativa, con el objetivo que las personas puedan tener una mayor calidad de vida. Así, fabrica medicamentos de plasma rico en factores de crecimiento de forma estéril y segura.

La empresa farmacéutica produce las marcas Celulife, especializada en la criopreservación de células madre para un uso autólogo y eventual, y conservación segura de células ante una posible y futura enfermedad; Regenia, bajo la que fabrica medicamentos autólogos de plasma rico en factores de crecimiento; y Farmacel para la investigación en terapia celular.

TECBIOBEL forma parte del consorcio "BioPrintla," que ha obtenido una subvención del CDTI a través del programa Misiones. "BioPrintla" es un ensayo para mejorar la calidad de vida en las personas que sufren alguna patología osteoarticular de rodilla (cartílago o tendón). Se trata de un tratamiento personalizado para desarrollar implantes regenerativos en 3D con células madre y Factores de Crecimiento (PRFC).



EUSKADIKO PARKE TEKNOLOGIKOEN SAREA ENPRESAK

BIZKAIA

A3Z ADVANCED ANALYTICAL CONSULTING SERVICES	BIZKAIA TALENT	GAMESA ENERGIA	ISB CONSULTORÍA	SAPTOOLS
AADVANTAGE LAB	www.bizkaiaxede.org	www.gamesa.es	www.isbconsultoria.com	www.saptools.es
AB BREATHING INSTITUTE	BJC, FÁBRICA ELECTROTECNICA JOSA	GAMESA ENERGY TRANSMISIÓN	ITS - INTEGRATED TECHNOLOGIES SYSTEM	SARENET
www.ab-breathing.com	www.bjc.es	www.gamesa.es	ITELAZPI	www.sarenet.es
ABCISE BUSINESS TECHNOLOGIES	BOLTON FOOD, S.L.	GAMINIZ JATETXEA	ITP AERO, S.L.	SARENET ASISTENCIA TÉCNICA, S.L.
www.abcise.com	BOP PROCESS, S.L.	www.gaminiz.com	www.itpaero.com	SATLANTIS MICROSATS, S.L.
ABEREKIN	BORYAN SPORT, S.L.	GESTAMP TOOL HARDENING, S.L.	ITP EXTERNALS, S.L.U.	SEGULA TECNOLOGÍAS ESPAÑA, S.A.U.
www.aberekin.com	www.landaberea.com	GESTEL TELESERVICE 2000, S.L.	ITP NEXT GENERATION TURBINES, S.L.	www.segula.es
ABYNTek BIOPHARMA	CAD TECH INGENIEROS DE EUSKADI, S.L.	GIROA DELEGACIÓN BIZKAIA	ITAS GARAPEN ELKARTEA, FLAG	SERVICIO CENTRAL DE ANÁLISIS
www.abyntek.com	CAF TURNKEY & ENGINEERING, S.L.	GLOBAL ENERGY SERVICES SIEMSA (GES)	K 35 IT MANAGERS GROUP S.L.	SEW EURODRIVE ESPAÑA
ACCENTURE, S.L. CENTRO DE INDUSTRIA X.O.	www.cafe.com	www.services-ges.com	www.grupok35.com	www.sew-eurodrive.es
www.accenture.com	CELAVISTA MITO-BIOGENESIS, S.L.	GLYCOSCIENCE, S.L.	KALAM SALUD Y BIENESTAR S.L.	SIAISA
ACHUCARRO BASQUE CENTER FOR NEUROSCIENCE FUNDAZIOA	CFAA - CENTRO FABRICACIÓN AVANZADA AERONÁUTICA	www.glycoscience.es	KONE ELEVADORES, S.A.	SIEMENS
www.achucarro.org	CIANOPLAN	GO4IT SOLUTIONS	www.kone.com	SIEMENS ENERGY, S.A.
ADDIMEN BIZKAIA, S.L.	www.cianoplan.es	GRUPO NORAY	www.krean.com	SIEMENS GAMESA RENEWABLE ENERGY, S.L.
www.addimen.com	CIC BIOGUNE	HAUR ESKOLA - ZUHAIZTI	LABORATORIO NORMATIVO DE SALUD PÚBLICA. SEDE BIZKAIA	www.siemensgamesa.com
ADDITOUT	www.cicbiogune.es	HARREMAN INGENIARITZA	www.ej-gv.es	SIGLA - SERVICIOS E INVERSIONES EN GLA, S.L.
www.additout.com	CIC NETWORK	HEDAPEN GLOBAL SERVICES, S.L.	LAM ROBOTICA, S.L.	www.sigla.es
ADIMENLABS, S.L.	www.cicnetwork.es	HELPHONE SERVICIOS INFORMÁTICOS, S.L.	LIGHT SYSTEMS TECHNICAL CENTER - RINDER	SINDOSA
www.adimenlabs.net	CIE AUTOMOTIVE	www.helphone.com	www.lightsystems.es	www.sindosa.com
ADOK CERTIFICACIÓN, S.L.	www.cieautomotive.com	HIDROPROYECTOS, S.L.	LKS, S. COOP. - CONSULTORÍA DE GESTIÓN	Sistemas Avanzados Tecnología, S.A.- SATEC
www.adokcertificacion.com	CIRCULAR DESIGN FACTORY	www.hidroproyectos.com	www.lks.es	www.satec.es
AEROBLADE	www.circulardesignfactory.com	HISTOCELL	LKS, S. COOP. - CONSULTORÍA TECNOLÓGICA	SISTEPLANT
www.aeroblade.com	CLUSTER DE ALIMENTACIÓN DE EUSKADI	www.histocell.com	www.lks.es	SKIDATA IBÉRICA, S.L.
AGRUPA LABORATORIOS, S.L.	www.clusteralimentacion.com	HOTEL ARETXARTE	LKS SELECCIÓN Y FORMACIÓN	SOMMETRADE
AIMEN CENTRO TECNOLÓGICO	CONSORCIO ESS BILBAO	www.aretxarte.com	www.lks.es	STELLA - DIE KOMMUNIKATIONSFABRIK
www.aimen.es	CONVERGRID, S.L.	HUAWEI TECHNOLOGIES ESPAÑA, S.L.	MARATEK PROYECTOS, S. COOP.	SUMELEC BILBAO, S.L.
AKKA TECHNOLOGIES GROUP	CTA CENTRO DE TECNOLOGIAS AERONAUTICAS	www.huawei.com	www.maratek.es	www.sumelec.es
www.akka-technologies.eu	DENDA 502	IBEA - IKERKETA ETA BERRIKUNTZA ANALITIKO (UPV)	MEDIDAS MAGNÉTICAS	SYNGOI TECHNOLOGIES, S.A.
AL AIR LIQUIDE ESPAÑA	www.dendaparke.com	www.upv.es	MIKROBIOMIK HEALTHCARE COMPANY, S.L.	TATA COMMUNICATIONS
www.airliquide.com	DERIO PROYECTOS DEPORTIVOS (GOLF)	IBERMÁTICA	www.mikrobiomik.net	www.tatacommunications.com
ALEOVITRO, S.L.	www.pandpderio.com	IBM	MICROSCOPIA ANALÍTICA Y DE ALTA RESOLUCIÓN EN BIOMEDICINA	TEAM INGENIERÍA Y CONSULTORÍA
www.aleovitro.wordpress.com	DIASOR	IDE (GRUPO INFORMÁTICA DE EUSKADI)	MISE SERVICIOS ENERGÉTICOS	www.teamingenia.com
ANBIOBIK BIOTECHNOLOGIES, S.L.	www.diasor.com	www.ide-website.net	MUTUALIA	TECNALIA CORPORACIÓN TECNOLÓGICA
www.anbobiak.com	DINAM INGENIERIA	IDEILAN DISEÑO	www.mutualia.es	www.tecnalia.com
AR RACKING, S.A.	www.dinam.es	www.ideilan.com	NAUTICAL	TECNALIA RESEARCH & INNOVATION
www.ar-racking.com	DNA Data	IDIGAUR TECHNOLOGY, S.L.	www.nautical.es	www.tecnalia.com
ARGHOS ZONA NORTE	www.dnadata.com	IFH CONSULTING, S.L.	NAUTILUS FLOATING SOLUTIONS, S.L.	TECNALIA VENTURES, S.L.
www.arghos.es	DRONAK S.L.	www.ifhconsulting.es	www.nautilusfs.com	www.tecnalia.com
ARQUITECTURA VELIZ	www.dronak.com	IMQ PREVENCIÓN	NEIKER - Tecnalia	TECOSA
www.arquitecturaveliz.com	DYNAKIN	www.imqprevencion.es	www.neiker.net	www.tecosa.es
ARTINVET INNOVATIVE THERAPIES	www.erickin.com	INETUM NORTE, S.L.U.	NEUROGENOMIKS	TEKNOVAS
www.artinvetmed.com	EIT FOOD BASQUE, S.L.	www.inetum.com	www.upv.es	www.teknovas.com
ASOCIACIÓN BASKEGUR	EKASA DIVERSIFICACIÓN, S.L.	INGEMAT	NORAYBIO	THE ART OF DISCOVERY, S.L.
www.baskegur.org	EKASA EUSKAL KIROL APOSTUAK, S.A.	INGENIERÍA DE SIMULACIÓN DEL NORTE, S.L. (NORDSIM)	www.noraybio.com	TISA CONGRESOS
ATHOS INGENIEROS	www.retabet.es	INGETEAM	ONCOMATRIX	TKNIKA
www.athossl.com	EKASA SLOTS	INGETEAM POWER TECHNOLOGY - MARINE	www.oncomatrix.es	TIPI INGENIERÍA, S.L.
ATLAS MOLECULAR PHARMA, S.L.	EKASA DIVERSIFICACIÓN, S.L.	INGETEAM POWER TECHNOLOGY - INDUSTRY	ONDOAN SERVICIOS	TRADESEGUR
www.atlasmolecularpharma.com	EKASA KIROL APOSTUAK, S.A.	INGETEAM POWER TECHNOLOGY - TECHNOLOGY	www.ondoan.com	www.tradesegur.com
ATOTECH ESPAÑA S.A.	ENERLIM ALBIA	INGETEAM POWER TECHNOLOGY - TRACTION	ONDOAN	TRAFAG ESPAÑA, S.L.
www.rinder.com	ENVERDE ALIMENTACIÓN	INGURUMENA ADVANCED TECHNOLOGIES, S.L. (IMATEK)	ONKAI SERV. DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA	www.trafag.com
AURA DIAGNOSTICS, S.L.	ERICTEL, S.L.	INGETEAM POWER TECHNOLOGY - ULTRASOUND	ORGANS SYSTEMS, S.L.	TUBACEX, S.A.
AUTOMATISMOS PRYDESA	ESCALA AGRARIA DE DERIO	INNITIUS	ORMAZBAL	www.tubacex.es
www.prydesa.com	EUSKALIT	INNOBASE	ORONA, S.COOP	TUBACEX INNOVACIÓN AIE
AVANZABIO AGRO, S.L.	www.euskalit.net	INNOBASQUE - AGENCIA VASCA DE INNOVACIÓN	OWASYS ADVANCED WIRELESS DEVICES, S.L.L.	www.tubacex.es
www.susorgarden.com	EUSKALTEL	INNOBASQUE	OWL- ONE WAY LIVER, S.L.	UNITRONICS COMUNICACIONES
AZPIEGITURAK	www.euskaltel.com	INNOBASQUE	PARQUE CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO DE BIZKAIA	UPONOR HISPANIA, SAU
www.azpiegitura.net	EUSKALTEL KONEKTA FUNDAZIOA	INNOBASQUE	PERSEUS CIBERSEGURIDAD, S.L.	URIKER S.L.
AZTI-TECNALIA. INVESTIGACIÓN MARINA Y ALIMENTARIA	EXCLCTIC,S.L.	INNOBASQUE	PHAGE TECHNOLOGIES, S.L.	USSE, UNIÓN DE SELVICULTORES DEL SUR DE EUROPA
www.azti.es	FABRICACIÓN METALES Duros (FMD Carbide)	INNOPROT - INNOVATIVE TECHNOLOGIES IN BIOLOGICAL SYSTEMS	PI BERLIN,S.L.	www.usse-eu.org
BASERI ANTZOKI FUNDAZIOA	www.fmd-hm.com	INNOVUM ASSOCIACIÓN DE EMPRESAS TECNOLÓGICAS	POLITEKNIKA IKASTEGIA TXORIERRI	VALMET TECHNOLOGIES, S.L.
BASQUE HEALTH CLUSTER	FAES FARMA, S.A.	INNOVUM	www.txorierri.net	VASA CLIMATIZACIÓN, S.L.
BATT, BUSINES AND TRADE TECHNOLOGY SOLUTIONS, S.L.	www.faesfarma.com	INNOVUM	PRODWARE SPAIN, S.A.	WE BRING CONSULTORES, S.L.
www.batt.sg	FANOX	INNOVUM	PROGENIKA BIOPHARMA - GRIFOLES	WEROI DIGITAL, S.L.
BC3 BASQUE CENTRE FOR CLIMATE CHANGE KLIMA ALDAKETA IKERGAI	www.fanox.com	INNOVUM	PROQUINORTE, S.A.	ZEUKO
www.bc3research.org	FASTBASE-SOLUTIONS, S.L.	INNOVUM	PROSPEKTIKER	ZIV APLICACIONES Y TECNOLOGÍA
BCAM-BASQUE CENTER FOR APPLIED MATHEMATICS	FERCHAU ENGINEERING SPAIN, S.L.	INNOVUM	QUEST BIOTEK, S.L.	www.ziv.es
www.bcamath.org	FIDIA IBÉRICA	INNOVUM	QUEST GLOBAL ENGINEERING ESPAÑA	ZIV I+D SMART ENERGY NETWORKS
BCMATERIALS	FREEZE CAST EUROPA, S.L.	INNOVUM	RDT ENGINEERS CAPITAL, S.L.	www.ziv.es
www.bcmaterials.net	FUNCTIONAL NEUROANATOMY	INNOVUM	REDEX SPAIN, S.L.	ZTE MANAGED SERVICES SOUTHERN EUROPE, S.L.
BEAZ - BIC BIZKAIA	www.freeze-cast.com	INNOVUM	ROXALL MEDICINA ESPAÑA, S.A.	ZUCCHETTI SOFTWARE SPAIN, S.L.U.
www.beaz.bizkaia.net	GAIKER	INNOVUM	www.bial.pt	www.solmicro.com
BECKHOFF AUTOMATION, S.A.U.	FUNDACIÓN CMAE	INNOVUM	S21SEC	
www.beckhoff.es	FUNDACIÓN HAZI FUNDAZIOA	INNOVUM		
BECKHOFF AUTOMATION, S.A.U. (Formación)	FUNDACIÓN BIOCÍTICA BIZKAIA	INNOVUM		
www.beckhoff.es	FUNDACIÓN HAZI FUNDAZIOA	INNOVUM		
BENIBO	FUNDACIÓN CMAE	INNOVUM		
www.solmicro.com	FUNDACIÓN HAZI FUNDAZIOA	INNOVUM		
BIOKEMIK	FUNDACIÓN HAZI FUNDAZIOA	INNOVUM		
BIOMETRICS	FUNDACIÓN HAZI FUNDAZIOA	INNOVUM		
BIOLAN HEALTH	FUNDACIÓN HAZI FUNDAZIOA	INNOVUM		
www.biolanhealth.com	FUNDACIÓN HAZI FUNDAZIOA	INNOVUM		
BIOLAN MICROBIOSENSORES	FUNDACIÓN HAZI FUNDAZIOA	INNOVUM		
www.biolanmb.com	FUNDACIÓN HAZI FUNDAZIOA	INNOVUM		
BIRDS APP SLU	FUNDACIÓN HAZI FUNDAZIOA	INNOVUM		
BIZKAIA EMPRESA DIGITALA	FUNDACIÓN HAZI FUNDAZIOA	INNOVUM		
www.euskadiinnova.net	FUNDACIÓN HAZI FUNDAZIOA	INNOVUM		
BIZKAIA EMPRESA DIGITALA	FUNDACIÓN HAZI FUNDAZIOA	INNOVUM		
www.euskadiinnova.net	FUNDACIÓN HAZI FUNDAZIOA	INNOVUM		

3DKALA
www.3erresweb.com
AAC CENTRO DE ACÚSTICA APLICADA
www.aacacustica.com
AAC FORMACIÓN
www.aacacustica.com
AEG POWER SOLUTIONS IBERICA
www.aegps.es
AERINNOVA AEROSPACE
www.aernnova.com
AERINNOVA ENGINEERING DIVISION
www.aernnova.com
AERINNOVA ENGINEERING SOLUTIONS
www.aernnova.com
AEROMETALLIC COMPONENTS
www.aernnova.com
AIESTUDIO GEOINFORMATION TECHNOLOGIES
www.aiestudio.es
AJL OPHTHALMIC
www.ajls.com
ALESTIS AEROSPACE
www.alestis.aero
ALISEA ESCO
www.alisea.es
ALTIA CONSULTORES
www.altia.es
ALTRAN
www.altran.es
AMBER INNOVATION
ANÁLISIS Y SIMULACIÓN
www.analisisysimulacion.com
ANDROMEDA MOTO
www.andromedamoto.com
ARGHOS INGENIERÍA, CONSUL Y SOFTWARE
ASOCIACIÓN DE INGENIEROS AERONÁUTICOS
DE ESPAÑA-DELEGACIÓN NORTE
www.coiae.es
AVS NEXT
www.avsnext.com
AZTES
www.aztes.es
AZUL MULTIMEDIA
www.azuremultimedia.com
BAIGENE
www.baigene.com
BAR RESTAURANTE
BASQUE CYBERSECURITY CENTRE
www.basquecybersecurity.eus
BCARE
www.bcaremb.com

BIC ARABA
www.bicaraba.eus
BIGDA SOLUTIONS
www.bigdasolutions.es
BIKAI
www.bikaiglobal.com
BIM SURVEY
www.bimsurvey.es
BIOKERALTY RESEARCH INSTITUTE
www.keralty.com
BIOKILAB
BIOTECHNOLOGY INSTITUTE I+D
www.bti-implant.es
BIOTECHNOLOGY INSTITUTE
www.bti-implant.es
BITMAKERS
www.bitmakers.com
BOUTEFEU INGENIERÍA
Y DESARROLLO
www.boutefeu.com
BUMBLEBEE LAND
www.bumblebee.es
CATEC
www.grupodeitec.com
CEGASA ENERGÍA
www.cegasa.com
CIC ENERGIGUNE
www.cicenergigune.com
CLUSTER DE LA ALIMENTACIÓN
CLUSTER DE LA MOVILIDAD Y
LOGÍSTICA DE EUSKADI
www.mlcluster.com
CTL-TH ENGINEERING
www.tuboplastctl.com
CTL-TH PACKAGING
www.tuboplastspain.com
DATA VALUE MANAGEMENT
www.datavaluemanagement.es
DENTALPLAY
www.dentalplay.es
DEVICE SISTEMAS
www.devicesistemas.com
DORLET SYSTEMS
www.dorlet.com
DORLET
www.dorlet.com
DRYFING
www.dryfing.com
DUCREAMS
www.ducreams.com

E-PROCESS-MED
www.e-processmed.com
ELKARGI SGR
www.elkargi.es
ENCRIPTRIA
www.encriptria.com
ESTUDIOS GIS
www.estudiosgis.com
EUROCYBCAR
www.eurocybcar.com
EUSKOPI
EVIL ZEPPELIN
www.evilzepppelin.com
EXPORTISE
www.exportise.es
FUNDACIÓN CENTRO DE
TECNOLOGÍAS AERONÁUTICAS
www.ctaero.com
GEOBIDAIAK
GEOTECH GESTIÓN ESPACIAL
www.infogotech.com
GIROA - VEOLIA
www.veolia.com
GLOBE TESTING
www.globetesting.com
GORLA VENTURES, S.L.
www.lanteksms.com
GRUPO CYBENTIA MOBILITY
& CYBERSECURITY
www.cybentia.com
GRUPO EMPRESARIAL ADIGEST, S.L.
www.grupoadigest.com
HAZI - CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO
DEL MEDIO RURAL Y MARINO
www.hazi.es
HTL CAD-CAM LAB, S.L.
I+MED
www.imasmed.com
IDEC - INGENIERÍA Y DESARROLLOS EN
COMPOSITES
www.idec.aero
IKARUS AIRCRAFT SERVICES
www.aernnova.com
IKUSGARRI FILMS, S.A.
IKUSTEC
www.ikustec.com
INALIA
www.inalia.tech
INGEN - INGENIERÍA DE GESTIÓN INDUSTRIAL
www.itevelesa.com

INGEK - INGENIERIA GEOLÓGICA Y GEOTECNIA
www.ingek.es
INMEDICAL THERAPEUTICS
INSTALACIONES Y MONTAJES
ELÉCTRICOS DEL VALLE AGUAYO
www.delvalleaguayo.com
INOVAKO
www.inovako.com
I-PRINT3DSPARES
www.i-print3dspares.com
IRTEC
www.grupodeitec.com
IZURUN INTERMARKET
www.izurun.es
KILKER MOBILITY
www.kilkermobility.com
KMEETINGS, S.C.
www.kmeetings.com
KREAN, S.COOP.
www.krean.com
KUKA ROBOTS IBERICA
www.kuka.com
KUPAH HEALTHY INVESTIGATION
www.kupahealthy.com
LABORATORIOS BIOKIBANK 2012, S.L.
LABORATORIUM SANITATIS
www.leia.es
LANTEK SHEET METAL SOLUTIONS
www.lanteksms.com
LEICA GEOSYSTEMS
www.leica-geosystems.com
LEK INGENIERIA Y SERVICIOS
www.grupodeitec.com
LIOF PHARMA
www.liofpharma.com
LIVEN BATTERY IBERICA
www.liven-battery.com
LO QUE PUEDES IMAGINAR BY ENYIRIS
www.enyiris.com
METAPOSTA
www.metaposta.com
METEO FOR ENERGY
www.meteorenergy.com
MITSUBISHI ELECTRIC EUROPE B.V.
www.mitsubishi-electric.es
NITROGAS
www.nitrogas.com
NOAUT
www.noaut.com
OMRON ELECTRONICS IBERIA
www.omron.es

ONDOAN
www.ondoan.com
OPEN -K2
www.openk2.com
OPTIMUS 3D
www.optimus3d.es
ORVIUM
www.orvium.io
OSANE CONSULTING
www.osaneconsulting.com
PARQUE TECNOLÓGICO DE ÁLAVA
www.parke.eus
PEDRO SALAZAR ABOGADOS
PIXYBIT
www.pixybit.es
PRODUCT & PROCESS DEVELOPMENT
www.ppd-sl.com
SATRONICS. GRUPO SATLINK
www.satlink.es
SIEMENS ENGINES R&D
www.siemens.com/engines
SPC NET TELECOM
www.spynet.info
SPC
www.spc.com
SVE
www.svecorp.com
TECNALABAQUA, A.I.E
TECNALIA RESEARCH & INNOVATION
www.tecnalia.com
TERUDIAL, S.L.
www.ajlsa.com
TRAVELPYME IN BASQUE
www.travelpyme.com
TSK ENERGY SOLUTIONS
www.grupotsk.com
TUBOPLAST HISPANIA
www.tuboplastspain.com
UNIKARE BIOSCIENCE
www.unikare.eu
VELTIUM SMART CHARGERS
WIKOMOBILE IBÉRIA
www.es.wikomobile.com
YADA TECHNOLOGIES
www.es.yadatech.com
ZUAZO
www.zuazo.net
ZUMA INNOVATION
www.zumainnovation.com

5W AUDIOVISUAL
www.5wagenciatv.com
ACUIPHARMA
www.acuipharma.com
ACURATIO EUROPE, S.L.
ADDIMAT
www.addimat.es
ADEGI
www.adegi.es
AFM
www.afm.es
AFMEC
www.afmec.es
AHORA SDUM, S.L.
www.ahora.eus
AKTING INGENIARITZA
www.akteing.eu
ALERION TECHNOLOGIES
www.aleriontec.com
ALOR-TECH
www.alor-tech.com/es
AMENABAR CORP
www.grupoamenabar.com
AMMMA
www.ammma.es
APTES
www.tecnologiasocial.org
ARIMA
www.arima.eu
ASPARIA GLYCOMICS
www.aspariaglyomics.com
ATTEN2
www.attent2.com
BASQUE CULINARY CENTER
www.bculinary.com
BBD BioPhenix
www.biobide.es
BCBL
www.bcbi.eu
BIC GIPUZKOÀ
www.bicgipuzko.eus
BIDEA AVANT
BIOTECH FOODS
www.biotech-foods.com
BIZI Espacio Gastronómico
www.biziespacio.com
CAF POWER & AUTOMATION
www.caftower.com
CDS-CAF RAIL DIGITAL SERVICES
www.cafdigitalservices.com
CEIT
www.ceit.es
CENTRO DE CAMBIO CLIMÁTICO
www.naturklima.eus
CYBER SURGERY
www.cyber-surgery.com
CIC BIOMAGUNE
www.cicbiomagune.es
CIDETEC
www.cidetec.es
CITA. ALZHEIMER
www.cita-alzheimer.org

COLUMBUS VENTURES
www.columbusvp.com
COMPOSITE PATCH
www.compositepatch.com/es/index.asp
COUNTERCRAFT
www.countercraft.eu
CURIUM PHARMA SPAIN, S.A.
www.curiumpharma.es
DA2B
www.da2b.es
DANFOSS POWER.
SOLUTIONS TELECONTROL
www.danfoss.com
DATIK
www.datik.es
DELSO BLUE AGRO
www.blueagro.com
DENA TOYS, S.L.
www.denatoys.com
DENEB MEDICAL
www.denebmedical.com
DEVELOPAIR TECHNOLOGIES
www.developair.es
DHL
www.dhl.es
DNA Data
www.dnadata.es
EGO (EUSKAL HERRIKO GAZTE ORKESTRA)
www.egofundazioa.eus
EITB
www.eitb.eus
EKILOR
www.ekilor.com
EKIONA
www.ekiona.com
EKOGUNEA
www.ekogunea.eus
EKOLBER INGENIERIA DE CAUCHO Y
PLÁSTICO DE COLAGE, S.L.
www.elkolber.com.es
ELKARGI
www.elkargi.es
ENIGMEDIA
www.enigmedia.es
ENPRESA DIGITALA
www.miramondigital.com
EPL ENGINEERING, S.L.
www.epowerlabs.com
ESKUIN
www.eskuin.com
ETIOPIA-UTOPIA
www.etiopiautopia.org
EUMAN
www.euman.es
EUREKA! ZIENTZIA MUSEOA
www.eurekamuseoa.es
EUSKADIKO ORKESTRA.
BASQUE NATIONAL ORCHESTRA
www.euskadikoorkestra.eus
EUSKALTEL
www.euskaltel.es
FARSENS IoT
www.farsens.com

FESIA TECHNOLOGY, S.L.
www.fesiatechnology.com
FIK
www.fikresearch.com
FUNDACIÓN ADIMBERRI
www.adinberri.eus
FUNDACIÓN KUTXA
www.kutxa.eus
FUNDACIÓN POLICLÍNICA GIPIZKOÀ
www.policlinicagipuzkoa.com
GEMINYS
www.geminys.com
GRAPHENEAE
www.graphenea.com
GRAPHENE SYNTHETICS FUELS
HDIV SECURITY, S.L.
www.hdivsecurity.com
HOTEL ARIMA
www.arimahotel.com
HUPI IBERICA
www.hupi.eus
I2basque IKERBASQUE
www.i2basque.es
I3B INSTITUTO IBERMÁTICA
DE INNOVACIÓN
www.ibermatica.com/i3b/
IBERDROLA
www.iberdrola.es
IBERMATICA
www.ibermatica.com
IBM Global Services
IKERLAN
www.ikerlan.com
IKUSI
www.ikusi.com
iLINE-MICROSYSTEMS
www.ilinemicrosystems.com
IMQ PREVENCIÓN
www.imqprevencion.es
INBIOMED
www.inbiomed.org
INDICATE SOLUTIONS
www.indicate.solutions
INEKIN DESIGN
www.inekin.com
INGARTEK
www.ingartek.com
INNOPRICK
www.innoprick.com
INNOVAHOTEL
www.innovahotel.com
INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN
BIOSANITARIA
www.biodesnotia.org
INSTITUTO DEL QUESO, S.L.
www.institutodelqueso.com
INVEMA
www.invema.es
ITEN IT&OT SOLUTIONS S.L.
www.iten.tech
IZFE
www.izfe.eus
KAIKU CORP ALIMENTARIA
www.kaiku.es

KLUPPY
www.kluppy.com
KUDOSENS HEALTH & WELLNESS, S.L.
KUSUDAMA THERAPEUTICS, S.L.
www.kusudama.eu
LAW YOU
www.lawyoulegal.com
LUBRICATION MANAGEMENT, S.L.
www.lubrication-management.com
MÁS INNOVACIÓN
www.masinnovation.net
MATHEMATICS FOR LIFE
www.datua.digital
MEPRO MEDICAL REPRODUCTIVE
SOLUTIONS
www.meprolife.com
MIAKER DEVELOPMENTS
www.miakerdevelopments.com
MOBILSAFE
www.mobilsafe.es
MONDRAGON UNIBERTSITATEA
www.mondragon.edu
MUGAPE UNIDAD EMPRESARIAL I+D
www.mugape.com
MUGICLOUD
www.mugicloud.com
MULIVERSE COMPUTING,S.L.
www.muliversecomputing.com
NARADISS
www.iis.fraunhofer.de
NARU INTELLIGENCE SOLUTIONS
www.naruintelligence.com
NEXMART
www.nexmart.net
NUAVIS
www.nuavis.com
NUUK TECHNOLOGIES
www.nuuk.ai
ONENA MEDICINES
www.onenameds.com
ONKOLOGIKOA
www.onkologikoa.org
ORBINOX
www.orbinox.com
ORONA IDEO EIC
www.orona-ideo.com
PARQUE CIENTÍFICO Y
TECNOLÓGICO DE GIPIZKOÀ
www.parke.eus/gipuzko
PATIA EUROPE
www.patiadiabetes.com
PERNOD RICARD
www.pernod-ricard.com
PIT IDEAS
www.pit-ideas.com
POLIMERBIO
www.polimerbio.com
POLICLÍNICA GIPIZKOÀ
www.policlinicagipuzko.com
PRODWARE
www.prodware.es
PYFESA
www.pyfesa.com

QUIMATRIX
www.quimatrixx.com
RDT INGENIEROS
www.rdttingerios.com
RESTAURANTE EL FOGÓN DONOSTIARRA
www.elfogon.rest
RMS
www.ii40services.com
SCRAPAD
www.scapad.com
SESOSGI
www.okencasa.com
SKOOTIK
www.skootik.com
SMART IMPLANTA SOLUTIONS
www.smartimplantsolutions.com
SOMAPROBES
www.somaprobes.com
SPRI INICIATIVAS ESTRATÉGICAS
www.nanobasque.eu
SPYRO SOFTWARE
www.spyro.es
SVP
TAGENEÀ, S.L.
www.tagenea.com
TAMAG
www.tamagiberica.com
TECBIOCIEL
www.tecbiociel.es
TECNALIA
www.tecnalia.com
TECNALIA VENTURES
www.tecnaliaventures.com
TECNUN
www.tecnun.es
TEKNIKER
www.tekniker.es
TELEFÓNICA
www.telefonica.es
TOUCHLIGHT
www.touchlightaav.com
TUNSTALL-TELEVIDA
www.tunstall.com
VECTIA-SOLARIS BUS IBERICA
www.vectia.es
VICOMTECH
www.vicomtech.org
VIRALGEN VECTOR CORE
www.viralgenvc.com
VIRALGEN COMMERCIAL
www.viralgenvc.com
VIVEbiotech
www.vivebiotech.com
WATTIO
www.wattio.com
WIKICAMPERS
www.wikicampers.es
WIMBI TECHNOLOGIES, S.L.
www.wimbitek.com
WITTENSTEIN IBÉRICA
www.wittenstein.es
ZTE
zte.es



IRUDI BERRI BAT ETORKIZUNERAKO

UNA NUEVA IMAGEN PARA EL FUTURO

Parke

EUSKADIKO
PARKE
TEKNOLOGIKOAK

Euskadiko Parke Teknologikoak,
zientzia, teknologia eta berrikuntzaren
garapenerako etengabe moldatzen ari
diren lekuak.

Parques Tecnológicos de Euskadi,
espacios en constante evolución para
desarrollar la ciencia, la tecnología y
la innovación.

ARABA

Hermanos Lumiere, 11
01510 Vitoria - Gasteiz
T. (+34) 945 010 055
www.parke.eus/alava

BIZKAIA

Ibaizabal Bidea, 101
48170 Zamudio - Bizkaia
T. (+34) 944 039 500
www.parke.eus/bizkaia

GIPUZKOA

Paseo Mikeletegi, 53
20009 Donostia - San Sebastián
T. (+34) 943 011 000
www.parke.eus/gipuzkoa