

Información Personal

- Nombre y Apellido: **Diego Libkind Frati**, Nacionalidad: Argentina / Española, D.N.I.: 18.809.863, Fecha de Nacimiento: 29 de mayo de 1977, Lugar de Nacimiento: Barcelona, España, Estado Civil: Casado, 2 hijos, Dirección: La Candelaria 220, Bariloche, Arg. cp(8400), Teléfono: 02944623911, Fax: 0294442211, e-mail: diego.libkind@gmail.com - libkindfd@comahue-conicet.gob.ar

Posición Actual

- **Investigador Principal CONICET**, Lab. Microbiología Aplicada y Biotecnología, Instituto Andino-Patagónico en Tecnologías Biológicas y Geoambientales (IPATEC), CONICET-UNComahue, Bariloche. Desde 01/2015.
- **Profesor Adjunto (PAD3)**. Dpto. Biología General, Asignatura Microbiología, CRUB – UNComahue. Concurso interino desde 4/2019.
- **Director Concursado** del Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geoambientales (IPATEC), CONICET y UNComahue. Desde 2016. Renovado por concurso en 2022.

Estudios Universitarios

- **Licenciado en Ciencias Biológicas**. 2001, Universidad Nacional del Comahue,
- **Doctor en Bioquímica**, Universidad Nacional de Tucumán, 2006. **SUMMA CUM LAUDE**.

Formación de Recursos Humanos

Dirección de investigadores (actualmente 1, anteriormente 4)

Dirección y Co-dirección de tesis de posgrado (6)

Dirección de becarios (11)

Dirección de tesinas de grado (5)

Dirección de pasantes (17)

Dirección de personal técnico (8)

Participación en proyectos de investigación y extensión

Finalizados (27)

En ejecución o aprobados (9). Mas relevantes:

- **Desarrollo de estrategias de valorización de efluentes de la industria cervecera con vistas al diseño de una planta de tratamiento común**. COFECYT PFIP MAE 2016. Prov. Rio Negro. IR: A. Trochine. 1.430.000\$.
- **Protectores solares y antioxidantes naturales formulados con microsporinas fúngicas**. PICT Start Up. 2017-2083. Grupo Responsable. 1.140.000\$. IR. Moliné.
- **Tecnologías biológicas y geoambientales para el uso sustentable del territorio y el desarrollo de bioeconomías regionales en la Norpatagonia Andina**. 2019-2024. PUE CONICET - IPATEC.
- **Bioprospección de levaduras no convencionales de la Patagonia Andina: conservación y aplicación a la producción biotecnológica sustentable**. PIP 11220200102948CO. CONICET. 1.850.000

PRODUCCIÓN CIENTÍFICA

Patentes

- van Broock, M.R.; Moliné, M.; Libkind, D. Composiciones que absorben UVB y antioxidantes. Procedimientos y usos. Patente CONICET-UNComahue, 06/10/2009. P09010-3845. Publicado Boletín INPI 619: AR073777A1.

Publicaciones

Completas con referato (98): últimos 2 años:

1. Burini, JA.; Eizaguirre, JI; Loviso, C. & Libkind, D. **2022**. Selection of *S. eubayanus* strains from Patagonia (Argentina) with brewing potential and performance in the craft beer industry. *European Food Research & Technology*. 248: 519–53. [10.1007/s00217-021-03897-6](https://doi.org/10.1007/s00217-021-03897-6)
2. Methner, Y.; Dancker, P.; Maier, R.; Latorre, M.; Hutzler, M.; Zarnkow, M.; Steinhaus, M.; Libkind, D.; Frank, S.; Jacob, F. **2022**. Influence of Varying Fermentation Parameters of the Yeast Strain *Cyberlindnera saturnus* on the Concentrations of Selected Flavor Components in Non-alcoholic Beer Focusing on (E)- β -Damascenone. *Foods*. 11, 1038. <https://doi.org/10.3390/foods11071038>
3. Trochine, A.; Bellora, N.; Nizovoy, P.; Duran, R.; Greif, G.; de García, V.; Batthyany, C.; Robello, C.; Libkind, D. **2022**. Genomic and proteomic analysis of *Tausonia pullulans* reveals a key role for a GH15 glucoamylase in starch hydrolysis. *Applied Microbiology and Biotechnology*, doi.org/10.1007/s00253-022-12025-7
4. Molinet, J.; Eizaguirre, JI, Quintrel, P.; Bellora, N.; Villarroel, CA; Villarreal, P.; Benavides-Parra, J.; Nespolo, R.F.; Libkind, D.; Cubillos, F.A. **2022**. Natural Variation for diauxic shift between Patagonian *Saccharomyces eubayanus* strains. *MSystems*. [doi:10.1128/msystems.00640-22](https://doi.org/10.1128/msystems.00640-22).
5. Latorre, M.; Bruzone, M.C.; de García, V.; Libkind, D. **2023**. Contaminantes microbianos en cervezas artesanales embotelladas de la Patagonia Andina Argentina. *Revista Argentina de Microbiología*. (55)1: 88-99. <https://doi.org/10.1016/j.ram.2022.05.006>
6. Peris, D.; et al. **2023**. Population and macroevolutionary diversity of traits and genomes in the model yeast genus *Saccharomyces*. *Nature Communications*. Feb 8;14(1):690. doi: 10.1038/s41467-023-36139-2.
7. Sepúlveda, D.; S. Campusano, M. Moliné, S. Barahona, M. Baeza, J. Alcaíno, F. Colabella, B. Urzúa, D. Libkind *, V. Cifuentes. **2023**. Unraveling the molecular basis of mycosporine biosynthesis in fungi. *International Journal of Molecular Sciences*. 24, 5930. <https://doi.org/10.3390/ijms24065930>
8. Groenewald M, et al. **2023**. A genome-informed higher rank classification of the biotechnologically important fungal subphylum Saccharomycotina. *Studies in Mycology*. 105: 1–22. doi: 10.3114/sim.2023.105.01.
9. Parra, M.; Libkind, D.; Hittinger, CT; Álvarez, L.; Bellora, N. 2023. Comparative genomics of *Aureobasidium pullulans*: lessons from a Patagonian isolate adapted to a highly oxidative environment. *Yeast*. (40):5-6, pp. 197-213. <http://dx.doi.org/10.1002/yea.3853>.
10. Moline, Martin; Libkind, Diego; van Broock, María Rosa. **2024**. Two at once: simultaneous increased production of astaxanthin and mycosporines in a single Batch cultures using a *Phaffia rhodozyma* mutant strain production. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*. 40:87. doi.org/10.1007/s11274-024-03901-7
11. Opulente, D.A.; et al. Antonis Rokas, Chris Todd Hittinger. 2024. Genomic factors shape carbon and nitrogen metabolic niche breadth across Saccharomycotina yeasts. *Science*. 384, 407. <https://doi.org/10.1126/science.adj4503>
12. Moccia, T.; Libkind, D.; L. Alvarez. 2024. First Characterization of Kombucha Beverages Brewed in Argentina: Flavors, Off-Flavors, and Chemical Profiles, *International Journal of Food Science*, ID 8677090. <https://doi.org/10.1155/2024/8677090>.
13. Eizaguirre, J.; Bruzone, C.; Libkind, D. et al.,. 2024. Incidencia de microorganismos deteriorantes de la calidad de cerveza en microcervecías de Buenos Aires. *Revista Argentina de Microbiología*. RAM-D-24-00045. En prensa.

Capítulos de libro (20). Últimos 2 años

1. Flores, M.; Bruzone, MC; Origone, A.; Burini, J.; Rodriguez, M.E.; Lopes, C.A.; Libkind, D. **2022**. Yeasts in the beverage industry: Patagonia Gets Wild. (Eds). Alves Junior, S.L.; Treichel, H.; Basso, T.O.; Stambuk, B.U. Yeasts: from Nature to Bioprocesses. Mycology: Current and Future Developments. Volume 2. Chapter 10. Bentham Science Publishers. Singapore. ISSN: 2452-0772; ISBN: 978-981-5051-06-3.

Libros Editados

Publicaciones de divulgación (10):

Presentaciones a congresos, reuniones, jornadas y conferencias (154)

Organización de eventos de CyT (10)

Jurado Tesis Doctorales, Tesinas de Grado, Concursos Docentes (5)



Diego Libkind, 26-6-2023