

Ignacio Belda realizó su doctorado (Cum Laude y Premio extraordinario de doctorado), en la Universidad Complutense de Madrid, centrado en el estudio de la diversidad filo-funcional de las levaduras de interés enológico. En 2016, comenzó su formación postdoctoral en el laboratorio de la doctora Mendes-Ferreira (BioISI, Portugal), donde inició una línea de investigación en el campo de la transcriptómica en levaduras. En 2017, obtuvo un Contrato postdoctoral Torres Quevedo, iniciando una nueva experiencia en la industria biotecnológica como director científico de la empresa Biome Makers, desarrollando tecnología genómica y análisis de datos para el estudio y manipulación de microbiomas de interés agroalimentario. En 2018, obtuvo un puesto de profesor ayudante doctor en la Universidad Rey Juan Carlos, donde comenzó su propio grupo de investigación, con el objetivo de comprender cómo interaccionan los microorganismos en ecosistemas antrópicos y utilizando este conocimiento para mejorar procesos industriales, como la producción de alimentos fermentados o el tratamiento de aguas residuales.

Finalmente, desde mayo de 2020, Ignacio Belda es profesor en la Universidad Complutense de Madrid, donde lidera el Laboratorio de 'Ecología e Interacciones Microbianas'. Asimismo, ha sido investigador principal de 3 proyectos competitivos (2 nacionales y 1 regional) y 1 industrial, y ha dirigido 2 Tesis Doctorales (mención internacional). Actualmente, co-dirige otras dos. También, ha publicado un total de 37 artículos científicos, algunos de ellos en revistas de primer nivel como Nature Biotechnology, Nature Communications, Molecular Systems Biology, Trends in Genetics o mSystems.

Ignacio Belda es actualmente miembro de la Junta Directiva de la Sociedad Española de Microbiología (SEM), y es fundador y responsable del Grupo de Jóvenes Investigadores de la SEM. En 2018, fue designado experto delegado por el Ministerio de Agricultura de España para la Organización Internacional de la Viña y el Vino y, en septiembre de 2022, recibió el premio nacional para jóvenes investigadores en Microbiología de los Alimentos de la SEM.

