

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome **TURRINI** Nome **FEDERICA**

E-mail: federica.turrini@unige.it

ORCID ID: 0000-0002-4973-0026; Scopus ID: 56402899900; URL for web site:
<https://rubrica.unige.it/personale/VkJHU1hr>

POSIZIONE ACCADEMICA ATTUALE

Da novembre 2023. Ricercatore a Tempo Determinato di tipo B (ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera a), della Legge 30.12.2010, n. 240) presso l'Università degli Studi di Genova, Dipartimento di Farmacia, Viale Cembrano 4, 16148 Genova.

Settore scientifico disciplinare (SSD): CHEM-07/B (ex CHIM/10 – Chimica degli Alimenti).

TITOLI DI STUDIO, FORMAZIONE E ABILITAZIONI PROFESSIONALI

2022. Conseguimento dell'Abilitazione Scientifica Nazionale (art. 16, Legge 30 dicembre 2010, n. 240) alle funzioni di professore universitario di Seconda Fascia nel Settore Concorsuale 03/D1 - CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI. Settore scientifico disciplinare: CHIM/10 – Chimica degli Alimenti. ASN 2021/2023 – Decreto direttoriale n. 553/2021 come rettificato con decreto direttoriale n. 589/2021.

2018. Conseguimento del titolo di Dottore di Ricerca in “*Scienze e Tecnologie della Chimica e dei Materiali*” Curriculum: “*Scienze Farmaceutiche Alimentari Cosmetologiche*” (XXIX ciclo) presso l'Università degli Studi di Genova, Dipartimento di Farmacia, Gruppo di Chimica degli Alimenti, Viale Cembrano 4, 16148 Genova.

Settore scientifico disciplinare: CHIM/10 – Chimica degli Alimenti.

Titolo della tesi: “*Valorizzazione di alimenti e scarti agro-alimentari mediante tecniche innovative eco-compatibili e formulazione di nuovi prodotti arricchiti e / o funzionali*”. Tutor didattico: Prof.ssa Paola Zunin.

2018. Conseguimento 24 Crediti Formativi Universitari nelle discipline antropo-psico-pedagogiche e nelle metodologie e tecnologie didattiche – PERCORSO FORMATIVO PER L'ACQUISIZIONE DI 24 CFU EX D.M.616/2017 – presso l'Università degli Studi di Genova, Anno accademico 2017-2018.

2016. Corso di perfezionamento in “*Nutrizione e Benessere*”, con conseguimento del titolo dopo superamento della prova finale presso l'Università degli studi di Milano, Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari, Coordinatore del corso Prof. Paolo Magni. (Maggio 2016 – Ottobre 2016)

2012. Abilitazione all'esercizio della professione di Farmacista, con votazione 282/310, ottenuta nella II sessione dell'anno 2012, presso l'Università degli Studi di Genova, Dipartimento di Farmacia. Successiva iscrizione all'Albo Professionale dell'Ordine dei Farmacisti della Regione Liguria - tessera n° 5397 (Febbraio 2013 – Gennaio 2014).

2012. Conseguimento della Laurea specialistica in Farmacia (Classe 14/S – Classe delle lauree specialistiche in farmacia e farmacia industriale), con votazione 110/110 e Lode, presso l'Università degli Studi di Genova, Dipartimento di Farmacia. Discussione di una tesi sperimentale svolta in collaborazione con l'Istituto Pediatrico Giannina Gaslini di Genova dal titolo “*Farmaci off-label: esperienza in un ospedale pediatrico*”, in data 24 Luglio 2012. Relatore: Prof.ssa Brunella Parodi, Correlatore: Dott.ssa Paola Barabino.

2007. Maturità Scientifica - indirizzo Linguistico (inglese, francese), presso il Liceo Scientifico Nicoloso da Recco, via Marconi 41, 16036 Recco, Genova (Settembre 2002 – Luglio 2007).

CARRIERA ACCADEMICA

Dal 1° novembre 2023 ad oggi

Ricercatore a Tempo Determinato di tipo B ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera a), della Legge 30.12.2010, n. 240, presso l'Università degli Studi di Genova, Dipartimento di Farmacia (Viale Cembrano 4, 16148 Genova). Settore scientifico disciplinare: CHIM/10 – Chimica degli Alimenti.

Dal 1° agosto 2020 – 31 ottobre 2023

Ricercatore a Tempo Determinato di tipo A ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera a), della Legge 30.12.2010, n. 240, presso l'Università degli Studi di Genova, Dipartimento di Farmacia (Viale Cembrano 4, 16148 Genova). Protocollo n° 2587 del 29/07/2020.

Settore scientifico disciplinare: CHIM/10 – Chimica degli Alimenti.

1° giugno 2018 – 31 maggio 2020

Assegnista di ricerca ai sensi dell'art. 22 della Legge n. 240/2010, presso l'Università degli Studi di Genova, Dipartimento di Farmacia (Viale Cembrano 4, 16148 Genova). Protocollo n° 284 del 12/04/2018.

Settore scientifico disciplinare: CHIM/10 – Chimica degli Alimenti.

Ricerca finanziata dall'Unione Europea – Programma europeo di cooperazione transfrontaliera tra Francia e Italia INTERREG V ALCOTRA 2014-2020 – Progetto *FINNOVER*, Strategie innovative per lo sviluppo di filiere verdi transfrontaliere - n° 1198, <http://www.interreg-finnover.com/>.

Titolo del progetto: “*Sviluppo e formulazione di integratori alimentari e alimenti funzionali innovativi mediante tecniche estrattive ecocompatibili e valorizzazione degli scarti di lavorazione*”.

1° gennaio 2014 – 3 maggio 2018

Studente nel corso di Dottorato di Ricerca in “Scienze e Tecnologie della Chimica e dei Materiali” Curriculum: “Scienze Farmaceutiche Alimentari Cosmetologiche” (XXIX ciclo) presso l'Università degli Studi di Genova, Dipartimento di Farmacia, Gruppo di Chimica degli Alimenti, Viale Cembrano 4, 16148 Genova. Protocollo n°30 del 28/02/2011.

Settore scientifico disciplinare: CHIM/10 – Chimica degli Alimenti.

Progetto: “*Qualità e genuinità degli alimenti e dei prodotti destinati ad un'alimentazione particolare: una sfida per il futuro*”.

Settembre 2011 – luglio 2012

Internato per lo svolgimento della tesi sperimentale presso l'Unità Operativa Farmacia - Istituto Pediatrico Giannina Gaslini, Via Gerolamo Gaslini 5 - 16147 Genova.

ATTIVITA' DIDATTICA

Federica Turrini è titolare/co-titolare dei seguenti incarichi di docenza inerenti il settore scientifico-disciplinare CHEM-7/B Chimica degli Alimenti, presso diversi Dipartimenti dell'Università di Genova ovvero il Dipartimento di Farmacia per il Corso di Laurea Magistrale a ciclo unico in Farmacia; il Dipartimento di Scienze della Terra, dell'Ambiente e della Vita per il Corso di Laurea Magistrale in Biologia Applicata e Sperimentale; il Dipartimento di Medicina Interna e Specialità Mediche per il Corso di Laurea in Dietistica; il Dipartimento di Chimica e Chimica Industriale per il Corso di Dottorato in Scienze e Tecnologie della Chimica e dei Materiali.

Dall'A.A. 2020 – 2021 ad oggi: Titolare dell'insegnamento *Chimica degli Alimenti* (COD. 66442) – 3 cfu (corrispondenti a 30 ore totali) Corso di laurea in Dietistica, Università degli studi di Genova.

Dall'A.A. 2020 – 2021 ad oggi: Titolare dell'insegnamento *Chimica delle Trasformazioni Alimentari* (COD. 66443) – 1 cfu (corrispondenti a 10 ore totali), Corso di laurea in Dietistica, Università degli studi di Genova.

Dall'A.A. 2020 – 2021 ad oggi: Co-titolare dell'insegnamento *Prodotti Dietetici* (COD. 64191) – 8 cfu (di cui 1 cfu corrispondente a 8 ore totali svolte dalla Dott.ssa Turrini), Corso Di Laurea Magistrale in Farmacia, Università degli studi di Genova.

Dall'A.A. 2020 – 2021 ad oggi: Co-titolare dell'insegnamento *Analisi e legislazione dei prodotti alimentari* (COD. 104215) – 6 cfu (di cui 3 cfu corrispondenti a 24 ore svolte dalla Dott.ssa Turrini), Corso di laurea magistrale in Biologia Applicata e Sperimentale, Università degli studi di Genova.

Dall'A.A. 2020 – 2021 ad oggi: Co-titolare del Corso di tipo B “*Molecular markers of food quality and genuineness*” – 2 cfu (di cui 1 cfu corrispondente a 7 ore svolte dalla Dott.ssa Turrini), Corso di Dottorato di Ricerca in “Scienze e Tecnologie della Chimica e dei Materiali, Università di Genova

Federica Turrini è stata correlatore di numerose tesi di Laurea in Farmacia e in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche (sia sperimentali che compilative).

Federica Turrini è Supervisor di 3 dottorande iscritte al corso di dottorato in “Scienze e tecnologie della chimica e dei materiali” curriculum: “Scienze farmaceutiche alimentari cosmetologiche” presso l’Università degli Studi di Genova, Dipartimento di Farmacia, SSD CHIM/10 – Chimica degli Alimenti.

Dal 1° novembre 2021: Supervisor della Dott.ssa Federica Grasso, XXXVII ciclo, titolo del progetto: “*Valorization of waste and by-products from the food industry through the use of green technologies*”.

Dal 1° gennaio 2022: Supervisor della Dott.ssa Valentina Orlandi, dottorato PON “Ricerca e innovazione” 2014-2020, asse IV “Istruzione e ricerca per il recupero” con riferimento all’azione IV.4 “Dottorati e contratti di ricerca su tematiche dell’innovazione” e all’azione IV.5 “Dottorati su tematiche green” (D.M. 1061/2021), titolo del progetto: “*Formulation of a new nutraceutical ingredient using green technologies*”.

Dal 1° novembre 2025: Supervisor della Dott.ssa Aseel Swaidan, XL ciclo, titolo del progetto: “*Characterization and upcycling of side-streams coming from agri-food industry and fisheries*”.

Dal 2017 ad oggi ha effettuato annualmente attività seminariale e organizzato laboratori didattici nell’ambito dell’Alternanza Scuola-Lavoro (PCTO, PCTO-PNNR).

ATTIVITA' DI RICERCA

L’attività di ricerca di Federica Turrini è incentrata sulla valorizzazione degli scarti agro-ittico alimentari mediante tecnologie estrattive innovative a basso impatto ambientale nell’ottica di uno sviluppo economico circolare e del recupero di composti bioattivi ad elevato valore aggiunto potenzialmente impiegabili in diversi settori (es. nutraceutica, cosmetica, biomateriali).

Le principali attività di ricerca nell’ambito della chimica degli alimenti affrontate nel corso degli anni riguardano lo sviluppo e l’applicazione di metodiche analitiche ed estrattive innovative a basso impatto ambientale per la caratterizzazione e valorizzazione di alimenti (principalmente prodotti ittici, oli e grassi, frutta e succhi, cereali e loro sfarinati, basilico e pesto), alimenti per la prima infanzia, prodotti dietoterapici, alimenti funzionali, integratori alimentari e loro sottoprodotti.

Parte analitica: l’obiettivo è determinare la composizione chimico-bromatologica, migliorare la qualità, garantire la sicurezza e valorizzare i prodotti alimentari attraverso:

- Analisi prossimale (contenuto di proteine, lipidi, carboidrati, fibra, ceneri e contenuto energetico).
- Analisi del profilo amminoacidico e del profilo in acidi grassi.
- Analisi di composti marker per valutare l’impatto delle tecnologie di conservazione e lavorazione dei prodotti alimentari (es. marker dell’ossidazione lipidica, marker della reazione di Maillard).
- Valutazione della qualità e genuinità di ingredienti/alimenti con metodiche specifiche (cromatografiche) e aspecifiche (fingerprint spettrofotometrici e fluorimetrici).
- Valutazione dell’attività antiossidante di ingredienti/alimenti mediante test spettroscopici.

Parte estrattiva: l’attenzione è rivolta alla valorizzazione (upcycling) dei residui di produzione agro-ittico-alimentari (sottoprodotti, scarti) attraverso lo sviluppo e l’ottimizzazione di tecniche innovative a basso impatto ambientale come:

- Estrazione ecocompatibile dei residui mediante enzimi, ultrasuoni e microonde (EAE, PUAE, MAE) e purificazione degli estratti mediante micro e ultrafiltrazione.

- Stabilizzazione degli estratti purificati e formulazione di nuovi ingredienti nutraceutici e/o funzionali (es. mediante spray-drying e/o freeze-drying).
- Utilizzo degli estratti/ingredienti per l'arricchimento di matrici alimentari e lo sviluppo di alimenti arricchiti/funzionali (es. mediante vacuum impregnation).

CONSEGUIMENTO DI PREMI E RICONOSCIMENTI PER L'ATTIVITÀ SCIENTIFICA

2024. Borsa di studio per partecipazione a Congresso della Società Chimica Italiana SCI 2024 “1000 fellowships programme”. <https://sci2024.org/registration/>.

2021. Premio “Filippo Maria Pirisi” assegnato dal Gruppo Interdivisionale di Chimica degli Alimenti durante il I webinar “Nuove Frontiere della Chimica degli Alimenti”, tenutosi il 15/12/2021 durante la quale è stata presentata una key-note su invito dal titolo: “*Valorization of food waste and by-products by green technologies: case studies*”.

2021. Borsa di studio per partecipazione a Congresso della Società Chimica Italiana 2021. http://www.soc.chim.it/it/divisioni/analitica/borse_2021.

2020. *Foods Travel Awards* – MDPI. Vincitrice del riconoscimento per l'attività scientifica come miglior Junior Investigator 2020. https://www.mdpi.com/journal/foods/awards.pdf/0/pdf_169_2020_1_award.pdf

2013. Premio di Laurea Specialistica in Farmacia: Vincitrice del XIII Premio di Laurea in Farmacia e Chimica e Tecnologia Farmaceutiche “*Oreste Pessina*” attribuito da Alliance Healthcare Italia. <http://www.laboratoriofarmacia.it/wp-content/uploads/2013/06/Premio.pdf>

PARTECIPAZIONE SCIENTIFICA A PROGETTI DI RICERCA INTERNAZIONALI E NAZIONALI

-in qualità di responsabile scientifico:

Da settembre 2022 ad agosto 2025: Referente per il Dipartimento di Farmacia dell'Università di Genova (quale "ricercatore esposto", Responsabile scientifico del DIFAR) nel Centro Nazionale per le Tecnologie dell'Agricoltura - Agritech, finanziato nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 4 Componente 2 Investimento 1.4 “Potenziamento strutture di ricerca e creazione di "campioni nazionali di R&S" su alcune Key Enabling Technologies” Call for tender n. 3138 of 16 December 2021, rectified by Decree n. 3175 of 18 December 2021 of the Italian Ministry of University and Research, funded by the European Union, NextGenerationEU, Project code_CN 00000022, Concession Decree N. 1032 of 17 June 2022, adopted by the Italian Ministry of University and Research, CUP B63D21015240004. Finanziamento concesso: 320,070.095,50 euro, Finanziamento al Gruppo di ricerca di Chimica degli Alimenti: € 131.528,25.

Il gruppo di ricerca di Chimica degli alimenti dell'Università di Genova, coordinato da Turrini Federica è coinvolto nelle attività dello Spoke 6 del Centro e, in particolare nell'ambito del task 6.2.1, 6.2.3, 6.3.2. L'obiettivo principale di questa attività è lo sviluppo di tecnologie innovative nel settore agricolo per migliorare quantità e qualità delle produzioni, garantendo l'adattamento sostenibile ai cambiamenti climatici anche attraverso la prevenzione, la resistenza e la resilienza rispetto ai rischi. Il gruppo di chimica degli alimenti contribuisce a tale attività con la valorizzazione di sottoprodotti e flussi collaterali del settore ittico e di diverse filiere agroalimentari (es. vite, oliva, castagna) mediante un approccio circolare (estrazione *green*).

- in qualità di componente dell'unità di ricerca:

Dal 1 ottobre 2021 al 30 settembre 2026: Horizon 2020 - Innovation Action, Green Deal Call: H2020-LC-GD-2020 (Building a low-carbon, climate resilient future: Research and innovation in support of the European Green Deal) Topic: LC-GD-3-2-2020 Demonstration of systemic solutions for the territorial deployment of the circular economy, Grant agreement ID: 101036428, Proposal acronym: *EcoeFISHent* Finanziamento concesso: € 18.583.714,47, Contributo dell'Unione Europea: € 15.145.267,12, Finanziamento al Gruppo di ricerca di Chimica degli Alimenti: € 554.312,00.

Responsabile scientifico del progetto (partner UNIGE): Prof. Elena Grasselli

Attività svolta nell'ambito del SSD CHIM/10: caratterizzazione chimico-nutrizionale di biomasse derivanti dalla filiera ittica, recupero e valorizzazione dei flussi collaterali della filiera ittica per l'estrazione eco-compatibile di sostanze bioattive impiegabili in diversi settori (nutraceutica, cosmetica, packaging).

L'attività di ricerca è comprovata da comunicazioni a congressi, workshop e da periodiche relazioni dell'attività di ricerca svolta nell'ambito delle Assemblee Generali del progetto.

2024. Contratto per attività di ricerca tecnico-scientifica con il Centro di ricerca e servizi avanzati per l'innovazione rurale CRISEA Loc. Condoleo, Belcastro (CZ) per l'esecuzione di un programma di ricerca dal titolo *“Caratterizzazione morfologica e analisi chimico-bromatologiche di campioni di nocciole “Tonda Calabrese” provenienti da 5 produttori diversi”*. (Budget funded for the Food Chemistry group: € 4.000); Responsabile scientifico: Prof. Raffaella Boggia, e Dott.ssa Federica Turrini.

2022. Contratto per attività di ricerca tecnico-scientifica con l'Istituto pediatrico Giannina Gaslini di Genova (L-BLUD-UOSD Centro Nutrizionale, UOC Patologia Neonatale), il Laboratorio di Microbiologia del Dipartimento di Scienze della Salute dell'Università degli studi di Genova, e il Laboratorio di Chimica degli Alimenti del Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari dell'Università degli Studi di Milano per l'esecuzione di un programma di ricerca dal titolo *“Studio sul miglioramento del trattamento e conservazione del latte umano”*.

Finanziamento concesso: € 30.000, finanziamento al Gruppo di ricerca di Chimica degli Alimenti: €10.000.

Attività svolta nell'ambito del SSD CHIM/10: valutazione dell'impatto di diverse tecniche di trattamento e conservazione sulla composizione chimico-nutrizionale del latte umano donato di banca (LUD).

2021. Contratto per attività di ricerca tecnico-scientifica con la Società MICAMO Srl per l'esecuzione di un programma di ricerca dal titolo *“Il prodotto ittico come esempio di risorsa rinnovabile: sfruttamento e valorizzazione degli scarti di produzione”* (Responsabile scientifico: Prof. Raffaella Boggia).

Attività svolta nell'ambito del SSD CHIM/10: messa a punto di processi estrattivi eco-compatibili quali l'estrazione pulsata ad ultrasuoni (PUAE) per l'ottenimento di molecole bioattive con particolare riferimento al collagene; l'eliminazione dei solventi organici nei processi estrattivi (tecniche *solvent-free*); l'applicazione di metodiche di *experimental design* per l'ottimizzazione del processo estrattivo. Finanziamento: € 6.000.

Tale collaborazione scientifica è comprovata da due tesi di laurea specialistica in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche dal titolo *“Lo scarto ittico quale esempio di risorsa sostenibile: estrazione di peptidi bioattivi da campioni di cefalo (Mugil cephalus)”* e *“Caratterizzazione chimico bromatologica di sottoprodotti del settore ittico”* A.A. 2021 – 2022.

Dal 25 aprile 2017 al 24 marzo 2021: Progetto FINNOVER (n°1198) *“Strategie innovative per lo sviluppo di Filiere Verdi transfrontaliere”*, finanziato nell'ambito del Programma Europeo di Cooperazione transfrontaliera Interreg V-A Francia-Italia ALCOTRA 2014-2020 – Innovazione applicata – ricerca e innovazione – 2° bando 2015.

Responsabile scientifico del progetto (partner UNIGE): Prof. Raffaella Boggia

Attività svolta nell'ambito del SSD CHIM/10: messa a punto di una tecnica estrattiva innovativa per la produzione di integratori alimentari a base erboristica con il riciclo virtuoso degli scarti di lavorazione dei gemmoderivati e la messa a punto di un protocollo analitico rapido per la caratterizzazione di tali integratori alimentari; valorizzazione degli scarti di lavorazione dell'olio essenziale di lavanda per la produzione di funghi eduli con comprovate proprietà nutraceutiche; collaborazione nella realizzazione della web app delle gemme vegetali e dei relativi gemmoderivati. Finanziamento concesso: € 1.898.130,00, finanziamento al Gruppo di ricerca di Chimica degli Alimenti: € 226.431,26.

Da aprile 2017 ad aprile 2018: Contratto per attività di ricerca tecnico-scientifica con la Società Duferco Engineering Spa per l'esecuzione di un programma di ricerca dal titolo *“Il melograno come esempio di risorsa rinnovabile: sfruttamento e valorizzazione degli scarti agro-industriali”* (Responsabile scientifico: Prof. Raffaella Boggia).

Attività svolta nell'ambito del SSD CHIM/10: messa a punto di processi estrattivi eco-compatibili quali l'estrazione pulsata ad ultrasuoni (PUAE) per l'ottenimento di molecole bioattive con particolare riferimento alla frazione degli ellagitannini (titolata in punicalagina); l'eliminazione dei solventi organici nei processi estrattivi (tecniche *solvent-free*); l'applicazione di metodiche di *experimental design* per l'ottimizzazione del processo estrattivo. Finanziamento: € 22.600.

2015: Contratto per attività di ricerca tecnico-scientifica con la Società Geal Pharma Srl: per l'esecuzione di un programma di ricerca dal titolo “*Studio di metodiche analitiche di screening rapido per l'autenticazione di estratti vegetali di interesse nutraceutico con metodi spettroscopici*” (Responsabile scientifico: Prof. Raffaella Boggia)

Attività svolta nell'ambito del SSD CHIM/10: analisi a carattere fitochimico di estratti vegetali ottenuti a partire dai tessuti meristemati (gemme, giovani getti) e dalle relative parti adulte (foglie) di diverse specie vegetali, utilizzando tecniche spettroscopiche a fingerprint (UV-Visibile, Fluorescenza) e tecniche cromatografiche.

ORGANIZZAZIONE DI CONGRESSI E CONFERENZE NAZIONALI ED INTERNAZIONALI

2024. Membro del Comitato scientifico del 2° Convegno Diagnostica nel settore Agroalimentare Indagini non distruttive, Normative, Esigenze Parma, maggio 2024

2022. Membro organizzatore di un Seminario scientifico dal titolo “*Natural-Food hit identification through virtual screening approach*” presso il Dipartimento di Farmacia dell'Università degli Studi di Genova, Relatore: Prof. Giosuè Costa, Università degli Studi Magna Græcia di Catanzaro, 1° luglio 2022, Genova, Italia

2021. Coordinatore dell'evento e Membro del Comitato scientifico del 1° Convegno Diagnostica nel settore Agroalimentare Indagini non distruttive, Normative, Esigenze Parma, 30 settembre/01 ottobre 2021

2019. Membro del Comitato organizzatore del *Comitato di Pilotaggio – Comité de Pilotage del Progetto Finnover*, Alcotra Italia-Francia, 27 – 28 giugno 2019, Genova, Italia

2019. Membro del Comitato organizzatore di una Conferenza scientifica a 4 relatori dal titolo “*Viaggio nel mondo della nutraceutica, Integratori alimentari e functional food: alleati della salute*” in occasione del *Festival della Scienza 2019*, 29 ottobre 2019, Genova, Italia
http://festival2019.festivalscienza.it/site/home/programma-2019.html%3FP0_idrelatore_r=463&P0_dt_r=.html

2019. Membro del Comitato organizzatore di un Laboratorio scientifico dal titolo “progettiAMO Filiere INNovative VERdi: FINNOVER e la filiera “gemmoderivati” in occasione di *Univercity 2019: Festival dell'Università di Genova*, 27 settembre 2019, Genova, Italy
Docenti responsabili: Prof. Raffaella Boggia, Prof. Anna Pittaluga
<http://univercity.unige.it/>
Pubblicazioni su testate giornalistiche:
<https://www.primocanale.it/video/univercity-chimici-e-farmacologi-insieme-per-un-recupero-green-degli-scarti-di-produzione-112010.html>
<https://www.rainews.it/tgr/liguria/notiziari/video/2019/09/ContentItem-06e4396d-6224-4067-9a47-6b487a9cb0cd.html>

2017. Membro organizzatore di un Laboratorio scientifico dal titolo “Dimmi cosa bevi... e ti dirò chi sei: impariamo a riconoscere le bevande e a leggere e interpretare le etichette” in occasione di “*Ventimila laboratori sopra il mare, Incontra le Arti e le Scienze al Porto Antico con l'Università di Genova*, 4 febbraio 2017, Genova, Italia
Docente responsabile: Prof. Raffaella Boggia
<https://unige-backend.s3-eu-west-1.amazonaws.com/584e69c1cfb9e504007e89c7/Programma%20completo.pdf>

2016. Membro organizzatore di un Laboratorio scientifico “Melomangiotutto: Il melograno da frutto antico a superfrutto a risorsa innovativa ecosostenibile utilizzabile in tutte le sue parti” in occasione di *Univercity 2016: Festival dell'Università di Genova*, 19 giugno 2016 Genova, Italy
Docente responsabile: Prof. Raffaella Boggia
https://unige.it/resources/files/notizie/60/programma_UniverCity.pdf

PARTECIPAZIONE A CONSIGLI DIRETTIVI E COMMISSIONI NAZIONALI

La Dott.ssa Federica Turrini da marzo 2024 è membro del consiglio direttivo di ITACHEMFOOD (Società Italiana di Chimica degli Alimenti, <https://itachemfood.org/>).

È inoltre membro della Commissione Agroalimentare di AIPnD (Associazione Italiana Prove non Distruttive (<https://www.aipnd.it/>)).

Dal 2020 è socio ordinario della SCI, Società di Chimica Italiana (Divisione: Chimica Farmaceutica, Gruppo Interdivisionale: Chimica degli Alimenti), www.soc.chim.it

PARTECIPAZIONE A COMMISSIONI DIPARTIMENTALI

La Dott.ssa Federica Turrini è membro delle seguenti commissioni dipartimentali (DIFAR):

- Commissione Orientamento e Tutorato/PCTO del Dipartimento di Farmacia, Università degli Studi di Genova;
- Commissione Prova di Ammissione del Dipartimento di Farmacia, Università degli Studi di Genova.

PARTECIPAZIONE A CENTRI STRATEGICI DI ATENEIO

La Dott.ssa Federica Turrini ha aderito al Centro del Mare di UNIGE (<https://mare.unige.it/>).

PARTECIPAZIONE A CORSI E SEMINARI DI FORMAZIONE

Corso di formazione FOR.I.U. Formazione alla didattica Innovativa Universitaria 2021
Università degli studi di Genova
Febbraio-Giugno 2021

ATTIVITA' EDITORIALE

Da marzo 2023: Membro del comitato editoriale, in qualità di “Review Editor”, della rivista scientifica “Frontiers in Chemistry” (IF= 5.545; Ranking/Category: Q1/Chemistry, Multidisciplinary).

Da febbraio 2021: Membro del comitato editoriale, in qualità di “Review Editor”, della rivista scientifica “Frontiers in Pharmacology” (IF= 5.810; Ranking/Category: Q1/Pharmacology & Pharmacy), sezione “Experimental Pharmacology and Drug Discovery”.

Dal 2018 ad oggi: Attività di Guest-Editor per le seguenti riviste:

- Attività di Guest Editor per la rivista “Foods”, ISSN: 2304-8158, rivista peer reviewed ed open access (indicizzata in ISI Web of Science, Scopus, PubMed e Google Scholar).

Special Issue: *Plant Foods and Underutilized Fruits as Source of Functional Food Ingredients: Chemical Composition, Quality Traits, and Biological Properties*

Website: http://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues/plant_foods

- Attività di Guest Editor per la rivista “Applied Sciences”, ISSN: 2076-3417, rivista peer reviewed ed open access (indicizzata in ISI Web of Science, Scopus, PubMed, e Google Scholar).

Special Issue: *Functional Foods and Food Supplements*

Website: https://www.mdpi.com/journal/applsci/special_issues/Functional_Foods_Supplements

Special Issue: *Underutilized Natural Sources in Food and Dietary Supplements*

Website: https://www.mdpi.com/journal/applsci/special_issues/Underutilized_Natural_Sources_Food

Special Issue: *State-of-the-Art of Food Science and Technology in Italy*

Website: https://www.mdpi.com/journal/applsci/special_issues/74KWGN8LTF

- Attività di Guest Editor per la rivista “Antioxidants”, ISSN: 2076-3921, rivista peer reviewed ed open access (indicizzata in ISI Web of Science, Scopus, PubMed, e Google Scholar).

Special Issue: *From the Green Extraction of Food Waste and by-Products to the Structure-Activity Relationships of Natural Antioxidants*

Special Issue: *From the Green Extraction of Food Waste and By-Products to the Structure-Activity Relationships of Natural Antioxidants 2.0*

Website:

- Attività di Guest Editor per la rivista “Molecules”, ISSN: 1420-3049, rivista peer reviewed ed open access (indicizzata in ISI Web of Science, Scopus, PubMed, e Google Scholar).

Special Issue: *Food Additives and Food Supplements*

Website: https://www.mdpi.com/journal/molecules/special_issues/Food_Additives_Food_Supplements

Special issue: *Advances in Food Bioactives*

Website: https://www.mdpi.com/journal/molecules/special_issues/363E06Z2M2