

## MARCO BRAGOLUSI

📍 Nato il 20/01/1981  
 Residente a LONIGO  
 CAP: 36045  
 Mail; [marcobragolusi@gmail.com](mailto:marcobragolusi@gmail.com)  
 Cell: +39 349 5329814



### Lead Auditor & Quality Assurance

Quality Assurance e Auditor interno / lead auditor recentemente qualificato tramite Executive Master e già con 21 anni di esperienza come ricercatore e tecnico senior dei Sistemi Agroalimentari e sicurezza alimentare e Quality Assurance.

Grazie alla multidisciplinarietà del mio ruolo, dispongo di una visione completa della filiera alimentare che mi fornisce un'elevata efficacia nell'identificare e risolvere i problemi relativi alla qualità ed alle conformità.

Attualmente lavoro come responsabile dei portali (ufficio acquisti, divisione gare), supporto tecnico ai buyer per valutazione acquisti materia prima, rapporto con divisioni ed enti, formazione del personale, responsabile audit sulle derrate merceologiche e conformità degli appalti, gestione e organizzazione del team.

Esperienza come docente formazione Master settore Agroalimentare.

Consigliere IPAB Villa Serena, valutazione e progettazione, approvazione bilanci, lavoro di team per risoluzioni delle problematiche di gestione.

### Competenze principali

- |   |                        |   |
|---|------------------------|---|
| ✓ Controllo Qualità (ISO, HACCP, analisi CCP) | ✓ Analisi Statistica   | ✓ Dato analitico chimico/microbiologico |
| ✓ Lead Auditing                               | ✓ Ottimizzazione costi | ✓ Inglese tecnico (scritto)             |
| ✓ Problem solving                             | ✓ Gestione del team    |   |
|   | ✓ Progettualità        |   |

Qualità personali: empatico, analitico, determinato, costante, dinamico, orientato al risultato, curioso.



### Formazione e qualifiche

#### Master CertiFOOD in Certificazioni Agro-alimentari

[Next Talent Academy](#)

01/2023–04/2023

Qualifiche e Competenze oggetto del corso:

Certificato CEPAS – Bureau Veritas

#### Lead auditor:

- UNI EN ISO 9001:2015
- UNI EN ISO 19011:2018
- UNI EN ISO 22000:2018
- UNI EN ISO FSSC 22000

#### Internal auditor:

- BRCGS v.9
- IFS V.7
- HACCP

#### Conoscenze e competenze:

- IGP, DOP, STG, BIO, ISO 17025, Reg. 1169, ISO 22005, ISO 16636, GLOBAL GAP, PACCHETTO IGIENE.

**Laurea in "Sicurezza Igienico Sanitaria degli Alimenti" Università di Padova** voto: 95/110 09/2001 - 09/2005

**Diploma di Perito Agrario Istituto ITAS A.Trentin di Lonigo** 09/1995 - 07/2001

**Corso di Lingua Inglese per processi aziendali con l'estero Pre-Intermedio (A2)** 10/2009 - 02/2010 (45 ore).



### Esperienze professionali

#### Responsabile portali e rapporti con le divisioni Serenissima Ristorazione 01/2024 - Attuale

- Gestione Portali e conformità della materia prima
- Rapporti con le divisioni.
- Formazione.
- Gestione qualità della merceologia e gestione conformità dei centri.

**Assicuratore Qualità**

Coelsanus

09/2023 – 12/2023

- Svolta Gestione Qualità (ISO 9001 e 22005, HACCP, BRC, IFS),
- Controllo parametri produzione.
- Gestione non conformità.
- Formazione

**Tecnico di laboratorio dei Sistemi Agroalimentari**IZSVenezie

04/2006 - Attuale

- Svolta Gestione Qualità (ISO 9001 e 17025),
- Gestita la Consulenza del cliente, in merito ad analisi chimiche e microbiologiche di autocontrollo, etichettatura, shelf life, challenge test e HACCP.
- Revisione etichette in base alle normative vigenti.
- Gestione reclami.
- Formazione personale
- Stesura Istruzioni Operative.
- Svolta consulenza per aziende leader del settore al fine di risolvere problematiche relative ai processi produttivi e prodotto finito.
- Gestito le tempistiche di analisi e del team, valutazione e conferma del dato analitico.
- Svolto attività di ricerca, scrittura e sottomissione articoli scientifici poi presentati come oratore a convegni.

---

**Esperienze professionali** *(continua)*

---

**Principali traguardi conseguiti:**

- Sviluppato app e machine learning per distinguere il pepe puro da quello adulterato, con grandi potenzialità di efficientamento nella fase di autenticazione delle materie prime in entrata.
- Svolto formazione in 50 corsi a personale OSA su Sicurezza Alimentare e GHP.
- Incrementato il pacchetto clienti del 30% in due anni.

**Consigliere membro CDA**

IPAB "Villa serena"

08/2021 - Attuale

Svolgo approvazione bilanci, controllo operato della direzione, gestione problematiche relative alla struttura.


---

**Capacità informatiche, linguistiche e altre informazioni**

---

**Computer:**

Microsoft Windows ▪ Microsoft Office / 365 ▪ IOS ▪ vari CRM e gestionali

**Lingue straniere:** **inglese** (A2 – Pre - Intermedio)**Patente di guida:****B**, automunito**Interessi:** trail running, scienza, lettura.

---

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali contenuti nel CV ai sensi del Dec. Leg. 30/06/2003, n. 196 e art. 13 GDPR 679/16

**APPENDICE 1 – PUBBLICAZIONI****APPENDICE I** <https://www.researchgate.net/profile/Marco-Bragolusi/research>

- Article "Nutritional labelling of food products purchased from online retail outlets: screening of compliance with European Union tolerance limits by near infrared spectroscopy", A. Tata, M. Bragolusi, A. Massaro, C. Zacometti, R.Piro, February 2023, *Journal of Near Infrared Spectroscopy*.
- Article "Microbiological and chemical safety of Bombyx mori farmed in north-eastern Italy as a novel food source" A. Tata, M. Bragolusi, A. Massaro, C. Zacometti, R.Piro, S.Belluco, M.Marzoli
- February 2023, *Journal of Insects as Food and Feed*.

- Article "**Non-targeted authentication of black pepper using a local web platform: Development, validation and post-analytical challenges of a combined NIR spectroscopy and LASSO method**" A. Tata, M. Bragolusi, A. Massaro, C. Zacometti, R. Piro, S. Lefevre, J.L. Lafeuille, M. Suman, November 2022 *Food Control*
- Article "**Rapid, novel screening of toxicants in poison baits, and autopsy specimens by ambient mass spectrometry**". A. Tata, M. Bragolusi, A. Massaro, C. Zacometti, I. Pallante, N. Pozzato. August 2022. *Frontiers of Chemistry*.
- Article "**Ambient mass spectrometry for rapid authentication of milk from Alpine or lowland forage**", Alessandra Tata, Andrea Massaro, Andrea Massaro, Severino Segato, Giorgia Riuzzi, Ilaria Lanza, Flaviana Gottardo, Enrico Novelli, Roberto Piro. *Scientific Reports*. Maggio 2022.
- Esposizione orale Simposio SIS NIR 2022, Slovenia 7-9 maggio "**Autenticazione del pepe nero mediante l'utilizzo di spettroscopia NIR, classificatore LASSO ed elaborazione di un'applicazione web per un facile screening su larga scala**"
- M. Bragolusi, A. Massaro, A. Tata, S. Lefevre, J.L. Lafeuille<sup>3</sup>, A. Fregiere Salomon, C. Zacometti, G. Sammarco, I. Fiordaliso Candalino, M. Suman<sup>4</sup>, R. Piro.
- Article "**Combination of vibrational spectroscopy, mass spectrometry and chemometrics in an innovative food chemistry laboratory of the Italian health authority and research organization for animal health and food safety: Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSve)**", M. Bragolusi, A. Tata, C. Zacometti, A. Massaro, R. Piro. Fabray 2022. *NIR news*
- Article "**Geographical identification of Italian extra virgin olive oil by the combination of near infrared and Raman spectroscopy: A feasibility study**" M. Bragolusi, A. Tata, A. Massaro, C. Zacometti, R. Piro. November 2021. *Journal of Near Infrared Spectroscopy*
- Article "**Assessing direct analysis in real time mass spectrometry for the identification and serotyping of Legionella pneumophila**" A. Massaro, M. Bragolusi, A. Tata, F. Marzoli, Simone Belluco, Roberto Piro. September 2021. *Journal of Applied Microbiology*
- Article, "**Oregano authentication by mid-level data fusion of chemical fingerprinting signatures acquired by ambient mass spectrometry**" A. Massaro, A. Negro, M. Bragolusi, B. Miano, A. Tata, M. Suman, R. Piro.
- Poster "**A data fusion model of NIR and RAMAN techniques for the geographical screening of Italian extra virgin olive oil**", M. Bragolusi, M. Andrea, P. Roberto, T. Alessandra, N. Alessandro. Virtual NIR Italia 2021, organizzato dalla Società Italiana Spettroscopia
- Premio internazionale Soldera case basse 2016 per giovani ricercatori, primo premio EX AEQUO- primo premio conferito a Elena Piva, Marco Bragolusi "**Approccio olistico / non targeted per la caratterizzazione dei vini**".

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali contenuti nel CV ai sensi del Dec. Leg. 30/06/2003, n. 196 e art. 13 GDPR 679/16

Lonigo, 04/05/2026.

Firma

Dott. Marco Bragolusi

