

Ge



Startups gaúchas miram mercado de combustíveis

De olho em um dos segmentos mais importantes da economia, negócios gaúchos criam soluções inovadoras que ganham o mundo. A CTA Smart, de Bruno Lopes, entrega dados para otimizar a distribuição de combustível para postos

Página Central

EDITORIAL

IA ainda não está no norte dos investimentos

Apesar de discutirmos muito os avanços da Inteligência Artificial (IA) nos últimos anos, conhecendo soluções que podem contribuir em diferentes frentes dos negócios, o uso de recursos baseados em IA ainda não faz parte da rotina da maioria das empresas.

Um levantamento realizado pela Qive, plataforma voltada para a gestão de pagamento de contas, aponta que apenas 33% das companhias dizem utilizar IA no dia a dia, e só 16% investiram em orçamentos dedicados em soluções de IA nos últimos 12 meses. A pesquisa mostra ainda que 40% não investem financeiramente nesse tipo de tecnologia. A pesquisa, realizada entre agosto e setembro de 2025, ouviu 406 profissionais de diferentes setores e portes de organizações.

É claro que o uso da IA nas empresas desperta também alguns receios. No entanto, o ponto em que estamos é o de convocar as pessoas para assumirem o comando do uso de IA, aproveitando as tecnologias a partir das ações intelectuais dos profissionais, já que o conhecimento é insubstituível. Muitos profissionais temem perder suas posições, mas quem realmente vai ficar de fora é quem perder o bonde e não aprender e aproveitar essas iniciativas.

Não precisamos voltar muitos anos para rever outros momentos como o que estamos vivendo, em que grandes mudanças tecnológicas atravessaram os processos como até então eram conhecidos. Então, a hora é de aprendizado e de entender a melhor forma de explorar a IA no seu negócio. Investir nessas ferramentas como aliadas – não como substitutas – para aprimorar processos.

ISADORA JACOBY
@isajacoby

EXPLORAR

ESG: moda ou necessidade? 5 dicas práticas para empresas



Andreas Buchholz, é sócio da Igapó, startup focada em ESG

TÂNIA MEINERZ/JC

Todas (ou quase todas) as empresas desejam perpetuar seus negócios por muitos anos. Mas poucas param para encarar uma premissa essencial: não existe longevidade empresarial sem planeta e sem recursos naturais. A preocupação financeira é legítima. Ainda assim, existe um jeito mais inteligente de tratar essa pauta: enxergar sustentabilidade como gestão de risco, eficiência e visão de futuro.

1. A dor é mais urgente que o propósito: é desconfortável admitir, mas a verdade é que antes de entrar no lado inspirador do impacto ambiental, é preciso traduzir a pauta em dores que a instituição reconhece, como custos altos, riscos, mão de obra, imagem institucional, exigências legais. Mesmo quando o propósito é genuíno, a mudança só se sustenta quando vira prática viável. A única maneira de realizar uma mudança efetiva no mundo é torná-la rentável.

2. Sustentabilidade é investimento: muitas empresas querem avançar nas pautas ESG, mas ainda enxergam a sustentabilidade como custo. O ponto é mudar a lente: iniciativas sustentáveis também são iniciativas de eficiência operacional, como reduzir desperdi-

cio, otimizar insumos, diminuir retrabalho, aumentar controle e fortalecer a imagem e a reputação.

3. O que não é mensurável não é gerenciável: assim como todas as áreas do negócio têm indicadores para mensurar performance, a sustentabilidade deve seguir o mesmo caminho. Comece com poucos indicadores e acompanhe com regularidade, focando no que mais traz retorno para a empresa: geração e destinação de resíduos, consumo de água e energia, desperdício, emissões estimadas.

4. Comece pelo que está mais perto: erro comum é querer abraçar o mundo e acabar não mudando nada. O caminho mais eficaz é começar pelo que está ao alcance: processos internos, compras, descarte de resíduos, cultura da equipe. Sustentabilidade é um investimento de longo prazo.

5. Troque ações pontuais por cultura e rotina: sustentabilidade não é um evento, uma campanha ou um post bem-feito. É rotina, padrão e, principalmente, disciplina. Empresas maduras criam processos, definem responsáveis, treinam times e fazem o que tem que ser feito, entendendo que a ação de agora é o resultado que será alcançado no futuro.

Geração-e

Com foco em fermentação natural, padaria abre segunda loja na Capital

Toda criança já sonhou em ser astronauta, super-herói ou jogador de futebol. Com Guilherme Olmedo, no entanto, a aspiração foi diferente. Dono da Oliva Padaria Artesanal ao lado da mãe Simone Oliveira, ele sabia, desde pequeno, o caminho que iria seguir. "Nasci com isso. Lembro que, na quarta série, a professora fez uma atividade: 'vamos fazer um desenho do que vocês querem ser quando crescer'. E eu desenhei um cozinheiro com um pão", recorda o padeiro, que começou a fazer pães em casa desde que descobriu o processo de fermentação. Aponte a câmera para o QR Code ao lado e confira a matéria completa.



DANI BARCELLOS/ESPECIAL



ISADORA JACOBY
Editora-assistente
@isajacoby



JÚLIA FERNANDES
Repórter
@eujuliafernandes



DENER PEDRO
Estagiário
@denerpedro_



GUSTAVO MARCHANT
Estagiário
@marchxnt

Editor-chefe:
Guilherme Kolling
Projeto gráfico:
Luís Gustavo
Van Ondheusden

Marca de pudins abre loja no Moinhos de Vento



A caixa de minipudins é uma opção de presente criada pela empreendedora

O Pudim da Zuzu conta com 12 sabores, sendo o tradicional, de leite, o campeão de vendas, seguido por opções como branquinho, brigadeiro, café e doce de leite

➔ NOVIDADE

JÚLIA FERNANDES

juliaf@jcrs.com.br

Operando há 12 anos, o **Pudim da Zuzu** acaba de abrir a primeira loja física da marca. Localizada em uma galeria na rua 24 de Outubro, no bairro Moinhos de Vento, o estabelecimento consolida um negócio que começou de maneira despretensiosa, mas que, ao longo do tempo, tornou-se a principal paixão da empreendedora Zuleica Mendes Ribeiro Corrêa.

A inauguração do espaço, no fim de dezembro, marcou uma nova fase na relação da marca com o público. O local passou a reunir clientes fiéis, que durante anos consumiram os produtos apenas por delivery, e novos consumidores atraídos pela vitrine e experiência presencial. "Estamos muito felizes aqui. Conseguimos esse ponto depois de mais de 10 anos de negócio. O espaço é querido, a vizinhança é maravilhosa e já tínhamos muitos clientes na região", afirma Zuleica.

A ideia de abrir uma loja física acompanha a empreendedora desde os primeiros meses do negócio. "Desde o início, as

pessoas perguntavam onde era a loja. A gente sabia que precisava abrir, mas o negócio foi crescendo no delivery e acabou acontecendo naturalmente", lembra.

Pudins e novas opções

O primeiro sabor criado foi o pudim de brigadeiro, que rapidamente ganhou diferentes variações, com coberturas como raspas de chocolate, paçoca e amêndoas. Atualmente, o cardápio conta com 12 sabores, sendo o tradicional, de leite, o campeão de vendas.

Com a abertura da loja, o negócio passou a investir também em opções de quitutes salgados. O espaço oferece cafés especiais, pães de queijo e quiches. A inclusão das bebidas surgiu como complemento ao conceito do local. "Essa é uma loja de pudim, mas queríamos criar uma experiência. Aqui, a pessoa senta, toma um café e sai com o gosto de café de verdade na boca. Não é o café para pegar e sair correndo, é para aproveitar o momento", explica André Zamo, marido da empreendedora, que passou a fazer parte do negócio. Para manter essa proposta, os sócios optaram por trabalhar com uma seleção reduzida, mas criteriosa, de grãos especiais. "Busco cafés diferentes e de qualidade. A ideia não é ter dezenas de opções, mas oferecer algo que combine com o nosso produto e com o ambiente que queremos criar", afirma.

O atendimento presencial também trouxe novas possibilidades de relacionamento com o público. Segundo Zuzu, muitos clientes visitam o espaço movidos pela conexão criada nas redes sociais. "Tem muita gente que chega aqui e diz que nunca tinha compra-

do, mas que me acompanha no Instagram e queria conhecer a loja. É emocionante perceber o carinho e a inspiração que o negócio gera nas pessoas", relata.

Os pudins são comercializados em diferentes formatos: no tamanho de 1Kg, custando entre R\$ 129,00 e R\$ 169,00; o de 1,6Kg, partindo de R\$ 159,00; o de 120g, individual, custando R\$ 24,00, e os minis. Outra novidade é a criação do pudim do dia, vendido em fatias, além da entrada no iFood. Mesmo com as mudanças, o delivery próprio segue ativo. "Os clientes conhecem o entregador, criam vínculo. Isso mantém o lado humano do negócio", destaca.

Futuro da marca

Apesar do crescimento, Zuleica afirma que pretende manter o caráter artesanal do negócio. "Essa marca foi criada por nós e temos muito orgulho disso. Expandir por franquia exige uma operação muito complexa, e eu não quero perder o controle da qualidade e do atendimento", explica.

O foco, segundo ela, é expandir de forma gradual, mantendo a essência do negócio. "Não quero ter 300 lojas. Prefiro ter duas ou três, onde as pessoas sejam acolhidas. Essa proximidade é o que faz sentido para mim", conclui.

Endereço e horário de funcionamento

A loja está localizada na Galeria Champs Élysées, na rua 24 de Outubro, nº 435, loja 28. O estabelecimento opera de segunda a sábado, das 10h às 19h.

MURAL

➔ O **Hospital Moinhos de Vento**, em Porto Alegre, está com inscrições abertas para funções nas áreas assistencial e técnica, com vagas para contratação imediata e formação de banco de talentos. As posições contemplam cargos como nutricionista assistencial, fisioterapeuta assistencial, enfermeiro assistencial e técnico de enfermagem, exigindo formação compatível, registro profissional e experiência na área. As inscrições para a maioria das oportunidades seguem até o dia 31 de março, enquanto a vaga para nutricionista aceita currículos até 4 de maio, devendo ser realizadas pelo site hospitalmoinhos.gupy.io.

➔ O Sistema Fiergs, por meio do Instituto Euvaldo Lodi (IEL-RS),

está com 56 oportunidades abertas em estágios e nove em bolsas de inovação no Rio Grande do Sul. As vagas contemplam estudantes do Ensino Médio, Técnico e Superior, além de profissionais já formados, e estão distribuídas em nove municípios do Estado: Caxias do Sul, Canoas, Garibaldi, Novo Hamburgo, Portão, Porto Alegre, Santa Cruz do Sul, São Leopoldo e Sapucaia do Sul. Entre as vagas, há oportunidades para Administração, Design, Engenharia Civil, Marketing, Pedagogia, Publicidade e Propaganda, Ciências Contábeis, Direito, Logística, entre outras. Os interessados podem se inscrever pelo site carreiras.iel.org.br/rs e não há prazo de encerramento.

EVENTOS

➔ O **14º Encontro Empreendedor da Charlie** acontece no dia 2 de março focado no "lado B" da jornada: os desafios, dores e sabores de quem comanda o próprio negócio. Conduzido pelo empreendedor Tiago Schmitz, o evento propõe um bate-papo provocativo e uma dinâmica de workcafé para conectar empresários de todos os portes, desde MEIs até S/As, que buscam trocar experiências e fortalecer sua rede de apoio. A ideia é pausar a operação para refletir sobre o propósito e o autodesenvolvimento necessário para encarar o cotidiano dos negócios com mais confiança. O encontro ocorre na Casa Charlie Moinhos, na rua Barão de Santo Ângelo,

nº 212, bairro Moinhos de Vento, em Porto Alegre, das 8h30min às 13h. O valor é de R\$ 100,00 e inclui buffet de café da manhã. Inscrições podem ser feitas pelo link tinyurl.com/mvzp7xk9.

➔ A **Abrasel RS** promove, no dia 4 de março, a primeira edição de 2026 do projeto **Trocando Figurinhas**, focado em análise de cardápios e estratégias para o iFood. O encontro é exclusivo para associados e limitado a 30 participantes, oferecendo uma troca prática de experiências para melhorar a conversão e o ticket médio no delivery, sem o formato de palestras tradicionais. Inscrições disponíveis pelo link tinyurl.com/yj9tjyx6.



A XP anunciou a abertura de vagas para Assessor de Investimentos no Rio Grande do Sul. As oportunidades são direcionadas a profissionais que estão em início de carreira. Alguns dos requisitos essenciais para os candidatos são perfil comercial, boa capacidade de comunicação e interesse em construir uma trajetória de longo prazo no mercado financeiro. Os interessados em participar devem se candidatar até o dia 20 de fevereiro.

IA impulsiona startups gaúchas no mercado de combustíveis

Iniciativas
desenvolvem soluções
tecnológicas que
atendem diferentes
frentes da cadeia
produtiva do
combustível

→ INOVAÇÃO

DENER PEDROE
JÚLIA FERNANDES

geracaoe@jornaldocomercio.com.b

O avanço da Inteligência Artificial (IA) tem transformado setores tradicionais da economia e, no segmento de combustíveis, a tecnologia vem ganhando espaço como ferramenta estratégica para aumentar eficiência operacional, reduzir custos e melhorar indicadores ambientais. Um relatório de 2016 da McKinsey & Company apontou que a adoção de novas tecnologias elevava a eficiência operacional em até 20% no setor de petróleo e gás, além de reduzir custos de manutenção entre 10% e 40%. Uma década depois, startups gaúchas são a prova de um cenário ainda mais otimista, já que ocupam um espaço relevante ao desenvolver soluções tecnológicas voltadas à cadeia produtiva do combustível. Entre elas, está a EvcomX.

Atuando no mercado desde 2021, a EvcomX nasceu a partir da experiência acadêmica e profissional de Rodrigo Dalla Vecchia, CEO e um dos fundadores da startup. Pesquisador no departamento de matemática da Ufrgs, o empreendedor já atuava com projetos de consultoria para empresas quando identificou a possibilidade de transformar o conhecimento científico em solu-



Os sócios da EvcomX estimam crescimento de 200%, além de expansão da presença internacional

ções aplicadas ao mercado.

A empresa foi criada após um projeto desenvolvido em parceria com o setor industrial, que reuniu Dalla Vecchia e dois alunos pesquisadores. "Começamos com três pessoas e hoje já passamos de 50 colaboradores, com previsão de chegar entre 60 e 70 nos próximos meses", afirma o CEO.

Especializada em ciência de dados, a EvcomX combina diferentes técnicas tecnológicas, como Inteligência Artificial, modelagem matemática e pesquisa operacional. A startup é formada por Rodrigo e outros cinco sócios: Lucas Siviero Sibemberg, Alexandre Moreira Kappel, Fernando Ferreira Souza, Lucas Gabriel Seibert e Eduardo Coelho.

Com matriz localizada em Encantado, no Vale do Taquari, a empresa iniciou as atividades em formato remoto durante a pandemia. Em 2023, a startup passou a contar com uma sede física



Em 2025, a startup foi reconhecida entre as 10 melhores empresas de IA

no Instituto Caldeira, em Porto Alegre. Atualmente, a equipe atua com profissionais em diferentes regiões do Brasil. "Temos pessoas em todas as partes do País e fora também, em países como a Alemanha", afirma Rodrigo, desta-

cando a presença da startup em empresas de grande porte.

A EvcomX atende principalmente grandes empresas dos setores de siderurgia, mineração, energia, logística e petróleo e gás. No segmento de combustíveis, a atuação envolve soluções para diferentes etapas da cadeia produtiva, desde processos operacionais até a distribuição logística. Um dos principais exemplos é o trabalho desenvolvido para a Petrobras, cliente da startup desde o início das operações. A solução utiliza modelos de linguagem natural – conhecidos como LLMs – para analisar e classificar milhares de notas de manutenção geradas diariamente em plataformas offshore.

Soluções no segmento de gás e petróleo

Segundo Dalla Vecchia, a complexidade está no fato de



Com matriz em Encantado, no Vale do Taquari, a empresa iniciou de forma remota na pandemia

que as ocorrências são registradas em linguagem natural, o que faz com que o mesmo problema possa ser descrito de maneiras diferentes. "São nove Inteligências Artificiais que analisam mais de 40 tipos de ocorrências. A tecnologia identifica duplicidades, erros de preenchimento e outras inconsistências, aumentando a segurança das operações e reduzindo custos", explica.

A ferramenta analisa dados de mais de 100 plataformas e atende cerca de 1,5 mil usuários. De acordo com a empresa, a solução já gerou uma economia estimada em R\$ 180 milhões ao cliente, além de reduzir significativamente o tempo de análise dos relatórios.

Outro foco da startup está na previsão de consumo de gás para indústrias. A tecnologia desenvolvida pela empresa aumentou em cerca de 80% a precisão das projeções, evitando multas aplicadas quando há divergência entre consumo previsto e real. O resultado chamou a atenção de companhias do setor energético, incluindo a Cemig, que passou a utilizar as soluções para melhorar o planejamento do abastecimento.

Além disso, a empresa trabalha no desenvolvimento de soluções voltadas à organização e digitalização de documentações técnicas relacionadas à manutenção de tubulações submarinas de gás. O objetivo é garantir acesso rápido a informações críticas de segurança e reduzir riscos operacionais.

De acordo com o CEO, a aplicação de ciência de dados permite transformar processos produtivos ao substituir modelos teóricos por análises baseadas em grandes volumes de dados operacionais. "Hoje, conseguimos analisar milhões de dados para tornar equipamentos e processos mais eficientes. Isso gera economia e aumenta a segurança das operações", afirma o empreendedor.

Desperdício e ESG

A otimização também pode ser aplicada à logística de distribuição, ajudando empresas a encontrar rotas mais eficientes para transporte de combustíveis e dimensionar estoques de forma mais precisa, evitando faltas ou excessos. O Bernstein SocGen Group, joint venture global líder em pesquisa de ações e corretagem, apontou que iniciativas digitais poderiam gerar uma economia global avaliada em US\$ 320 bilhões entre 2026 e 2030, com os maiores benefícios em perfuração, manutenção preditiva, gerenciamento de reservatórios, logística

e robótica autônoma.

Outro impacto relevante ocorre na agenda ambiental das empresas. Segundo Rodrigo, ao tornar processos produtivos mais eficientes, a tecnologia contribui diretamente para a redução do consumo energético e das emissões de carbono.

"Quando uma empresa produz mais utilizando menos recursos, ela consome menos energia e, consequentemente, reduz a emissão de gases. A eficiência operacional acaba se tornando também uma estratégia ambiental", explica.

Apesar de atuar em um segmento tradicional, o executivo afirma que não há resistência das grandes empresas à adoção de novas tecnologias. Pelo contrário, segundo ele, existe uma demanda crescente por soluções capazes de resolver problemas complexos e melhorar a tomada de decisão estratégica.

O movimento acompanha uma tendência global de digitalização da indústria, conhecida como quarta revolução industrial, que prevê a criação de "gêmeos digitais" – modelos matemáticos capazes de simular cenários produtivos e prever impactos operacionais antes da implementação de mudanças reais.

Conquistas e expansão

No campo estratégico, a EvcomX também vive um momento de expansão. Em 2025, a startup foi reconhecida nacionalmente ao ficar entre as 10 melhores empresas de Inteligência Artificial no ranking do Open Startups. A empresa também recebeu premiação da Agência Nacional do Petróleo, Gás Natural e Biocombustíveis (ANP) por projetos desenvolvidos em parceria com o setor petrolífero. Segundo o CEO, a empresa projeta crescimento superior a 200% em 2026 e pretende ampliar sua atuação internacional, com foco inicial no mercado norte-americano, especialmente em soluções voltadas à logística industrial e ao setor siderúrgico.

"O papel da Inteligência Artificial nos próximos anos será habilitar uma nova forma de tomada de decisão nas empresas, permitindo simular cenários e prever impactos com muito mais precisão. A tecnologia não substitui o humano, mas amplia a capacidade de análise e geração de insights", afirma.

Empresa otimiza gestão de combustíveis em 16 países

Diversos veículos de grande porte, como ônibus ou máquinas colheitadeiras, não abastecem seus tanques de combustível em postos comuns. Movidos a óleo diesel, as frotas são abastecidas por bombas internas, administradas por distribuidoras menores, os Transportadores Revendedores Retailistas (TRR). Até hoje, alguns desses registros são feitos manualmente por funcionários, que anotam as quantidades de diesel num papel para que os dados sejam digitalizados posteriormente. Em meio a este processo, erros humanos e fraudes podem acontecer, gerando desperdício de combustível às empresas.

Foi pensando em modernizar e otimizar esse trabalho que surgiu a ideia da **CTA Smart**, empresa que automatiza a contagem de diesel e digitaliza os dados para que as distribuidoras possam ter total controle sobre seu combustível. "Um dos sócios conhecia um cara que tinha uma empresa TRR. Ele se queixava, porque essas empresas têm muitas bombas em vários lugares diferentes, e não havia um sistema que dissesse a elas quanto de combustível havia em cada bomba, de forma integrada", conta Bruno Lopes, sócio e CEO da CTA Smart. "Eles foram num cliente, que tinha uma pequena

frota de ônibus. Estava chovendo, e tinha um senhor anotando os dados na chuva. Data, hora, volume abastecido, veículo, quilometragem. Ele disse que depois um estagiário passava os dados para uma planilha e aí faziam a análise. A ideia então foi resolver os dois problemas: o do registro dos dados e o da digitalização", conclui Bruno.

A tecnologia desenvolvida pela CTA Smart trata-se de um aparelho semelhante a um totém com um teclado de números, plugado às bombas de combustível. Nele, os funcionários se identificam através de um código pessoal e digitam o código da bomba e a quantidade de combustível que será utilizada. A bomba trava automaticamente ao atingir o número determinado, a fim de evitar desperdícios e fraudes. Em tempo real, os dados são enviados a um site de acesso da distribuidora, no qual são disponibilizados relatórios e gráficos.

O papel da IA

A Internet das Coisas (IoT – sigla em inglês) é a integração de diferentes objetos físicos interligados por uma rede. Um exemplo comum são as casas conectadas, com funcionalidades como a ativação da cafeteira minutos após



A CTA Smart automatiza a gestão de combustíveis de distribuidoras

o despertador, para que o usuário acorde com o café pronto. De acordo com Bruno, a CTA Smart é "IoT na veia". "Nós transformamos um dado que era totalmente analógico em algo digital. Abastecemos a IA com aquilo que ela precisa: dados. E a IA organiza isso para entregar tudo pronto ao cliente. Isso facilita as análises financeiras, de manutenção, de eficiência", explica.

De acordo com Bruno, muitas variáveis passam pelos dados no setor de combustíveis, e a IA é uma ferramenta para a detecção de mudanças de padrão, acelerando a tomada de decisões estratégicas. "Os ganhos e perdas são medidos na terceira casa depois da vírgula. O uso de IA dando qualquer tipo de ganho de eficiência já é muito significativo."

Sustentabilidade e futuro

A indústria de combustíveis passa por mudanças importantes com o surgimento de veículos

elétricos. Por mais que trabalhe majoritariamente com diesel, Bruno defende que a sustentabilidade é um pilar da CTA Smart. "Brinco que é o 'no bullshit ESG', porque é sustentabilidade de verdade, não só no discurso. Nosso negócio, pela eficiência do controle de abastecimento, gera uma economia de até 20%. Ou seja, é um material altamente poluente sendo menos utilizado na operação", afirma.

Atualmente, veículos pesados estão num estágio inicial de transição de combustíveis. Caminhões e colheitadeiras, por exemplo, ainda dependem quase que exclusivamente do diesel. No entanto, a CTA Smart se prepara para o futuro. "Quando ocorrer essa transição, continuaremos sendo a empresa que fará essa inteligência. Isso não acontece de um dia para o outro, estamos nos adaptando junto, automatizando a operação de outros combustíveis", projeta Bruno.

Brasil é polo para formação de talentos

A aplicação de IA no setor de combustíveis avança rapidamente e já se estende por toda a cadeia produtiva. Segundo o coordenador do curso superior de Tecnologia em Inteligência Artificial e Ciência de Dados do UniSenac, Vitor Hugo Lopes, a tecnologia deixou de ser uma tendência futura para se tornar uma ferramenta estrutural na operação do segmento.

"Hoje, temos um agravamento de Inteligência Artificial em todas as etapas do processo, desde a extração do combustível até a ponta, quando o cliente está realizando o pagamento", afirma. Ele explica que boa parte das soluções aplicadas ao setor não foi necessariamente criada para o mercado de combustíveis, mas adaptada a partir de tecnologias já utilizadas em outras áreas.

A presença da IA também tem ampliado a capacidade de

fiscalização e controle de qualidade. Sistemas inteligentes podem monitorar equipamentos, prever falhas em bombas e garantir maior precisão nas medições, aumentando a eficiência operacional e a segurança dos processos.

O crescimento do investimento em tecnologia reforça esse cenário. Dados de uma pesquisa da AllianceBernstein indicam que os gastos com tecnologia da informação no setor de petróleo e gás devem crescer, em média, 7,4% ao ano a partir de 2025 até 2029. O levantamento também mostra que apenas 13% das empresas já implementaram soluções de IA agêntica, enquanto 49% planejam adotar a tecnologia em 2026. Questões relacionadas à segurança, governança e proteção de propriedade intelectual ainda aparecem como entraves para uma adoção mais acelera-

da. Outro desafio relevante está na formação de profissionais especializados. "O maior desafio é encontrar profissionais que tenham noção das tecnologias já aplicadas e consigam criar a partir do que já existe", destaca.

Apesar dos desafios, o Brasil desponta como um polo estratégico. "Embora a gente ainda sofra com o acesso desigual ao ensino superior, temos uma formação de muita qualidade. O Brasil é um país que consegue inovar e construir tecnologias novas", destaca. Apesar disso, Vitor Hugo ressalta algumas questões referentes à educação na área. "O Brasil ainda precisa tratar a formação tecnológica com mais respaldo. Precisamos de um investimento maior", comenta.

O professor salienta que o Brasil tem um modelo econômico que ainda dificulta o crescimento de empresas inovadoras.

"Temos muito essa ideia de que o capital global está concentrado nos Estados Unidos. Temos muitas startups brasileiras que criam soluções excelentes, mas quando chega a hora de escalar tem um cenário de crédito caro, é um mercado que tem baixa disposição para assumir risco. Isso acaba enfraquecendo a inovação que foi criada aqui dentro", reflete.

Sobre as tendências, Vitor Hugo destaca que a tecnologia fará parte da transição energética. "Acredito que soluções de IA que vão envolver a estabilidade de carbono, eficiência energética, gestão de cadeia logística de forma mais inteligente, biocombustíveis, energia renovável, serão fundamentais para fortalecer também a transição energética nesse sentido", conclui.

Leia a matéria completa em geracaoe.com

O que o empreendedor precisa saber sobre o digital

→ ARTIGO

Muitos empreendedores ainda iniciam suas jornadas encarando o digital como uma tarefa a ser riscada da lista: criar um site, abrir um perfil no Instagram e, talvez, disparar alguns e-mails. No entanto, em um mercado cada vez mais pautado pela maturidade dos dados e pela complexidade das decisões de compra, essa visão pode ser o teto que impede o crescimento do negócio.

O que o empreendedor precisa entender, antes de qualquer investimento em plataformas, é que o digital não é um departamento, mas o ecossistema onde o seu cliente habita. Seja no varejo ou na indústria de base,

a jornada de compra começa, e muitas vezes termina, em uma tela.

Especialmente no Rio Grande do Sul, onde temos uma base industrial e tecnológica fortíssima, existe um mito de que o marketing digital é coisa de varejo. Grande erro. No setor B2B, as vendas são complexas e envolvem diversos decisores. Mas é preciso lembrar do conceito de B2P (Business to People). Afinal, empresas não tomam decisões, pessoas tomam.

O digital serve para construir a autoridade necessária para que, quando o seu vendedor bater à porta (ou abrir uma sala virtual), a confiança já esteja estabelecida. O empreendedor deve usar o conteúdo não



VINÍCIUS GHISE
CEO da Global AD

apenas para vender, mas para educar o mercado e resolver as dores reais do seu público.

Outro ponto fundamental é a transição da intuição para a análise. Antigamente, o marketing era uma aposta. Hoje, é ciência aplicada. O empreendedor moderno precisa dominar, ao menos conceitualmente, métricas que realmente importam, como custo de aquisição de cliente (CAC), valor do tempo de vida do cliente (LTV) e taxa de conversão.

Conteúdos caça-curtidas, mas que não geram oportunidades de negócio, campanhas sem diferenciais ou proposta de valor são métricas de vaidade que drenam o caixa. O foco deve ser a performance aliada

à construção de marca. Um negócio sólido se constrói com consistência, e não com "hacks" ou tendências passageiras.

Por fim, o digital exige o envolvimento direto da liderança. O CEO deve ser o primeiro embaixador da marca, utilizando canais como o LinkedIn para fortalecer o social selling e a reputação institucional. O digital é uma maratona de longo prazo. Quem entende que a tecnologia é o meio, mas a estratégia e as pessoas são o fim, já começa o jogo vários passos à frente da concorrência. O sucesso no digital não vem de quem grita mais alto, mas de quem entrega o valor certo, para a pessoa certa, no momento exato da jornada.

Jovem busca apoio para competição de inovação na Coreia

→ INSPIRAÇÃO

DENER PEDRO

dener.pedro@jcrs.com.br

Nascido em São Paulo, o jovem Victor de Moura chegou ao Rio Grande do Sul em 2020. Foi na Serra Gaúcha, em Carlos Barbosa, onde fez o Ensino Médio, que começou sua jornada no mundo da ciência. A escola em que estudava é conhecida na cidade por promover mostras científicas e, de acordo com Victor, já teve dois estudantes que viajaram ao exterior com seus projetos. Hoje, após ganhar destaque, o jovem busca apoio financeiro para representar o Brasil em um dos maiores eventos de inovação e engenharia do mundo.

Cursando Eletromecânica no Senai em 2023, Victor teve o insight para o começo do seu projeto de forma inusitada. "Um dia um aluno jogou um chiclete no lixo para papel e o professor ficou p da vida. Desde então ele começou a falar sobre reciclagem nas aulas de tempos em tempos, sobre a importância da separação do lixo. Foi bem na época que precisávamos pensar numa ideia para a mostra de ciência e aquilo ficou na minha cabeça", conta Victor.

No primeiro ano, o embrião do projeto era uma ferramenta parecida com uma ferradura, feita para retirar o lacre de garrafas para descartá-los de forma separada. Victor formou dupla com Rafael Casanato, um de seus colegas para o projeto. "Nós éramos o grupo do fundão, então ninguém botava muita esperança. Ele fazia robótica e eu eletromecânica, então no

segundo ano eu conversei com ele, perguntei se ele via futuro naquela ideia porque poderíamos tentar automatizar, e assim fizemos", recorda.

A partir de então, o projeto levou Victor a várias mostras de ciências. Conquistando o segundo lugar na competição municipal, a dupla chegou à Mostratec, em Novo Hamburgo, um dos maiores eventos de pesquisa científica do Brasil para jovens cientistas. De lá, garantiram o primeiro lugar e credenciais para outras mostras em Santa Catarina e no Peru. "Sempre fomos sem nenhuma expectativa de vencer. Éramos os alunos do fundão, onde chegássemos estava de bom tamanho", admite Victor, explicando que seu colega Rafael ultrapassou a idade limite para participar da maioria das feiras.

Conforme o nível das feiras de ciência subia, o projeto ganhava destaque entre os especialistas. Foi no evento em Florianópolis que o trabalho possibilitou a credencial para a World Invention Creativity Olympic (WICO), uma das maiores olimpíadas de inovação e engenharia do mundo, que ocorre em Seul, na Coreia do Sul, em julho.

Falta de recursos

Estudante de Engenharia Mecânica do Instituto Federal, Victor se formou numa escola pública e vinha guardando dinheiro para comprar um carro. Os planos, no entanto, mudaram. Na feira que participou no Peru, conquistou uma vaga para um evento em Barcelona, ao qual participará como avaliador. "Decidi usar o dinheiro para investir nesta viagem porque



Victor já representou o Brasil em eventos no exterior, como na Mostra Científica Latino-Americana

é uma grande oportunidade. Imagina, aos 18 anos ser jurado de uma grande feira. Não caiu a ficha ainda", destaca Victor.

O investimento para a ida a Barcelona, que aconteceu no dia 15 de fevereiro, inviabilizou financeiramente a viagem para a Ásia. Foi pensando nisso que Victor decidiu pedir ajuda através de uma vaquinha online. "São 25 países no evento e o Brasil nunca teve participantes, então quero poder representar nosso País, mostrar para a minha geração que a ciência é um caminho mesmo para quem não vem de escolas particulares."

O projeto

A máquina desenvolvida por Victor é uma separadora mecânica de materiais recicláveis.

"Você coloca uma garrafa pet na esteira de cabeça para baixo, vem um pistão que vai cortar a tampa e o lacre, e uma prensa que vai amassar a garrafa e separar tudo por cor", resume Victor.

"Costumo dizer que a máquina é um fusquinha e o que existe no mercado hoje são Ferraris, máquinas muito eficientes, mas que custam R\$ 1 milhão, enquanto a nossa custa R\$ 50 mil. Não é apenas um projeto de engenharia, é um projeto de meio ambiente e um de ação social também" ressalta.

Além de democratizar o custo, a ideia de Victor é que a máquina possa diminuir os índices de resíduos que vão para aterros sanitários sem passar

por triagem.

"Tem cidades no Interior dos estados com índices muito ruins e que é difícil levar maquinários até lá. A nossa é fácil de ser projetada, pode ser adaptada. Minha solução não é a implementação da separação química dos materiais, é aprimorar e facilitar a separação mecânica", destaca.

Como ajudar o Victor?

Pessoas e entidades que queiram contribuir com o abatimento dos custos da passagem de Victor para a WICO, na Coreia do Sul, podem acessar o link da vaquinha abre.ai/oMaV e fazer uma doação espontânea. Até o momento da reportagem, foi arrecadado pouco menos de 40% do valor necessário.

Operando há 27 anos, restaurante indiano em Porto Alegre já recebeu Paul McCartney

Aberto em 1999, o Sharin conta com todo o mobiliário inspirado no país asiático, incluindo um tuk-tuk, importado diretamente da Índia

GUSTAVO MERCHANT

gustavos@jcrs.com.br

"Você é maluco, cara? Cozinha indiana em Porto Alegre?", foi o que Alexandre Sharin, chef do restaurante que leva seu sobrenome, ouviu em 1999, quando decidiu trazer para a Capital a gastronomia do norte da Índia. Perto de completar 27 anos de história, a família foi peça-chave para o negócio se concretizar. Resultado de uma geração de cozinheiros, a culinária sempre correu nas veias de Alexandre. Sua mãe dava aulas de gastronomia, enquanto suas irmãs eram formadas em áreas correlatas e possuíam familiaridade com o assunto.

Respeitado por sua gastronomia e tradição, o restaurante Sharin já recebeu figuras públicas marcantes, como o embaixador da Índia, Dinesh Bhatia, e o ator Paulo Autran, falecido

em 2007. Entre as visitas de destaque está o ex-Beatles, Paul McCartney, o qual Alexandre classifica como "gente finíssima", que experimentou as iguarias indiana e se tornou um dos personagens mais expoentes que já frequentaram o Sharin.

A paixão pela Índia surgiu aos 13 anos, quando o empreendedor teve contato com a cultura e com a gastronomia indiana. "Anos depois, trabalhei em uma empresa de importação de produtos indianos, me aprofundei no hinduísmo, no budismo e me apaixonei de vez por essa cultura", comenta Alexandre.

"Comecei bem cedo, tive alguns bares na casa dos 21, 22 anos, mas nada muito ligado à cozinha. Era estudante de Direito quando abri o restaurante, trouxe dois chefs indianos e um tailandês para tocar a cozinha", explica o chef, que não integrou a cozinha em um primeiro momento devido à falta de conhecimento. "Não tinha curso, não tinha internet, eram no máximo livros. Aprendizado mesmo era observando, fazendo na prática", conclui.

Alexandre passou oito anos convivendo com os cozinheiros estrangeiros, que o levaram a um nível maior de maturidade na gastronomia.



Alexandre Sharin, chef do restaurante, apostou em decorações típicas para trazer a atmosfera da Índia

"Quando foram embora, eu segui estudando, criei uma metodologia, fui atrás de técnica, especialmente da cozinha francesa", recorda o chef, que aperfeiçoou, ao longo de mais de duas décadas, suas habilidades em diferentes cozinhas e hoje é convidado para preparar seus pratos em outros lugares, além de ensinar, através de cursos e workshops, entusiastas da culinária indiana.

Graças ao seu empenho, o reconhecimento bateu na porta. Em 2009, foi nomeado membro chef de cozinha da Associação da Boa Lembrança – entidade presente no Brasil e no mundo, na qual um chef desenvolve anualmente uma receita de tema específico, que é impressa em cerâmica e oferecida ao cliente como lembrança após consumir o prato.

Um pedaço da Índia na Capital

Ao entrar no restaurante, o visitante tem uma imersão cultural que o transporta a um autêntico palácio indiano. A decoração é rica em detalhes e atemporal, com todo o mobiliário, incluindo mesas e artigos, importados diretamente da Índia. Isso se estende às imagens do hinduísmo, como Shiva e Ganesha, este último representado por um elefante que se destaca no centro do restaurante. Para completar a ambientação, um tuk-tuk, veículo de três rodas típico da Índia.

A culinária do restaurante não caminha de acordo com o imaginário popular de que tudo que vem da Índia é picante – a pimenta, por exemplo, é uma es-

colha do cliente, não sendo adicionada aos pratos por padrão.

A linha do Sharin segue os autênticos pratos do Norte da Índia, que são mais à base de castanha e nata e utilizam proteínas como cordeiro e frango. De acordo com o chef, há um certo receio influenciado pelo que as pessoas veem em vídeos no Tik-Tok de comida de rua indiana.

"Essa ideia de que seria uma comida 'suja', para quem não conhece, isso pesa. Mas quem conhece, já sabe que a proposta do restaurante segue uma linha de alta gastronomia", explica Alexandre, eliminando o estereótipo em relação a uma cozinha rica e milenar.

O cordeiro é o carro-chefe do restaurante. Ele está presente em um dos principais pratos, o Lamb Korma, de R\$ 120,00, que une Stinco de cordeiro sous-vide ao molho de korma, acompanhado de vegetais e arroz jasmin. No mais, receitas com polvo,

camarão e frango recebem boa aceitação, sem contar os vegetarianos, que têm saído bastante de acordo com o chef.

"Em quase 27 anos de história, é impossível não ter altos e baixos", re-

lata Alexandre, que enfrentou os primeiros anos do Sharin na garra, pois acreditava no negócio. "Fiquei praticamente cinco anos empatando", diz o chef, que passou por duas crises pontuais, em 2009 e 2016, momentos em que precisou ser resiliente. Por essas e outras, ele aconselha: faça um caixa. "O mais importante é entender que, quando você está ganhando dinheiro, você precisa guardá-lo", lembra.

Em relação às bebidas, Alexandre comenta que o álcool não é o forte dos indianos, apesar de gostarem de cerveja e uísque. O drinque clássico que a casa serve é o lassi, uma batida de iogurte indiano com manga, cardamomo e água de rosas, e também clássicos como Negroni e Aperol Spritz, além de uma caipirinha de gengibre muito usual no país da Ásia Meridional.

Uma curiosidade é a escolha por vinhos, principalmente os gaúchos. Segundo o chef, o Sharin foi um dos primeiros restaurantes a incluí-los em sua carta, numa época em que havia certo preconceito pelo fato de serem servidos em garrafões.

Desde 1999 no bairro Auxiliadora, a dinâmica mudou com o tempo, desde o aluguel, que hoje não precisa pagar mais pois adquiriu o ponto, até a explosão gastronômica da região, que hoje se tornou um polo com vários restaurantes.

O restaurante tem capacidade para até 120 pessoas e conta com cerca de 10 funcionários, entre eles Alexandre, um subchefe, três cozinheiros, três auxiliares e quatro pessoas atendendo no salão. Há também um espaço para eventos no andar de cima, que comporta de 15 a 40 pessoas.



O restaurante opera há 27 anos no bairro Auxiliadora, em Porto Alegre



Imagens do hinduísmo, como Shiva e Ganesha, ganham destaque



NEGÓCIO RAIZ

Endereço e horário de funcionamento

O Sharin fica na rua Felipe Neri, nº 332, no bairro Auxiliadora, em Porto Alegre. A casa funciona de segunda a sábado, das 18h30min até 23h30min.

Em casarão centenário no Rio Branco, gastrobar apostava em comidas urbanas

O Urban Bites fica em uma casa de 120 anos e pretende apresentar releituras de pratos tradicionais

→ NOVIDADE

JÚLIA FERNANDES

juliaf@jcrs.com.br

O bairro Rio Branco ganhou, recentemente, uma nova opção gastronômica. Localizado em um casarão centenário na rua Miguel Tostes, o **Urban Bites** (@urban_bites_gastrobar) nasceu com a proposta de trazer a sofisticação para a comida do dia a dia, reinventando pratos tradicionais para que a refeição seja sempre uma surpresa para o cliente.

Aberto em dezembro, o gastrobar é resultado da transição de carreira de um casal de empreendedores de primeira viagem, Jonathan Marques e Jéssica Bender. Ambos apostaram as economias no novo sonho, que começou a ser tirado do papel no início de 2025. "O Jonathan já era da área da gastronomia, e eu trabalhava com comércio exterior", conta Jéssica, que, assim como Jonathan, deixou o emprego para empreender.

"No início, era para ser um espaço bem pequenininho, uma coisa simples, talvez até um delivery, e o negócio pegou uma proporção muito grande", conta Jéssica. Jonathan é chef de cozinha e atua na área há mais de 10 anos. Todos os pratos que fazem parte do cardápio do Urban Bites são autorais e criados pelo chef.

"Comecei em 2015 e tive a oportunidade de trabalhar nos melhores restaurantes de Porto Alegre. Trabalhei em algumas cozinhas da Padre Chagas, na 'época de ouro' da região, onde acompanhei a transição entre a 'velha guarda' e a nova gastronomia da Capital", compartilha o empreendedor.

Unindo as experiências, o casal teve um segundo match, mas agora nos negócios. "A ideia era a gente se arriscar mesmo, fugir um pouco do comodismo das nossas rotinas", comenta a sócia. Pais de três filhos, eles concordam que trabalhar como CLT é bom e traz segurança para a família, mas, com o tempo, entenderam que era o momento de buscar caminhos alternativos.

"Às vezes, tu estás trabalhando em uma grande organização e de repente é descartado. Então, decidimos olhar para novas possibilidades", afirma Jéssica.

Casarão centenário

Após centralizar as ideias do projeto e discutir o orçamento, foi o momento de ir atrás de um ponto. De acordo com o casal, a casa de 120 anos surgiu por acaso. "Fiquei procurando no Google Maps e passei por essa rua. Vi essa casa abandonada e pensei 'tem potencial'", conta Jonathan.

Na imagem do mapa, aparecia uma placa antiga com o contato do proprietário da casa, que, por sorte, ainda era o mesmo. "Fizemos contato, realizamos todos os trâmites legais para conseguir abrir e foi um caos, porque ela não tinha fiação elétrica, nem água. Tivemos que botar até um poste", comenta o empreendedor.



DANI BARCELLOS/ESPECIAL

O casal Jonathan Marques e Jéssica Bender está à frente do novo gastrobar do bairro Rio Branco

sobre a casa que estava há 10 anos fechada.

As obras começaram em setembro, e o valor inicial de investimento de R\$ 25 mil virou rapidamente R\$ 240 mil. Para tentar diminuir os custos, o casal colocou a mão na massa e resolveu tocar a obra sozinho.

"As nossas economias são da CLT, nossas famílias não têm grandes recursos guardados, nada disso. Fomos vendendo o que tínhamos, inclusive nosso carro e um terreno, porque o negócio tomou uma proporção muito grande", comenta Jéssica, afirmando que não tinha mais como voltar atrás.

O espaço foi planejado para oferecer diferentes experiências aos clientes. Com capacidade

para atender até 80 pessoas, o restaurante é dividido em dois andares, contando também com um espaço de happy hour no piso superior e um jardim externo, muito utilizado durante o jantar.

Toda a decoração e os detalhes do ambiente foram idealizados e executados pelo casal.

O casarão também é utilizado para eventos privativos, sendo fechado exclusivamente para grupos acima de 20 pessoas.

Base italiana, raízes do mundo

A culinária italiana constitui a base gastronômica do Urban Bites, mas é apresentada de uma forma não tradicional e reinventada. Os sócios definem sua proposta como uma "base italiana em raízes do mundo", onde técnicas clássicas se fundem com ingredientes globais e regionais, especialmente do Sul do Brasil.

"Antes do projeto estar pronto, a gente já tinha o nome. A ideia de 'urban' é uma referência a comidas urbanas, que é bem a nossa pegada", explica Jéssica.

O espaço conta com dois cardápios, um exclusivo para o almoço e outro para a noite. "O jantar é uma experiência gastronômica, com um pouco mais de requinte", destaca Jéssica.

Os risotos são os grandes destaques, aparecendo tanto no almoço quanto no jantar. Entre as opções estão o Risoto Rústico, com entrecôte, linguiça

e ovo frito; o Risoto Mantecata, com frango grelhado e molho de queijo; e o Risoto de Costela, que é considerado um dos diferenciais da noite. No almoço, os pratos principais variam entre R\$ 45,00 e R\$ 89,00, enquanto no jantar as opções ficam entre R\$ 89,00 e R\$ 163,00.

Nas entradas, a bruschetta faz sucesso entre os clientes. Embora seja um clássico italiano, a versão do chef Jonathan é autoral. Ele utiliza uma base de inspiração oriental, utilizando sangu, criando uma combinação que os sócios afirmam não ter sido encontrada em nenhum outro restaurante do Brasil durante suas pesquisas. A entrada custa R\$ 59,00 e é formada por quatro bruschettas nos sabores geleia de tomate com bacon, cogumelos com gema curada, salmão com cream cheese e file de carne com parmesão.

O local também conta com uma carta de drinks autorais e vinhos. Além disso, o Urban Bites oferece uma programação especial de happy hour.

Endereço e horário de funcionamento

O gastrobar está localizado na rua Miguel Tostes, nº 255, no bairro Rio Branco. O Urban Bites opera de segunda a sábado, abrindo para o almoço, das 11h30min às 14h30min, e para a janta, das 18h às 23h.



Entre as entradas, a bruschetta feita à base de sangu está entre as preferências dos clientes da operação