

Promessa que IA barateia software: uma simplificação perigosa

➔ ARTIGO

A popularização da IA reacendeu um debate recorrente no setor de tecnologia: afinal, criar software ficou realmente barato e acessível para qualquer pessoa? Ferramentas capazes de gerar código automaticamente, muitas vezes a partir de simples descrições em linguagem natural, alimentam a percepção de que qualquer indivíduo pode desenvolver produtos digitais complexos com poucos recursos técnicos. De fato, a IA reduziu de forma significativa o tempo necessário para transformar uma ideia em protótipo funcional. No entanto, essa narrativa simplifica demais um processo que, historicamente, sempre foi mais amplo e complexo do que apenas escrever código. Quem trabalha com desenvolvimento há mais tempo sabe que codificar é apenas uma etapa dentro de uma cadeia muito maior de decisões. Antes mesmo de pensar na implementação técnica, é necessário compreender qual

problema precisa ser resolvido, quem são as pessoas afetadas por ele e qual valor uma solução digital pode gerar na prática. Também entram nessa equação fatores como modelo de negócio, forma de distribuição, experiência do usuário e viabilidade de longo prazo. São decisões que exigem análise, repertório de mercado e visão estratégica, dimensões que ainda não podem ser automatizadas por ferramentas de geração de código. Durante décadas, o alto custo do desenvolvimento funcionou como um filtro natural dentro do ecossistema de tecnologia. Criar software demandava tempo, equipes especializadas e investimentos relevantes, o que obrigava empresas e empreendedores a refletirem com bastante cuidado sobre o que realmente valia a pena construir. Hoje, com ferramentas baseadas em inteligência artificial, é possível desenvolver protótipos em poucas horas e testar hipóteses rapidamente com usuários reais. Esse avanço é extremamente positivo, pois reduz



FABIO SEIXAS

Especialista em desenvolvimento de software e IA, e CEO da Softo

barreiras de entrada e estimula experimentação. O ponto crítico é que a facilidade de construir não resolve, por si só, a dificuldade de decidir o que e como construir. Quando não existe clareza sobre o problema que se pretende resolver,

equipes acabam utilizando toda essa velocidade para iterar sobre ideias pouco relevantes. Em vez de gerar aprendizado consistente, o processo passa a produzir apenas mais versões de um mesmo conceito mal definido. A velocidade da prototipagem, portanto, não substitui a qualidade do raciocínio de produto. Em alguns casos, a abundância de ferramentas tecnológicas apenas acelera a execução de hipóteses equivocadas, criando uma falsa sensação de progresso. Mesmo na etapa de codificação, o custo não desapareceu, ele apenas mudou de forma. Ferramentas de geração de código, como assistentes baseados em IA, possuem custos de assinatura, consumo de processamento e infraestrutura. Além disso, desenvolvedores continuam dedicando tempo para orientar os modelos, revisar o código produzido, identificar inconsistências e garantir que o sistema funcione de maneira segura e eficiente. Um estudo conduzido pela Microsoft Research mostrou, por exemplo, que desenvolve-

dores que utilizam assistentes de programação baseados em IA conseguem concluir tarefas cerca de 55,8% mais rápido do que aqueles que trabalham sem essas ferramentas. Isso representa um ganho relevante de produtividade, mas não elimina a necessidade de engenharia qualificada. Na prática, a inteligência artificial ainda está longe de entregar sistemas completos prontos para produção sem supervisão técnica. O que essas ferramentas produzem, na maioria das vezes, são estruturas iniciais ou códigos que precisam ser avaliados, integrados e refinados por profissionais experientes. A diferença entre um código cuidadosamente revisado e um código gerado automaticamente sem validação pode resultar em falhas de segurança, problemas de arquitetura ou custos operacionais elevados. Nesse sentido, a IA atua mais como uma alavanca de produtividade do que como substituta da engenharia de software. **Leia o artigo completo em geracaoe.com**

Depois de dois anos, marca de frango frito retoma operação em Porto Alegre

Agora franquia, o negócio abre na Zona Norte da Capital e, em breve, pretende expandir para o restante do Estado

➔ NEGÓCIOS

GUSTAVO MARCHANT

gustavos@jcrs.com.br

Depois de dois anos, o **Rooster Crispy Kitchen (@rooster.crispy)** está de volta a Porto Alegre. A operação, especializada em frango frito estilo americano, paralisou sua operação em 2024 de forma estratégica, visando o futuro. O negócio ressurgiu com planos maiores, mirando no processo de franquia com potencial nacional. "Enquanto todo mundo queria colocar o frango frito no balde, focando apenas na quantidade, a gente pensou: por que não levar o frango frito para um novo nível?", provoca Luís Lopes, nome à frente do negócio que iniciou em 2020.

Apesar da formação em Administração, abrir um negócio gastronômico em um segmento

pouco desenvolvido no Brasil foi um desafio para ele. "Como não existia ninguém do frango frito para me orientar, fui buscar mentores no delivery e até em hamburguerias para me capacitar. O primeiro Rooster acabou sendo um MVP e uma grande escola. Enquanto fazia, eu acertava e errava, e depois precisava consertar tudo sozinho, sob pressão", explica o empreendedor, que confessa ter se empolgado com o tamanho da demanda, motivo que ocasionou o fim da operação.

"Percebemos que o Rooster ainda não estava preparado para escalar. Tudo era produzido dentro da própria loja. Entendemos que expandimos o cardápio antes de organizar a operação, então demos um passo atrás, fechamos outras frentes e focamos em modelar o negócio para crescer com escala", declara. "Fiquei abalado no momento, mas sabia que nunca iria desistir do meu sonho assim", lembra Luís.

Foi nessa busca que firmou uma parceria com o Sebrae-RS, instituição que o apoiou na retomada do negócio e ajudou a modelar a franquia do Rooster.

Agora franquia, a marca foi comprada pela Grano Fran-



A marca retomou o negócio no modelo de franquias, iniciando a atividade no bairro Jardim Itu

queadora, que também é dona da Usina de Massas. Para a nova fase, o problema da cozinha foi resolvido. As receitas foram passadas para uma fábrica, tirando a produção pesada de dentro da loja. Mesmo com mudanças, o produto segue o mesmo.

Retomada na Zona Norte

Antes de ganhar o Rio Grande do Sul, porém, o teste de fogo é em Porto Alegre. A uni-

dade na rua Adda Mascarenhas, nº 120, no bairro Jardim Itu, opera como um laboratório. A escolha do local, mais afastado da região central, é intencional. **O objetivo é validar o delivery, as embalagens e o atendimento no salão antes de inaugurar a unidade "vitrine" na rua Dinarte Ribeiro, no Moinhos de Vento.**

O cardápio do Rooster Crispy Kitchen — que utiliza buttermilk no empanamento — é pensado para comparti-

lhar. Entre elas estão o Crispy Chicken, Frango Frito Kentucky que serve até seis pessoas, e as Chicken Wings, coxinhas de frango no estilo clássico das Buffalo Wings americanas. Destaque também para o Hot Rooster Chicago, um hot dog em versão menor, com 12 cm, e para o Kentucky, hambúrguer clássico da casa que combina frango frito, queijo mussarela, molho artesanal e alface e picles como complementos.