

A Inteligência Artificial como cultura corporativa, e não apenas ferramenta

➔ OPINIÃO

Até pouco tempo atrás, um dos principais desafios para as organizações estava em incorporar definitivamente uma cultura digital a seus processos, práticas e cotidiano. Menos de meia década depois, é uma outra inovação que se impõe.

A essa cultura digital agregou-se um componente disruptivo e definitivo: o da Inteligência Artificial. Ela deixou de ser apenas uma tendência tecnológica para se tornar parte da cultura corporativa de empresas que buscam mais eficiência, agilidade e estratégia na tomada de decisões.

Ou seja, a Inteligência Artificial não se restringe a ferramentas.

A IA passa a fazer parte da rotina de trabalho e do funcionamento da empresa — de todo o conjunto da empresa, não só da área de TI. Funções administrativas, de gestão, de marke-

ting, operacionais, o comercial, não importa: há soluções de Inteligência Artificial para todas essas atribuições.

A Inteligência Artificial como cultura corporativa significa compreender a existência dessa ampla gama de recursos e saber como melhor aproveitá-los, explorá-los e customizá-los. Torná-los aliados da organização e de seu time.

Compreender também que a Inteligência Artificial não significa um instrumento para substituir pessoas. Significa, sim, um caminho para realizar e agregar tarefas impossíveis de serem cumpridas por nós, humanos, com a mesma velocidade e precisão que a tecnologia.

A Inteligência Artificial se apresenta como aliada para procedimentos morosos, repetitivos, muitas vezes de baixa complexidade, mas que consomem um tempo danado das equipes. Nesse cenário, a intervenção humana se coloca como cada



ALYSSON GUIMARÃES

Fundador e CEO da LeverPro, empresa de tecnologia para planejamento e gestão financeira de organizações

vez mais imprescindível, e não “dispensável”, como se costuma imaginar.

O olhar humano entra no

prompt, o comando dado pela Inteligência Artificial, que precisa ser bem elaborado (ser inteligentemente elaborado) para se obter uma resposta satisfatória. O olhar humano está presente no momento de avaliar o output, ou seja, a produção da IA. Entra em cena o pensamento crítico do ser humano, inalcançável pela tecnologia.

Portanto, a IA e seus agentes atuam como mãos adicionais, executando tarefas básicas, meramente operacionais, libertando as pessoas para atividades de verdadeiro impacto e valor. Essa é a Inteligência Artificial como cultura corporativa.

Como construir essa mudança? Colocando a mão na massa. Oferecer aos setores e equipes da organização acesso a múltiplas ferramentas de IA, permitindo o teste constante de novos recursos.

Incentivar as equipes a desenvolver projetos com o uso da Inteligência Artificial é outra

providência elementar. Isso é um fator decisivo, porque desmistifica a tecnologia e a torna inerente ao cotidiano da empresa. Na LeverPro, isso é palavra de ordem.

Estímulos podem ocorrer de diversas formas, inclusive com programas de bonificação para colaboradores que apresentem projetos de IA, projetos de grande impacto positivo no dia a dia de cada setor. Promover testes, colocar a equipe de tecnologia para acompanhar a implementação desses projetos e um compliance com políticas de privacidade e de segurança da informação são outros caminhos importantes.

Trata-se de um movimento que deve envolver todos, mas é fundamental que tenha atuação efetiva e protagonista das lideranças da organização. Afinal, é o exemplo dos líderes que forma e fortalece essa nova cultura de que estamos falando. Mais cedo ou mais tarde, a adesão a ela será necessária.

Nova cafeteria no Bom Fim aposta em cardápio sem glúten e sem lactose

Oferecendo de doces a pratos quentes, o Espaço Maná mira em estratégias de custo-benefício para ampliar o acesso à alimentação inclusiva

➔ NOVIDADE

GUSTAVO MARCHANT

gustavos@jcrs.com.br

Intolerante ao glúten e à lactose, a empreendedora Manoela Charão encontrava, assim como outras pessoas com restrições alimentares, dificuldade em achar cafeterias com opções inclusivas e saborosas que fossem além do tradicional pão de queijo ou tapioca. Foi esse pretexto que a motivou a criar, em abril, o Espaço Maná (@espacomana.poa), um ambiente focado em saúde e nutrição — com alimentos proteicos e sem açúcar —, mas que passasse longe do estereótipo de comida fit sem gosto, como avalia Manoela. O local também abriga uma franquia com produtos da Herbalife.

“Querida uma coisa gostosa, nutritiva e saudável. Algo que eu

procuraria se fosse a uma cafeteria como cliente”, explica.

Alimentação inclusiva, mas com preço justo

Fugindo dos altos valores cobrados por lojas de produtos naturais, a empreendedora põe na prática o custo-benefício através de substituições, principalmente nos shakes. Em vez de usar ingredientes como leite e farinha de amêndoas — que encareceriam o produto final —, o espaço utiliza leite de soja em pó proteico e adoça as batidas com estévia e frutose para dar sabor e valor nutricional às receitas.

“Não adianta tu querer atender o povo que precisa ter uma alimentação inclusiva, mas usar insumos caríssimos que só vão chegar numa uma classe muito alta”, argumenta Manoela, que garante 100% do cardápio sem açúcar, sem glúten e sem lactose, embora alguns produtos tenham leite de vaca para o público geral.

Cardápio funcional

Dentre os shakes proteicos, destacam-se o de churros e o de baunilha com cookies. Ainda nas bebidas, a casa tem as chamadas funcionais. Com a promessa de ser desintoxi-



Manoela Charão comanda o Espaço Maná, novidade no Bom Fim

cante, acelerar o metabolismo e auxiliar no emagrecimento, a Queima Calórica sai por R\$ 19,90. Custando R\$ 21,00, o Seca Barriga é um lanche proteico que ajuda na saciedade, de acordo com Manoela.

No menu, tem até chocolate quente com proteína e Quentão Fit; a bebida mais clássica das festas juninas custa R\$ 15,90 e foi pensada para ajudar a desinchar e melhorar o funcionamento do intestino. Outro que se so-

bressai é o Hype Drink, um energético pré-treino da Herbalife desenvolvido originalmente para o jogador Cristiano Ronaldo.

Para comer, o Espaço Maná oferece desde refeições salgadas, como escondidinho, pizza, lasanha e sopa a partir de R\$ 28,90, e lanches rápidos, como muffins, empadas e pão de queijo, os quais saem por R\$ 15,90 em diante, até doces como o Copo da Felicidade, Pudim Proteico, Taça Proteica e Alfajor —

feito com ovo, shake, proteína de soja e toque de cravo e canela —, o campeão de aprovação na loja.

“Sempre que a pessoa comeu qualquer coisa, antes de ela sair, ofereço uma degustação do alfajor, para que ela saia com aquela memória de uma coisa boa”, comenta Manoela, do estimado doce que custa R\$ 12,90.

Pensando nos clientes que têm uma rotina corrida, o Espaço Maná também produz opções congeladas para levar para casa e oferece kits detox com refeições planejadas para vários dias.

O Kit Básico custa R\$ 162,90 e inclui cinco bolos no pote ou escondidinhos, além de cinco chás detox. Já o Kit VIP Completo, vendido por R\$ 419,00, reúne cinco refeições sortidas, cinco chás detox, cinco cafés da manhã, cinco sucos funcionais e cinco bebidas Power Detox, oferecendo uma solução prática para quem busca manter uma alimentação equilibrada ao longo da semana.

Endereço e horário de funcionamento

O Espaço Maná fica na rua Felipe Camarão, nº 677, no Bom Fim. O estabelecimento opera de segunda a sábado, das 9h às 19h.