

# Conexões que aceleram o futuro dos negócios

Ge

TECNOPUC  
**EXPERIENCE** 2026

Apoiadores

Finep

CNPq

HPE

RS Startup

SEBRAE

sulgás

TIC  
LAB

nic.br

cgi.br

BRDE

fin-X

coalizãopelo  
impacto

Parceiros de mídia

AMÉRICAS

GRUPO  
AMANHÃ

Jornal do Comércio

Hospedagem oficial

master  
HOTELS

Em três dias de programação, o Tecnopuc Experience 2026 reúne academia, mercado e lideranças para fomentar conexões sobre o futuro, passando por temas como saúde, sustentabilidade e Inteligência Artificial

➔ EDITORIAL

Bons encontros podem ser fonte de mudança

Já falamos algumas vezes sobre o poder dos bons encontros por aqui, justamente porque, no empreendedorismo, a conexão é fundamental. Nesta semana, vivemos aqui no Tecnopuc — onde está a redação do Jornal do Comércio e do GeraçãoE — um desses momentos importantes de troca. O Tecnopuc Experience iniciou na terça-feira e encerra hoje com uma programação dedicada a pensar o futuro do empreendedorismo por diferentes pilares como saúde, transição energética e Inteligência Artificial.

Nos últimos dias, nossa rotina foi mais movimentada no campus e tivemos a oportunidade de vivenciar essa atmosfera de transformação que eventos como o Tecnopuc Experience propiciam. Na área da tecnologia e da inovação, é muito mais comum pensarmos sobre esse senso de comunidade, já que os parques tecnológicos são grandes bastiões dessa premissa, fomentando novas ideias a partir da conexão entre pares. Mas é um conceito que pode ser amplamente aplicado em outros segmentos, partindo da ideia de que não se constrói nada sozinho. Para criar impacto, a conexão é fundamental.

Aproveitar esses espaços de portas abertas dos parques, como o Tecnopuc Experience, pode servir de inspiração não só para empreendedores que têm como pilar a inovação. Estar atento às tendências e entender de que forma elas podem ser aliadas em um negócio pode ser uma ponte para se conectar com o futuro.

ISADORA JACOBY  
@isajacoby

➔ PITCH STOP

# Futuro do empreendedorismo: Pitch Stop desembarca no Tecnopuc Experience

O que define o futuro do empreendedorismo? Para tentar entender esse questionamento que passa por muitas vias, o novo episódio do Pitch Stop desembarca no Tecnopuc Experience 2026. Para falar sobre o ecossistema de inovação, futuro da Inteligência Artificial e bastidores de um do evento, Isadora Jacoby recebe Daniela Carrion, coordenadora de relacionamento do Tecnopuc, e Henrique Dias, CEO e cientista de dados da startup NoHarm, uma startup que usa inteligência artificial para salvar vidas no SUS. O episódio estará disponível no YouTube e Spotify do Jornal do Comércio nesta sexta-feira (23).

**Confira os principais insights do episódio:**

**1. Abertura do Tecnopuc e o desafio de criar comunidade:** O Tecnopuc Experience evoluiu de um evento voltado para o público interno do parque para um encontro aberto à sociedade, atraindo visitantes de diversas regiões e conectando centenas de empresas para fortalecer o ecossistema de inovação. "A proposta é abrir as portas do Tecnopuc para que todo mundo que tem

interesse de saber o que acontece dentro dos muros de um parque científico e tecnológico tenha a oportunidade de vivenciar isso", diz Daniela.

**2. Inteligência Artificial com propósito na saúde pública:** A startup NoHarm desenvolve sistemas de IA e agentes inteligentes para otimizar processos em hospitais do SUS de forma 100% gra-

tuita, financiando a operação através de clientes privados e utilizando a tecnologia para reduzir a carga cognitiva das equipes de saúde. Para Henrique, o propósito claro foi o que fez a startup avançar e colher bons resultados. "Pouquíssimas empresas de tecnologia conseguem entrar em tantos hospitais. E a gente está em tantos hospitais porque é de graça, a gente está porque a gente entrega valor",

diz o CEO.

**3. O perfil do novo empreendedor e o surgimento de Deep Techs:** Com a tecnologia e a IA cada vez mais acessíveis, o grande diferencial do empreendedor migra do conhecimento puramente técnico para a capacidade de resolver problemas reais, cultivar relações humanas e alavancar pesquisas acadêmicas profundas (Deep Techs).



SARAH OLIVEIRA/ESPECIAL/JC



Daniela Carrion

**"Os negócios do futuro são cada vez mais baseados em conhecimento profundo. O futuro são as deeptechs."**



Henrique Dias

**"Quando software é commodity e a IA faz tudo, o que sobra? Relação. Relação entre as pessoas é o que sobra."**



ISADORA JACOBY  
Editora-assistente  
@isajacoby



JÚLIA FERNANDES  
Repórter  
@eujuliafernandes



MANUELA CASSANO  
Estagiária  
@manu.cassano



GUSTAVO MARCHANT  
Estagiário  
@marchxnt

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

# Cafeterias da Capital ganham destaque no País



PORTO FARRÔ/DIVULGAÇÃO/JC

William & Sons, Porto Farrô e Abuela foram as cafeterias reconhecidas entre as 50 melhores do Brasil

**A avaliação dos estabelecimentos é feita a partir de júri técnico e voto popular**

## ➔ AGENDA

**ISADORA JACOBY**  
isadora@jornaldocomercio.com.br

Três cafeterias de Porto Alegre integram o ranking dos 50 melhores estabelecimentos do segmento segundo o **The Best Coffee Shops Brazil**. Abuela Café e Torrefação (35º), William & Sons Coffee Co. (23º) e Café Porto Farrô (14º) são os três representantes porto-alegrenses da premiação, que reconhece as melhores cafeterias a partir de avaliação de júri técnico e voto popular.

Lucas Eibs, à frente do Porto Farrô, explica que essa foi a primeira edição brasileira do ranking, que também promove a avaliação com recorte mundial e para a América.

"A primeira etapa é de indicação popular ou a partir da própria cafeteria. A partir daí, um júri técnico anônimo é responsável por visitar todas as cafeterias e atribuir notas para diversos critérios, como qualidade do café, cardápio, arquitetura, atendimento, variedade de grãos e métodos, engajamento com a comunidade do café, etc. Essa avaliação representa 70% da nota final. Os outros 30% representam voto popular, onde o público vota em sua cafeteria favorita, um voto por cadastro. Foram quase 400 cafeterias inscritas de todo o País", conta

o empreendedor à frente do Porto Farrô.

### **Crescimento do segmento do café especial na Capital**

Em Porto Alegre, o segmento do café especial tem ganhado força, com novos estabelecimentos surgindo recorrentemente e eventos como o Cafestival — feira que aconteceu em junho com cafeterias da cidade e fornecedores do segmento — reunindo mais de 20 mil pessoas, mostrando a adesão da comunidade ao mercado.

"Porto Alegre é uma das capitais que mais se desenvolveu nos últimos anos, quando o assunto é qualidade do café. O Cafestival e a Rota das Cafeterias são exemplos reais de conexão entre os profissionais da área, capacitação técnica e o aumento de público consumidor", afirma Lucas, destacando a Rota das Cafeterias como um importante passo para fortalecer o segmento na capital gaúcha. O guia reúne 39 negócios e convida os consumidores a visitarem cada um dos estabelecimentos para carimbar o passaporte da iniciativa.

### **Destaque que fortalece a conexão**

Para o empreendedor, o reconhecimento do ranking é um agente para fortalecer ainda mais a conexão do público com o negócio. "Esse projeto e essa votação são de extrema importância para as cafeterias participantes e para a comunidade do café, como um todo. O público passa a perceber que existem critérios técnicos para

definir qualidade e as cafeterias se engajam em elevar o padrão de qualidade. Todos ganham. Um projeto de credibilidade garante às premiadas mais notoriedade e maior alcance nacional", garante Lucas, que celebra a companhia das duas cafeterias porto-alegrenses entre as 50 melhores do País.

"Nós do Farrô ficamos muito felizes em estarmos ao lado da Abuela e da William & Sons na premiação. São três cafeterias de especialidade que torram seu próprio café e que há anos fomentam a cultura de café especial não somente em Porto Alegre, mas também no Rio Grande do Sul e no Brasil", afirma.

### **Onde encontrar as cafeterias premiadas em Porto Alegre**

O café Porto Farrô fica na avenida Venâncio Aires, nº 1031, no bairro Farroupilha. A operação é diária, das 9h às 18h30. A Abuela Café & Torrefação está localizada na rua Cândia Gomes, nº 664, no bairro Floresta, e abre as portas de segunda-feira a sábado, das 10h às 18h. Já a William & Sons Coffee Co. conta com três unidades na Capital. Na rua Luiz Só, nº 215, no bairro Petrópolis, o funcionamento é de segunda-feira a sábado, das 9h às 19h. No bairro Moinhos de Vento, a unidade está localizada na rua Dinarte Ribeiro, nº 214, e abre as portas de segunda-feira a sábado, das 10h às 19h. Já a torrefação da cafeteria fica na rua Azevedo Sodré, nº 82, no bairro Passo D'Areia. Por lá, a operação é de segunda-feira a sábado, das 9h às 17h.

## MURAL

🕒 A Hapvida está com vaga disponível para técnico em segurança do trabalho. Entre as principais atribuições, a oportunidade inclui a orientação dos serviços da área, realização de estudos no ambiente de trabalho para identificar e controlar os riscos, implementação de técnicas para controle de riscos mapeados e proposição de medidas preventivas e corretivas. A vaga presencial, de segunda-feira a sexta-feira, está disponível para técnicos de segurança no trabalho com registro ativo no MTE. Entre os benefícios, constam vale-alimentação, vale-transporte, assistência médica, entre

outros. Mais informações em [tinyurl.com/ekdn66nx](https://tinyurl.com/ekdn66nx).

🕒 Estão abertas até, a próxima segunda-feira, as inscrições para o Programa Hangar Deep Tech Develop. A iniciativa tem como objetivo o desenvolvimento de propostas voltadas a energia e saúde com TRL a partir de 3, visando o desenvolvimento nas áreas de tecnologia e negócios. Entre os benefícios, a oportunidade inclui diagnóstico integrado, avaliação de maturidade tecnológica e de negócio, mentorias, acesso ao ecossistema do Tecnopuc, entre outros. O programa selecionará cinco propostas. Mais em [tinyurl.com/4nmzp265](https://tinyurl.com/4nmzp265).

## EVENTOS

🕒 Sediada nos pavilhões da Fenac, em Novo Hamburgo, a 41ª Mostratéc da Fundação Liberato ocorre entre os dias 26 e 30 de outubro e busca unir pesquisa científica e educação empreendedora. A feira reúne estudantes, professores e instituições de ensino, contando com cerca de 800 projetos em exposição, da Educação Infantil ao Ensino Médio, incluindo a Educação Técnica. A programação pretende mostrar na prática como transformar descobertas de sala de aula em soluções reais e até negócios. Mais informações em [tinyurl.com/2shj4a5t](https://tinyurl.com/2shj4a5t).

➔ Até este sábado (24), Passo Fundo sedia a Feitech 2026

no Gran Palazzo Centro de Eventos. Voltada a empresários, fundadores de startups, estudantes e pesquisadores da Região Norte do Estado, a feira debate a aplicação prática da inteligência artificial nos setores de agronegócio, varejo e serviços locais. A programação conta com arenas temáticas de conteúdo, o 1º Summit de Inovação & Educação e rodadas de negócios organizadas para conectar empreendedores a investidores do ecossistema regional. Além disso, a feira promove um desafio de pitches onde startups apresentam seus projetos a aceleradoras e fundos de investimento. Mais em [tinyurl.com/2kxjrtyu](https://tinyurl.com/2kxjrtyu).

Confira estas e outras oportunidades no QR Code ao lado



**Hoje, acontece a programação aberta ao público do Tecnopuc Experience, festival de inovação que ocorre no parque tecnológico da Pucrs. Entre os destaques, está a palestra Fight for life: o legado de um campeão mundial, com Rodrigo Minotauro, e Cuando la IA ya no es suficiente para emprender, com Renzo Reys Rocha. A programação é aberta ao público e acontece até às 20h. Às 21h, o encerramento terá show da banda Frescoboy.**

# Inovação desenhando o futuro: Tecnopuc Experience debate saúde, IA e energia



Sibele Faller, CEO e fundadora da Little Box, passa pelo Tecnopuc Experience hoje, às 16h, no painel Conexões para mulheres na IA. A programação é aberta ao público

**Desde terça-feira, o evento reuniu líderes e empreendedores para pensar sobre inovação**

## ➔ AGENDA

**MANUELA CASSANO E GUSTAVO MARCHANT**  
geracaoe@jornaldocomercio.com.br

Promovendo a união entre mercado e academia o Tecnopuc, Parque Científico e Tecnológico da Pucrs, incentiva desde o impulsionamento de talentos até o desenvolvimento de negócios. Partindo das experiências práticas e conexões, o **Tecnopuc Experience 2026**, evento que começou na última terça-feira e encerra hoje, é um dos movimentos responsáveis por intermediar a conexão entre pesquisa, inovação, investimento e comunidade, visando, principalmente, moldar o futuro.

Para Daniela Carrion, coordenadora de relacionamento do Tecnopuc, são eventos como esse que oportunizam a inovação. "Ter essa possibilidade de beber direto da fonte, que é onde estão nascendo essas tecnologias, pode impulsionar muito qualquer negócio. Acredito que esse é o grande diferencial que

o Tecnopuc faz nas trajetórias desses empreendedores", comenta.

Desde a ideação até o desenvolvimento, os empreendimentos que participam do Tecnopuc Experience 2026 são responsáveis por traçar estratégias inovadoras e, que buscam justamente, fazer a diferença no futuro.

Uma das atrações da programação de hoje do evento é a Little Box, que surge do vínculo entre psicologia e tecnologia. A startup com foco em Inteligência Artificial centrada no ser humano, human-centered AI, utiliza os princípios de IA responsável para garantir princípios como autonomia, governança, confiança e segurança às organizações, ao mesmo tempo que atua em prol do fomento à participação feminina na tecnologia.

Para Sibele Faller, CEO e fundadora da empresa, o objetivo principal está em aplicar a tecnologia centrada nas pessoas. "Diante de uma das maiores transformações da história da humanidade, que é a Inteligência Artificial, acredito que precisamos mais do que nunca das ciências humanas", compartilha.

Empreendedora há mais de 14 anos, Sibele idealizou a Little Box em contexto de transição de carreira, após a venda de suas cotas como fundadora de

uma empresa da área de riscos psicossociais. "O nascimento da empresa tem uma conexão muito bonita com o início da minha trajetória, porque voltei a trabalhar partindo de uma inquietação que sempre me acompanhou, que é sobre como podemos utilizar o conhecimento e a tecnologia para melhorar a vida das pessoas."

Em 2026, ela estabeleceu a nova organização e, junto aos sócios Rodrigo Leal e Cristiano Fernandes, opera a iniciativa em modelo majoritariamente remoto, uma equipe pequena e diversificada. "Temos pessoas em São Paulo, Pelotas e Santa Catarina", comenta.

## Soluções éticas e inteligentes

Atuando em diferentes frentes, a Little Box aposta na conexão entre IA responsável e pessoas. Segundo Sibele, entre os serviços prestados, destaca-se o NPS Inteligente. A métrica comumente utilizada para medir o grau de satisfação de clientes é integrada à IA para conseguir resultados mais aprofundados.

"Para as empresas, é algo muito bom e para os clientes também, porque a empresa, provavelmente, tem uma margem para conseguir reverter a insatisfação", detalha.

Entre outros produtos desenvolvidos pela Little Box, a empreendedora cita os agentes conversacionais voltados a campanhas e pesquisas, que resultam muitas vezes em dados aprofundados sobre o contexto organizacional, assim como treinamentos voltados ao uso responsável da Inteligência Artificial. "Em um case, nós criamos um agente para mapear as necessidades dos associados, alcançando um recorde de participação e gerando dados inéditos para o planejamento estratégico da instituição", conta.

Além de uma tônica que movimenta o conceito da empresa, a Inteligência Artificial com ética e responsabilidade perpassa os processos realizados pela Little Box. Para a empreendedora, investir nessa proposta é uma escolha feita perante a falta de percepção geral da necessidade de supervisão humana nos processos.

**"Se todo mundo está focado apenas em desenvolver e espalhar IA, sem uma visão crítica sobre seu potencial destrutivo, vazamento de dados ou impacto na saúde mental, alguém precisa atuar na linha da responsabilidade e da governança"**, explica.

Segundo ela, os próprios produtos e serviços ofertados buscam aprimorar esse letramento

para as organizações. "A IA não é neutra, ela possui vieses", destaca Sibele, acrescentando que já existem desenvolvimentos específicos para incorporar na IA princípios como equidade, não discriminação e minimização de dados.

## IA para elas

Vivenciando cotidianamente os impactos de atuar na tecnologia, a empreendedora busca, agora, promover o letramento tecnológico, a criação de redes e o protagonismo feminino nas decisões que moldam a Inteligência Artificial.

Foi a partir da percepção de baixa representatividade feminina no setor que, em um diálogo informal, a empreendedora, junto a outras empresárias, idealizou o movimento IA para elas. "Lançamos o projeto para conectar, valorizar e fortalecer a presença feminina nesse campo", diz.

Proporcionando encontros mensais para discutir o tema, a participação no movimento já impactou a realidade da fundadora da Little Box no seu próprio empreendimento. "Percebi que as habilidades pessoais vão ser valorizadas. É sobre pensamento analítico, um senso crítico, a criatividade, a alfabetização tecnológica, que é uma coisa que a gente pode correr atrás", conta.

# Nutricionistas gaúchas criam startup para reduzir o tempo de internação

Palestrante do painel Empreendedorismo na área da saúde, no primeiro dia do Tecnopuc Experience 2026, nesta terça-feira, a nutricionista e professora da Pucrs Etielle Pereira Sonaglio apresentou a trajetória da **Nitra (@nitranut)**, startup de inteligência nutricional hospitalar que fundou ao lado da colega de profissão Larissa Feix.

A origem da Nitra está num gargalo que as duas conheciam de perto. Os hospitais brasileiros operam com uma média de uma nutricionista para cada 30 leitos, segundo a Resolução nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Na prática, essa proporção concentra o trabalho das equipes no monitoramento individualizado e na checagem manual de prontuários.

A startup desenvolveu um dashboard de inteligência nutricional que monitora pacientes 24 horas. A tecnologia analisa a massa muscular e emite alertas automáticos sobre deficiências de nutrientes, sintomas e inconsistências de prescrição médica. O objetivo é evitar complicações clínicas e acelerar altas hospitalares. "A partir das dificuldades que eu e a Larissa vivenciávamos no dia a dia das nossas experiências hospitalares,

entendíamos que não adiantava a gente ficar reclamando dos problemas de rotina. Queríamos participar da construção de uma solução", explica.

Sem uma veia tecnológica no início da operação, as fundadoras buscaram o ecossistema de inovação para estruturar o negócio. A Nitra foi acelerada no Tecnopuc Garage, criou seu primeiro protótipo na Agência Experimental de Engenharia de Software (AGES), da Pucrs, e conquistou o primeiro lugar no HCPA Starts, do Hospital de Clínicas de Porto Alegre.

"Nós buscamos os programas de aceleração que nos ajudaram a organizar essa ideia, a aprender sobre o empreendedorismo, sobre essas competências complementares às nossas, que nós não tínhamos tanta experiência", revela.

Para viabilizar o software, a Nitra firmou parceria estratégica com a NoHarm.ai —sistema que usa Inteligência Artificial auxiliando a Farmácia Clínica na tomada de decisão —, que assumiu toda a infraestrutura de TI do sistema. "Éramos duas nutricionistas sem um desenvolvedor. Hoje, toda a nossa parte de software tem o suporte deles", aponta Etielle. Atualmente, a startup está em fase de prova de



Etielle Pereira Sonaglio apresentou a trajetória da Nitra no primeiro dia de Tecnopuc Experience 2026

conceito (POC) para implementação em dois grandes hospitais de Porto Alegre.

## Gratuidade para o SUS

A Nitra prevê um modelo de negócios de subsídio cruzado, para que todos tenham acesso ao produto. "Queremos que toda ferramenta instalada em um hospital público seja gratuita para os pacientes do leito SUS, sendo somente paga pelos leitos privados. É uma proposta que tem um cunho de impactar de

maneira positiva e ampla os pacientes do SUS no nosso país", defende Etielle. "Nosso objetivo sempre foi colocar a nutrição no lugar que ela deve ter dentro do processo de recuperação de um paciente", completa.

O portfólio das empreendedoras expandiu com a criação da NutriCheck, desenvolvida em parceria com o médico Rafael Seitenfus, do Hospital Santa Rita, complexo oncológico da Santa Casa de Porto Alegre. A NutriCheck é um chatbot com IA para

triagem e preparo nutricional pré-operatório.

A ferramenta obteve a terceira colocação geral no programa Centelha, sendo a primeira colocada no setor de saúde. "É um empreendedorismo muito respaldado na ciência, para que a gente não seja somente empreendedoras, mas tenha uma empresa que preza pela qualidade do que entrega do ponto de vista clínico e científico, e não apenas como uma solução tecnológica por si", aponta Etielle.

# De governos a PMEs: negócio amplia proteção contra riscos climáticos

Em 2017, quando a gestão de riscos no contexto das mudanças climáticas quase não atraía atenção de investidores, o pesquisador em epidemiologia e resiliência em desastres Abner de Freitas fundou a **Hopeful**, um negócio focado em planos de contingência e proteção territorial. Após seis anos mantendo a estrutura sem faturar nada, a procura pelos serviços disparou quando inundações atingiram o Rio Grande do Sul a partir de 2023, episódio que impulsionou a busca de governos e indústrias por planos de prevenção.

"As nossas venture capitals no Brasil não investem capital de risco. Elas querem empresas que já estejam tracionadas, validadas e que queiram só escalar. O caso da Hopeful é um exemplo de Deep Tech, porque começou como uma atividade acadêmica. As pessoas achavam legal, mas ninguém colocava dinheiro", confidencia Abner, que levou a trajetória da Hopful para o palco do Tecnopuc Experience ontem, no painel Cidadania e justiça diante da crise climática.

Além do desinteresse por parte dos investidores, Abner

atribui a dificuldade no segmento por disputar o mercado com Organizações Não Governamentais que possuem regime tributário mais favorável.

"ONGs têm aos montes, mas como negócio privado. Não ter concorrente também é um baita desafio. O que nos distingue no mercado é a nossa experiência internacional com mais de 15 países", argumenta o empreendedor.

Os maiores clientes da Hopeful são governos, indústrias e grandes corporações, além de entidades como a Fiergs. Abner coordenou planos de contingência em Porto Alegre, Santa Maria e Santiago, e atualmente está na linha de frente do Programa Caxias do Sul Resiliente. Hoje, a empresa mira um produto de baixo custo para proteger também os pequenos e médios negócios.

## Plano de contingência com IA

A resposta foi o desenvolvimento da Hopeful Max, software guiado por Inteligência Artificial para automatizar planos de contingência territorial. "Num



Abner de Freitas, fundador da Hopeful, palestrou ontem no evento

desastre, a água não entra só em um estabelecimento, entra num quarteirão, num bairro. Quanto mais empresas e pessoas naquela comunidade utilizarem a ferramenta, maior é o benefício. Se eu precisar de um caminhão durante uma inundação e meu vizinho tem esse recurso disponível no sistema, o mapa de socorro se integra em tempo real", explica.

A lógica do sistema segue a premissa do fundador. "Quem acha que vai proteger tudo num desastre, não protege nada", diz.

Segundo ele, em momentos de crise, em que há pouco tempo para agir, é indispensável separar a "célula de sobrevivência" de uma organização das áreas de menor prioridade.

Paralelamente às consultorias técnicas e às tecnologias, a Hopeful investe na disseminação da cultura de prevenção. A startup realiza oficinas, seminários e encontros presenciais em universidades e instituições, com o público-alvo de estudantes, gestores públicos e lideranças comunitárias. A empresa

também oferece aulas e cursos on-line gratuitos na Hopeful TV, no YouTube.

## Era dos desastres

Se, por um lado, as soluções técnicas avançaram, por outro, a conduta da sociedade não acompanhou esse ritmo, de acordo com a avaliação do especialista.

"Achava que o baixo engajamento era por falta de experiência, mas tratamos 2024 como um meteoro que só cai a cada 150 mil anos. A vivência da dor não nos levou à mudança de hábito, e isso é assustador", desabafa Abner.

Nesse cenário, ele enxerga oportunidade para negócios assim como a Hopeful, uma vez que a recorrência de eventos climáticos extremos torna-se uma variável permanente, capaz de influenciar nos custos e riscos de uma operação.

"A gente entrou numa era dos desastres. O que ocorreu em 2023, 2024 e 2025 vai se repetir, e as empresas que não estruturarem sua gestão de continuidade simplesmente não vão se sustentar no mercado", entende.

## A próxima revolução da IA não está no atendimento. Está no backoffice

### ➔ ARTIGO

O primeiro pensamento de quem busca a Inteligência Artificial como solução para sua empresa é sua aplicação em atendimento ao cliente, com chatbots, assistentes virtuais e sistemas capazes de responder perguntas em segundos. Essa foi uma porta de entrada importante, mas acredito que estamos começando a enxergar uma transformação muito mais profunda, e menos visível.

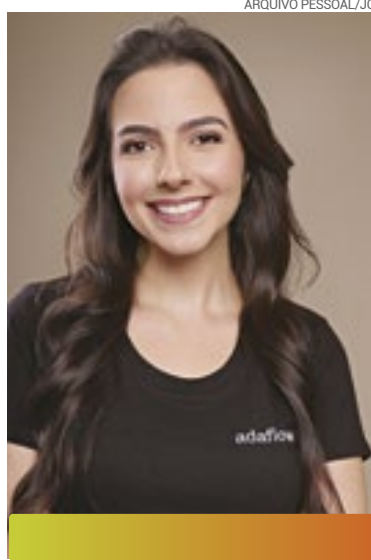
Finanças, contabilidade, compras, controladoria, compliance e operações concentram processos repetitivos, estruturados e baseados em grandes volumes de informação. São áreas em que uma tecnologia capaz não apenas de analisar dados, mas de executar tarefas dentro dos sistemas corporativos, pode produzir um impacto muito maior do que simplesmente responder perguntas.

Em maio de 2026, a Anthropic lançou agentes prontos para

tarefas de serviços financeiros que incluem análise de documentos de KYC e fechamento contábil mensal. A própria empresa apresenta esses agentes como ferramentas capazes de executar trabalhos financeiros reais, e não apenas conversar sobre eles.

A OpenAI também vem avançando nessa direção. Sua plataforma Frontier foi apresentada como uma infraestrutura empresarial para agentes integrados aos sistemas corporativos e capazes de automatizar fluxos de trabalho. Em maio, a empresa anunciou ainda uma parceria com a PwC para aplicar agentes de IA em processos financeiros, incluindo automação de workflows, previsão e fortalecimento de controles. Isso representa uma mudança de paradigma.

A primeira geração de IA empresarial nos ajudou a produzir informação. A próxima começa a nos ajudar a executar processos. Imagine, por exemplo, um agente que receba documentos fiscais,



**AMANDA CARVALHO**  
Fundadora e CEO da Adaflo

identifique inconsistências, faça conciliações, consulte políticas internas, prepare lançamentos e encaminhe exceções para aprovação humana.

O ganho não está apenas em economizar o tempo de um profissional, mas será possível redesenhar o próprio fluxo de

trabalho. Na contabilidade, isso é particularmente relevante. Grande parte do trabalho ainda envolve transformar documentos e dados dispersos em informação confiável. Se a IA conseguir executar etapas desse processo com rastreabilidade e controles adequados, o papel do profissional tende a migrar cada vez mais da execução operacional para análise, julgamento e supervisão.

Essa discussão já chegou ao setor financeiro. Em agosto de 2026, um estudo acadêmico sobre agentes financeiros propôs separar a capacidade de um sistema de fazer uma recomendação da autoridade para efetivamente executar uma transação. A ideia é que o agente pode analisar e propor, mas a autorização para movimentar recursos precisa estar submetida a controles independentes, limites e rastreabilidade. Outro estudo recente, também de agosto, avaliou agentes financeiros capazes de evoluir com a própria experiência e descobriu que

ganhos de capacidade podem vir acompanhados de aumento da exposição a ataques e de alterações financeiras não autorizadas.

Para a contabilidade, essa discussão é central. Um erro em uma resposta de chatbot pode ser inconveniente. Um erro cometido por um agente com acesso a um ERP, contas a pagar ou processos fiscais pode gerar consequência financeira, contábil e regulatória. A discussão sobre IA não deveria ser tratada apenas como uma agenda de tecnologia. É também uma agenda de governança, controles internos, segregação de funções, auditoria e responsabilidade.

Se os agentes começarem a executar processos financeiros, será necessário estabelecer identidade, permissões, trilhas de auditoria, limites de transação, mecanismos de aprovação e planos para interrupção ou recuperação quando algo der errado.

**Leia o artigo completo em [geracaoe.com](https://geracaoe.com)**

## Rede de cantinas da Região Metropolitana aposta na alimentação saudável e inclusiva

**A Tia Lala Cantinas está presente em seis instituições de ensino e projeta expansão**

### ➔ GASTRONOMIA

**MANUELA CASSANO**  
[manuelac@jcrs.com.br](mailto:manuelac@jcrs.com.br)

Com base na memória afetiva e no atendimento humanizado, a rede Tia Lala Cantinas opera na Região Metropolitana ofertando desde salgadinhos até almoços caseiros em ambiente escolar. Somando seis unidades, o empreendimento está realizando investimentos internos em meio à expansão de operações.

"Nossa missão é servir com amor nas escolas", conta Laura Flores, empreendedora à frente do negócio. A frase, slogan da rede, reflete o objetivo da Tia Lala Cantinas em oferecer atendimento humanizado e que desperte memórias afetivas, processo descrito pela empreendedora como diferencial.

"Vimos que era sobre memória afetiva nas crianças e que nós poderíamos fazer a diferença na vida delas, trazendo amor e

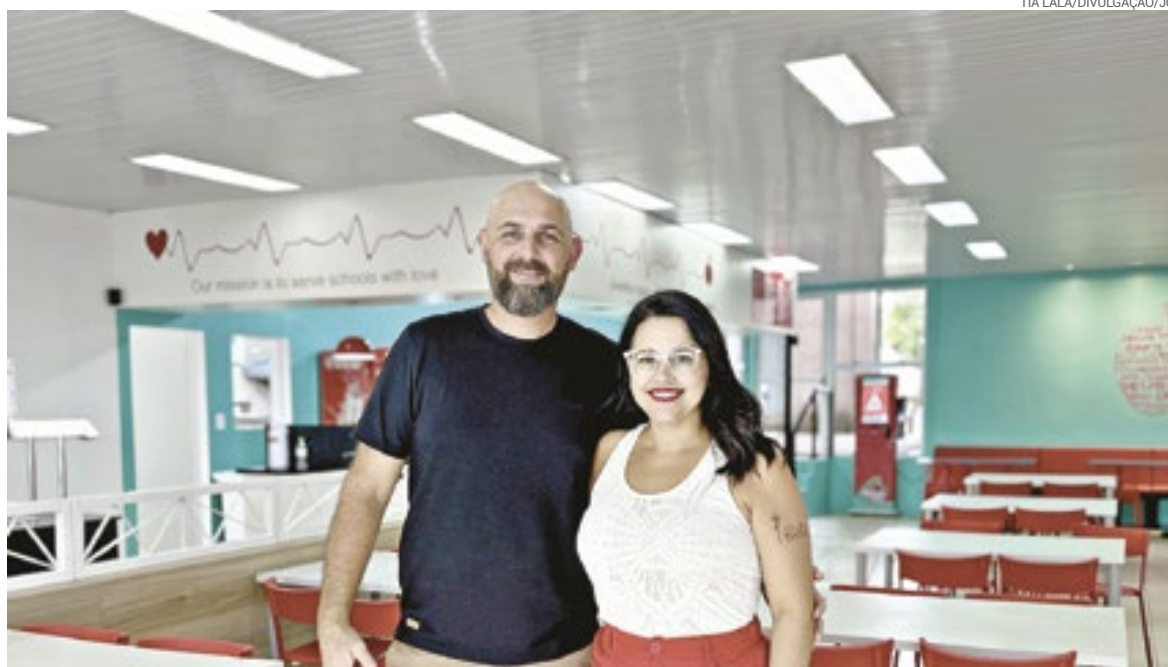
atendendo com carinho", compartilha Laura.

À frente do negócio junto ao marido, Cristiano Fleck, Laura optou por investir no segmento para passar mais tempo ao lado dos filhos. Segundo a empreendedora, após a abertura da primeira unidade, em fevereiro de 2020, o negócio passou por dificuldades em meio à pandemia de Covid-19. "Aproveitei esse momento para estudar, fiz técnica em alimentação escolar", lembra.

Ao longo dos seis anos de operação, o crescimento da rede ocorreu de forma orgânica, culminando, atualmente, em uma unidade em uma instituição de Estância Velha e cinco unidades em escolas de Novo Hamburgo. "As unidades, nenhuma eu vou atrás. Então, atribuo mesmo às pessoas enxergarem o nosso trabalho. É no boca a boca", compartilha a empreendedora, explicando que as parcerias são firmadas em contratos de aluguel pelos espaços das cantinas.

**Alimentação saudável e inclusiva**

Operando com cerca de 30 colaboradores, o negócio busca manter em todas as unidades o incentivo à alimentação saudável,



Laura Flores e Cristiano Fleck são o casal de empreendedores à frente do estabelecimento

incluindo opções adaptadas para alunos com restrições e adesão total à legislação, que proíbe a venda de itens como frituras, refrigerantes e balas. "É tudo assado, não tem nada de frituras e refrigerantes", garante a empreendedora.

Entre os principais produtos disponibilizados nas cantinas, os sócios optaram pelo investimento em pastéis assados de diferentes sabores, como queijo, calabresa e carne, assim como

na variedade de sucos naturais.

"Isso é um ponto que investimos bastante. Não tem só o suco de laranja ou de uva, temos abacaxi, pêssego, caju, goiaba, tem tudo que é sabor de suco", detalha Laura.

Ela ainda enfatiza que os doces à venda são todos artesanais e preparados em uma confeitaria própria da marca localizada em uma das unidades. "São produzidos os doces, como cupcakes, brownies e, então,

realizamos a distribuição."

Conciliando a operação de seis cantinas escolares, a empreendedora prevê a necessidade de incrementar a administração das unidades. "A dificuldade é ter o padrão. Nós estamos levantando pessoas para nos ajudar nessa missão de padronizar as coisas. A nossa ideia é ter uma gerente em cada unidade.", conta Laura, explicando que, atualmente, ela divide sua atenção entre todos os pontos.

# Como controle de desperdício levou xis do Litoral ao faturamento milionário

**O Xis do Jonas, em Tramandaí, mantém o desperdício em apenas 0,3%, mesmo vendendo até mil lanches por dia no verão**

## ➔ NEGÓCIOS

**GUSTAVO MARCHANT**  
gustavos@jcrs.com.br

O Xis do Jonas (@xisdojonas), em Tramandaí, otimiza seus trabalhos na cozinha por meio do porcionamento, fator de correção e rigor sanitário para sustentar uma operação que dispara na alta temporada. "Se hoje tu não tiveres o que tu gastas muito bem controlado, tu estás só trocando figurinha, apenas rodando o teu dinheiro ou até fazendo dívida", resume Caroline Hidaca, à frente do negócio.

Enquanto boa parte do comércio da região sofre com a sazonalidade, ela transformou o controle de estoque e de insumos em estratégia de sobrevivência. A demanda, por exemplo, salta de 200 lanches por dia no inverno para até mil no auge do verão, e, mesmo assim, **a empresenedora consegue manter uma taxa de desperdício em patamares mínimos de 0,3%.**

O negócio nasceu numa tentativa de diversificar seu ramo de atuação. Caroline já administrava uma loja de confecção quando comprou o xis, e aproveitou os equipamentos de um pequeno delivery que pertencia ao antigo



Caroline Hidaca é o nome à frente do Xis do Jonas, operação que fica em Tramandaí, no Litoral Norte

proprietário, chamado Jonas — o nome, inclusive, segue, ficou no imaginário popular. Com a chegada da pandemia do Covid-19 e o fechamento de negócios em razão da quarentena, a tele-entrega virou sua única fonte de renda e também a sua escola.

"Pensa numa pessoa que não sabia fazer nada, nem bater uma maionese. Antes de começar a fazer alguma coisa que prestasse, fiz muita porcária. Se eu queria melhorar esse negócio, tinha que começar a estudar", recorda a empresária, que abriu a operação com uma chapa usada de R\$ 200,00 e, hoje, comanda uma cozinha que fatura de R\$ 300 mil a R\$ 1 milhão a depender do mês.

Tal resultado veio também em razão da inovação no cardápio. A fusão entre o xis prensado gaúcho e o conceito mais gourmet, popularizado pelo hambúr-

guer, foi a virada de chave. "O pulo do gato foi o tráfego digital e as receitas diferentes. Mantive a tradição do xis prensado e bem recheado, mas trouxe o queijo empanado e recheios como o strogonoff caindo por cima, coisas que antes tu só vias em hamburguerias", explica.

### **Toda grama conta**

Para manter o Custo da Mercadoria Vendida (CMV) sob controle, a cozinha aboliu o "olhômetro". Antes de abrir a casa, tudo já fica devidamente fracionado e porcionado. Os hambúrgueres são pesados individualmente com 130g cada, enquanto molhos e acompanhamentos como calabresa, por exemplo, são separados em recipientes específicos.

A empresenedora entende que um dos erros mais comuns

das operações é precificar a proteína crua sem considerar a perda de água e gordura na cocção. Ela conta que o bacon, por exemplo, chega a dobrar o preço do quilo se considerarmos esse fator que afeta a margem de lucro.

Além da chapa, ela comenta que até mesmo o desperdício "invisível" aparece no faturamento. "Tu bates 1 kg de cheddar com leite no liquidificador e fica um monte no fundo que vai fora porque tu não consegues tirar bem. **"Se tu fizeres isso todos os dias num ano, imagina quanto dinheiro foi fora?"**, questiona a empresenedora, que defende que raspar bem e padronizar faz toda a diferença na cozinha.

### **Higiene é fundamental**

Para evitar o desperdício com alimentos que duram pouco na geladeira, como proteínas cozi-

das, a equipe passou a congelar a produção com a ajuda de uma nutricionista que acompanha semanalmente a cozinha. Cada item é porcionado e etiquetado com a data de validade. "Tudo o que eu posso, produzo e congelo. A gente só tira do freezer o que realmente vai usar de acordo com nosso histórico de vendas", conta a empresária.

Já para evitar a contaminação cruzada, a casa aboliu os panos reutilizáveis e agora usa somente descartáveis para limpar as bancadas. Ao lado da bancada de montagem, também há uma pia de assepsia exclusiva para os colaboradores, que recebem ordens de lavar as mãos frequentemente.

O que vai fora também é controlado. O Xis do Jonas tem uma lixeira só para desperdícios: sobras de vegetais, pães danificados, molhos vencidos, tudo é pesado e anotado em uma planilha mensal, o que ajuda a controlar os gastos.

### **Do feed para a chapa**

Caroline também apostou na internet para alavancar o negócio. Vencendo a timidez inicial de aparecer nas redes, hoje ela acumula mais de 240 mil seguidores e alcança cerca de 15 milhões de visualizações mensais com conteúdos educativos para outros empresenedores e o dia a dia dos bastidores do Xis do Jonas.

"Não adianta tu ter uma cozinha super bem equipada, uma embalagem top, tu precisas ter marketing. Tu precisas botar a cara na internet, falar do teu produto e mostrar para as pessoas que tu estás ali", resume.

## Ciência é aliada no combate ao desperdício de alimentos

Mas afinal, qualquer cozinha consegue combater o desperdício de alimentos? Para a professora Simone Hickmann Flôres, mestra e doutora em Engenharia de Alimentos pela Unicamp e docente do Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos (ICTA) da Universidade Federal do Rio Grande Sul, é totalmente possível que todos os negócios adotem pequenas medidas que evitem desperdícios.

"Não é necessário grandes investimentos para fazer essa minimização. **Basta adotar ações de planejamento, controle de estoque e treinamento da equipe.** Às vezes pode parecer

insignificante reduzir um pouco em cada preparo, mas se a gente somar isso em centenas de refeições diárias, vira um valor bem maior no fim do mês", explica Simone.

Segundo a especialista, jogar comida no lixo é jogar fora também tudo o que foi gasto para produzi-la: água, terra, energia e dinheiro. Por isso, medidas simples, como padronizar porções, usar fichas técnicas e controlar bem as datas de validade, evitam prejuízos que, por vezes, passam despercebidos nas cozinhas.

Mas, para além de cuidar do armazenamento e do preparo, a

universidade também busca dar outro destino ao que seria descartado.

No laboratório do ICTA, a equipe coordenada por Simone desenvolve embalagens biodegradáveis feitas com resíduos da indústria alimentícia.

"Trabalhamos muito com o aproveitamento de resíduos para produção de embalagens biodegradáveis. Fazemos desde filmes de proteína que podem ser cozinhados junto com o alimento até bandejas que substituem o isopor no meio ambiente", destaca a professora, sobre o trabalho da universidade para ajudar no segmento.



Simone Hickmann Flôres é professora do Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Ufrgs

# Brechó do Futebol aposta em espaço para eventos e amplia atuação no Centro

**A Garagem do Brechó nasce com a proposta de ser um espaço cultural, dedicado a apresentações de diferentes estilos musicais, além de receber feiras e eventos particulares**

## ➔ NOVIDADE

**JÚLIA FERNANDES**  
juliaf@jornaldocomercio.com.br

Operando há mais de 15 anos, o Brechó do Futebol, bar e brechó em Porto Alegre focado na cultura futebolística latino-americana, inaugurou recentemente a Garagem do Brechó, espaço cultural dedicado a eventos da própria marca, além de festas particulares. A operação, localizada na mesma rua da unidade do Brechó no Centro, está em testes desde julho, mas a inauguração oficial ocorreu durante os jogos da dupla Gre-Nal pela Copa do Brasil, em setembro.

"A gente começou a funcionar ali no início de julho, durante os jogos do Brasil na Copa e na final da Copa do Mundo", comenta o empreendedor André Damiani, que comanda o negócio ao lado de mais dois sócios, Otávio Uminski e Carlos Caloghero. Segundo o sócio, a expectativa era abrir as portas no primeiro jogo da seleção brasileira, mas, devido a atrasos na obra, não foi possível.

A Garagem do Brechó nasce com a proposta de ser um espaço cultural, dedicado a apresentações de diferentes estilos musicais, além de receber feiras e eventos particulares, como formaturas e aniversários. "A gente quer fazer um espaço cultural, colocar bastante música, samba, pagode, rock, todas as vertentes musicais", explica André.

A programação também contempla transmissões esportivas, mantendo a relação histórica da marca com o futebol. "O futebol é a nossa principal proposta, está no nosso sangue. A gente começou o Brechó com o futebol, então temos um telão enorme na estrutura", comenta.

A novidade se soma à loja física, ao e-commerce e aos três bares da marca na Capital: a unidade do Centro Histórico, na rua Fernando Machado; a opera-

ção do Moinhos de Vento, na rua Marquês do Herval; e o Gaúcha Sports Bar, no Viva Open Mall, na avenida Nilo Peçanha.

Com investimento de R\$ 350 mil, a Garagem do Brechó contempla uma estrutura com televisores de 65 polegadas, telão de LED, parrilla, bar e toda a reforma do imóvel, que anteriormente funcionava como uma oficina mecânica. A operação também oferece serviço de alimentação, com carnes, espetinhos, legumes, queijos, pastéis, aipim e batata frita.

## **Gastronomia e programação cultural**

A parrilla é um dos diferenciais da nova operação em relação aos demais bares da marca, que trabalham principalmente com petiscos, hambúrgueres e pizzas. Na Garagem, a proposta é oferecer desde opções rápidas, como espetinhos, até cortes de carne para eventos e encontros gastronômicos. "A prioridade ali são os cortes de carne. A gente vai fazer espetinhos também, uma coisa mais prática, para o pessoal conseguir comer mesmo em pé, durante um jogo ou um show de samba e pagode", explica André.

O espaço tem capacidade para receber cerca de 280 pessoas, entre público sentado e em pé, e já começou a sediar feiras, como o Brick de Desapegos. A programação deve alternar eventos culturais, encontros promovidos pela própria marca e atividades particulares. "A gente vai abrir também para aniversários, festas, formaturas, todo tipo de evento nesse segmento", afirma o empreendedor.

Diferentemente do bar do Centro, que funciona regularmente, a Garagem deve abrir principalmente em dias de jogos e eventos específicos. A estratégia, segundo André, também considera a organização das operações da própria marca.

"O bar do Centro funciona todos os dias, menos na segunda-feira. Se a Garagem ficasse aberta diariamente, acabaria virando uma concorrência interna nossa", comenta.

## **Escolha do espaço e expansão**

A decisão de investir em um endereço voltado a eventos foi motivada pela oportunidade de ocupar o imóvel e pela percepção de que existe



André Damiani comanda o negócio ao lado de mais dois sócios, Otávio Uminski e Carlos Caloghero

demanda por espaços desse perfil em Porto Alegre. Segundo André, os sócios observaram o funcionamento de operações semelhantes no 4º Distrito e identificaram potencial para levar uma proposta parecida ao Centro Histórico.

"A gente nota que funciona muito esse tipo de espaço no Quarto Distrito. Vimos que poderíamos fazer a mesma coisa no Centro Histórico, que fica mais central e facilita o acesso de quem mora na Zona Sul, no Centro e na Zona Norte", explica o empreendedor. Para ele, a localização é um diferencial em uma cidade onde a distância influencia a escolha dos programas.

"A gente acha que Porto Alegre não é uma cidade tão grande, mas tem essa cultura de não gostar de percorrer 10,

12, 15 quilômetros. As pessoas preferem andar três ou quatro quilômetros para chegar ao lugar onde querem ir", avalia André.

O imóvel foi locado em dezembro do ano passado, mas as obras começaram em março e foram concluídas no início de julho. A reforma exigiu intervenções estruturais para adaptar a antiga oficina mecânica à nova proposta.

"Era um local bem precário. A gente teve que fazer o piso novo, derrubar parede, levantar parede. Tivemos que mexer em bastante coisa", conta.

Com as operações já distribuídas por diferentes regiões da Capital, os sócios avaliam que a expansão para outras cidades pode ser o próximo passo. A possibilidade de abrir uma unidade na Zona Sul de Porto

Alegre chegou a ser considerada, mas ainda não há planos definidos. O principal objetivo do negócio, neste momento, é levar o Brechó do Futebol para o Rio de Janeiro.

"Seguimos conversando com esse pessoal para ver se, em um futuro próximo, conseguimos colocar a marca no Rio", afirma o sócio. A expectativa é viabilizar a nova operação em solo carioca até meados do próximo ano.

## **Endereço e funcionamento do novo espaço**

A Garagem do Brechó está localizada na rua Coronel Fernando Machado, nº 1204, no Centro Histórico de Porto Alegre. A agenda de eventos do novo estabelecimento está disponível no Instagram (@brechodofutebolgaragem).



A Garagem do Brechó está localizada na rua Coronel Fernando Machado, nº 1204