

O profissional de TI será o arquiteto da nova força de trabalho digital

➔ ARTIGO

Durante décadas, o profissional de Tecnologia da Informação foi responsável por construir a infraestrutura digital das empresas. Atualmente, com o uso crescente da Inteligência Artificial, esse profissional se vê, cada vez mais, diante de uma função diferente, na qual ele não apenas constrói a tecnologia, mas organiza como pessoas e máquinas trabalham juntas.

A mudança já aparece, inclusive, nas projeções de mercado. Uma pesquisa da Gartner, realizada com mais de 700 CIOs, aponta que, até 2030, 75% do trabalho de TI deverá ser realizado por humanos aumentados por IA e 25% diretamente por IA. Na prática, isso significa que não haverá mais uma fronteira clara entre o trabalho de TI e a IA. Com esse novo cenário, a rotina do profissional de tecnologia passará por mudanças. Afinal, não será suficiente saber programar, implementar sistemas ou solucionar problemas. Será preciso

entender o que deve ser feito por uma pessoa, o que pode ser delegado a um agente de IA e como garantir que os dois trabalhem de maneira coordenada. Ou seja, estamos diante de uma mudança de arquitetura. Um agente de IA pode, por exemplo, receber um objetivo, consultar informações, interagir com sistemas, executar tarefas e monitorar resultados. Alguém precisará, no entanto, definir suas permissões, estabelecer regras, determinar quando uma decisão pode ser automatizada e quando deve voltar para um ser humano. Esse alguém tende a estar cada vez mais próximo da área de TI.

Por sua vez, o mercado de trabalho já sinaliza essa transformação. Segundo o Barômetro de Empregos de IA 2026, feito pela PwC, as vagas que exigem competências em IA, no Brasil, quase triplicaram entre 2024 e 2025, chegando a aproximadamente 119 mil posições. O estudo também mostra que as competências exigidas nas funções mais expostas à IA estão mudando duas vezes



MAURICIO FRIZZARIN
CEO da QYON

mais rápido do que nas demais.

Há, entretanto, uma mudança ainda mais interessante acontecendo. Quanto mais a IA assume tarefas, maior tende a ser o valor de competências que não podem ser reduzidas à execução. O Fórum Econômico Mundial coloca

pensamento analítico, liderança, criatividade, adaptabilidade e aprendizagem contínua entre as competências essenciais para os próximos anos. Isso significa que o profissional de TI do futuro precisará compreender tanto de tecnologia quanto de comportamento organizacional.

Isso significa que entre as habilidades desejadas serão adicionadas a capacidade de construir uma solução, mas também perguntar se aquela solução deveria existir. Ele terá de configurar um agente de IA e, ao mesmo tempo, avaliar o risco de delegar determinada decisão a ele. Precisarão entender dados, processos e sistemas, mas igualmente conhecer o negócio que esses elementos sustentam.

É por isso que vejo o profissional de TI como um possível arquiteto da nova força de trabalho digital. Ele não será, necessariamente, quem fará todo o trabalho, mas aquele que ajudará a desenhar a divisão do trabalho.

Imagine uma empresa em

que agentes acompanham contas a pagar, monitoram indicadores, atualizam sistemas, qualificam oportunidades e identificam anomalias. Os profissionais deixam de executar parte dessas tarefas e passam a supervisionar, analisar exceções, tomar decisões e atuar em atividades de maior valor. O desafio de TI será fazer essa estrutura funcionar com segurança, integração e propósito.

A questão, portanto, não é se a IA vai substituir o profissional de tecnologia. É mais interessante perguntar qual será o papel de quem sabe organizar uma empresa em que humanos e agentes de IA trabalham juntos. Acredito que esse profissional terá uma responsabilidade inédita: transformar IA em capacidade organizacional. Afinal, a próxima revolução da tecnologia não será apenas sobre máquinas mais inteligentes, mas a respeito de empresas capazes de distribuir melhor o trabalho entre pessoas e máquinas.

Marca gaúcha de alimentação saudável quer faturar R\$ 18 milhões em 2027

A mais nova unidade da Mix Natural Food em Porto Alegre fica no bairro Bom Fim

➔ NEGÓCIOS

GUSTAVO MARCHANT
gustavos@jcrs.com.br

Comida saudável, sem restrições e que agrade todos os paladares. Uma loja com essa proposta chegou recentemente ao Bom Fim. Trata-se da franquia gaúcha **Mix Natural Food**, dos sócios Jonathan Camara, Lucas Fagundes e Rafael Carvalho. No número 648 da Fernandes Vieira, quem toma conta da operação é Karla Santos, franqueada que também levou o modelo para a cantina da família que opera há 43 anos no Colégio Marista Rosário.

"Imagina tu trocasses uma coisa que vinha dando certo por 40 anos, era um risco para mim. Mas a franquia me possibilitou uma visão fora da caixa, porque quando tu ficas dentro de um sistema há muito tempo, acaba parando no tempo", explica Karla. A cantina longeava, apelidada de Miscelânea, ficou em

stand-by por apenas um período de sua existência, na pandemia. Quando ressurgiu, queria renovação, portanto, apostou nos moldes do Mix Natural Food, dado o fato de que Jonathan, pai de aluno, entregou um cartão para Karla apresentando a ideia da franquia.

A operação no Rosário completou um ano recentemente e funciona como quiosque, diferente do modelo de loja de rua que vem tocando há pouco mais de dois meses no Bom Fim. Conforme Jonathan, a unidade mais em conta é o contêiner, por R\$ 149 mil, seguido do quiosque, que parte de R\$ 189 mil. Já uma loja de rua exige cerca de R\$ 219 mil, enquanto uma unidade em shopping demanda aproximadamente R\$ 249 mil. Para 2027, o sócio projeta faturamento de R\$ 18 milhões. Até lá, a marca fechará 2026 com 11 unidades inauguradas: seis em Porto Alegre — na Nilo Peçanha, Fernandes Vieira, Andradas, Moinhos de Vento, Barão do Amazonas e no Colégio Marista Rosário —, duas em Florianópolis e outras três, distribuídas entre Caxias do Sul, Canoas e Uruguaiana — ponto na cidade fronteira é o mais recente da marca.

No cardápio do Mix Natural



Karla Santos comanda duas unidades da Mix Natural Food, sendo a mais nova no bairro Bom Fim

Food, destacam-se alimentos e bebidas cheios de possíveis combinações, como pokes, bowls, woks, wraps, saladas, sucos, smoothies e açaís. Segundo Karla, tudo é feito na hora, e os insumos chegam todos os dias. A loja trabalha com ingredientes altamente perecíveis, como peixes, camarões, verduras e frutas frescas, por isso, um dos pilares da operação é a organização metódica no estoque e na cozinha. "É isso que eu gosto

de oferecer, uma coisa saudável, saborosa e muito fresca. Feito na hora. Temos os medidores, tudo é porcionado e bem calculado exatamente para não ter essa quebra, para evitar que seja posto fora", aponta Karla, que também destaca o fato da cozinha ser 100% elétrica, e por estar alinhada ao conceito de saúde da marca, nada de fritura chega aos pratos.

A medida que consolida suas lojas, Karla nota que o consumo

de cada unidade é diferente. A gurizada, segundo ela, gosta dos wraps e açaís, já que são itens de rápido consumo — considerando o tempo curto de intervalo dos alunos —, enquanto a loja de rua demanda por pratos quentes.

"Aqui (no Bom Fim), foi uma surpresa, porque eu tive que me remodelar na minha maneira de trabalhar. No começo, eu meio que me quebrei, mas estou me adaptando, é uma experiência muito ampla", confidencia.