



Evento: XXX Seminário de Iniciação Científica

ANÁLISE E GESTÃO DE CUSTOS PARA A PRODUÇÃO DE BISCUIT¹

COST ANALYSIS AND MANAGEMENT FOR BISCUIT PRODUCTION

Brenda Fahl², Francieli Denise Wollmann Hatje³, Marcelo Luis Didoné⁴

¹ Trabalho de Conclusão do Curso Técnico em Contabilidade realizado no Colégio Evangélico Panambi.

² Aluna egressa do Curso Técnico em Contabilidade do Colégio Evangélico Panambi; Acadêmica do curso de Ciências Contábeis da Unijuí.

³ Professora Orientadora do Trabalho de Conclusão de Curso desenvolvido no Colégio Evangélico Panambi.

⁴ Professor e Coordenador do Curso de Ciências Contábeis da Unijuí.

INTRODUÇÃO

De acordo com Kaplan e Cooper (1998) diante de um cenário altamente competitivo, para as organizações contemporâneas ter conhecimento e a compreensão sobre a temática de custos é de suma importância antes de realizar qualquer tomada de decisão. Diante disso, para que se atinja um resultado operacional positivo é necessário que as informações obtidas sejam coerentes e verdadeiras, pois, a empresa poderá se tornar menos competitiva se tais informações não forem fidedignas, sendo usada dessa forma de maneira incorreta.

"O futuro da empresa depende de uma boa administração [...] é através das técnicas de gestão de custos que conseguiremos ter acesso minucioso e detalhado sobre o que se passa em cada setor e em cada produto ou serviço realizado/produzido pelo empreendimento" (BALDIN, 2015).

Luft (2001, p.352), define a palavra Gestão como "ação ou efeito de gerir; gerência, administração". Por conta da globalização a contabilidade de custos se tornou mais presente no dia a dia dos empresários e das empresas. Assim, como cita Martins (2003, p.21):

Devido ao crescimento das empresas, com o conseqüente aumento da distância entre o administrador e ativos e pessoas administradas, passou a contabilidade de custos a ser encarada como uma eficiente forma de auxílio no desempenho da nova missão da contabilidade, a gerencial.

O presente trabalho apresenta um estudo que trata sobre a apuração de dados e análise dos custos de produção artesanal de biscuits, em uma empresa familiar, situada na região noroeste do estado do Rio Grande do Sul. No desenvolvimento do trabalho foram analisados dois produtos: a flor e o cachorro. Para atingir os objetivos traçados foi preciso estabelecer a definição do custo da matéria-prima utilizada, bem como a apuração do custo da mão de obra direta, além do custo das embalagens utilizadas, e por fim, os custos diretos e indiretos.



METODOLOGIA

Do ponto de vista de sua natureza, a pesquisa foi classificada como aplicada, pois na percepção de Zamberlan (2016) esse tipo de pesquisa tem como pretensão gerar conhecimentos em busca de soluções para problemas específicos.

Quanto aos objetivos, Zamberlan (2016) classifica a pesquisa como descritiva, tendo em vista que no trabalho se teve como intuito identificar e apurar os custos necessários para a produção de biscoito.

Quanto à forma de abordagem do problema, no entendimento de Michel (2015) a pesquisa foi classificada como qualitativa, pois não se utilizou de métodos estatísticos e matemáticos para quantificar valores e sim buscou colher e analisar dados descritivos, a partir da situação estudada.

A partir disso, para atingir os objetivos da pesquisa foram utilizadas as técnicas de observação, entrevista despadronizada e pesquisa documental como instrumentos de coleta de dados (MICHEL, 2015).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O Ateliê, organização objeto de estudo deste trabalho, iniciou as suas atividades operacionais no ano de 2008, sendo que o mesmo começou a produção na residência do proprietário, exercendo dessa forma as suas atividades de forma informal. Com o passar do tempo a empresa percebeu que havia crescido e a partir disso, foi legalizada, sendo que atualmente produz mais de 1.000 biscoitos por mês.

Com a finalidade de analisar o custo da fabricação de biscoito, optou-se pela análise de dois modelos, sendo eles uma flor e outro um cachorro. A partir disso, foi elaborado um comparativo em relação aos custos que compõem a fabricação desses dois produtos, levando em consideração a embalagem, mão-de-obra, matéria-prima e o custo fixo com a energia elétrica, com o intuito de verificar a sua margem de contribuição.

As matérias primas utilizadas foram respectivamente no primeiro produto (flor) 18g de massa de biscoito, um prego e uma pérola. Já no segundo produto, 21g de massa, um prego, e detalhes em cola glitter preta. Após o levantamento das matérias-primas necessárias para produção, foi realizado um comparativo entre os dois produtos conforme quadro 01.



Quadro 01: Comparativo de matéria-prima entre os dois produtos.

Matéria Prima	
Produto 1	Produto 2
18g de massa, 1 prego, 1 pérola	21g de massa, 1 prego, cola glitter preta
TOTAL R\$ 0,41 de matéria-prima.	TOTAL R\$ 0,38 de matéria-prima

Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

Para cada unidade feita por encomenda, há o custo de uma embalagem. Sendo que, em cada pacote de embalagem contém 100 (cem) unidades, tendo o custo de R\$10,00 (dez reais). Sendo assim, podem-se dividir as unidades pelo custo, conforme demonstrado no quadro 02.

Quadro 02: Custo da Embalagem dos produtos.

Custo da Embalagem
Produto 1 e 2
R\$10,00 (dez reais) / 100 un. (cem unidades) = R\$ 0,10 (dez centavos) por unidade.

Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

Na sequência, foi calculada a mão de obra, considerando o valor do pró-labore referente ao ano de 2021 (R\$1.100,00) conforme consta no quadro número 03. É importante ressaltar que a produção de cada biscoito possui um tempo diferente, portanto, quanto maior o tempo de produção, maior será o custo com a mão de obra.

Quadro 03: Comparativo de mão de obra entre os dois produtos.

Mão de Obra	
Produto 1	Produto 2
3,05 minutos utilizados para fabricar uma unidade	5,25 minutos utilizados para fabricar uma unidade
TOTAL R\$ 0,34 centavos de MO por unidade.	TOTAL R\$ 0,58 centavos de MO por unidade.

Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

Com relação ao consumo de energia elétrica para produzir biscoito, utiliza-se uma lâmpada de 20 watts, porém é necessário calcular em quilowatts e estipular as horas diárias utilizadas e multiplicar pela quantidade de dias usados no mês, resultando em kW(quilowatts) por mês. E, por último, é necessário dividir o custo de energia pela quantidade de biscoitos



produzidos no mês. É importante destacar que os custos indiretos são alocados aos produtos ou serviços por meio de rateios, sendo assim, o método de rateio utilizado foi a quantidade das unidades produzidas, conforme exposto no quadro 04.

Quadro 04: Custo fixo indireto de energia elétrica aplicado nos dois produtos.

Energia Elétrica
Custo de energia / quantidade produzida por mês = custo da energia por unidade
R\$ 2,87 / aproximadamente 1.000 un = R\$ 0,003 considerando pelo menos R\$ 0,01

Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

A partir disso, o custo unitário é calculado pela soma dos custos diretos e indiretos, sendo eles a matéria prima + mão de obra + embalagem + energia elétrica consumida.

Dando continuidade aos cálculos que envolvem os custos dos biscuit, pode-se identificar o valor do custo unitário de cada produto, conforme quadro 05.

Quadro 05: Custo unitário dos produtos.

Custo Unitário	
Produto 1	Produto 2
Custo Unitário = MP + MO + embalagem + energia elétrica	Custo Unitário = MP + MO + embalagem + energia elétrica
TOTAL R\$ 0,41 + R\$ 0,34 + R\$ 0,10 + R\$ 0,01 = R\$ 0,86	TOTAL R\$ 0,38 + R\$ 0,58 + R\$ 0,10 + R\$ 0,01 = R\$1,07

Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

A partir da identificação e apuração dos custos para a produção de biscuit, pode-se perceber a importância que a contabilidade de custos tem em relação à competitividade das organizações. Portanto, uma empresa que não saiba calcular os seus custos poderá correr o risco de ser extinta.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A gestão de custos é um instrumento de suma importância para que uma organização tome suas decisões de forma correta, pois dessa forma, a entidade não correrá o risco de gerar prejuízo acerca da venda de seus produtos ou prestação de seus serviços.



Como pode-se perceber, na organização objeto de estudo não foram identificados uma relação muito elevada de custos, tais como: depreciação de máquinas, aluguel, pagamento de salários e por isso, os custos para a produção de biscoito não são elevados.

É importante destacar que a empresária tinha o conhecimento de todos os custos necessários para a produção de biscoito, facilitando dessa forma a análise desses custos, o que foi essencial para a elaboração deste trabalho.

Palavras-chave: Custos. Gestão. Produção.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BALDIN, Eriqui. A Importância dos Custos nas Empresas. Contábeis, 2015. Disponível em: <<https://www.contabeis.com.br/artigos/2373/a-importancia-dos-custos-nas-empresas>>; Acesso em: 16 ago. 2021.

KAPLAN, R.; COOPER, R. Custo e desempenho: administre seus custos para ser mais competitivo. São Paulo: Futura, 1998.

LUFT, C. P. Minidicionário. 20.ed. São Paulo: Ática, 2001.

MICHEL, Maria H. Metodologia e Pesquisa Científica em Ciências Sociais, 3ª edição. São Paulo: Grupo GEN, 2015. 978-85-970-0359-8. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-970-0359-8/>. Acesso em: 05 ago. 2022.

ZAMBERLAN, Luciano. Pesquisa em Ciências Sociais Aplicadas. Ijuí: Editora Unijuí, 2016. 9788541902748. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788541902748/>. Acesso em: 05 ago. 2022.