

**Evento:**XXXIII Seminário de Iniciação Científica

GESTÃO DE CUSTOS E ANÁLISE DE PREÇOS EM UMA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA¹

Daiane Casarotto Rutz², Euselia Paveglio Vieira³¹ Trabalho de Conclusão de Curso de Ciências Contábeis² Egressa do curso de Ciências Contábeis da Unijuí³ Professora doutora e orientadora do TCC - UNIJUÍ.

INTRODUÇÃO

A gestão de custos é uma área da contabilidade que gera indicadores e informações indispensáveis à tomada de decisões nas organizações (Vieira, 2018). Nesta linha, afirma Crepaldi S. e Crepaldi G. (2023, p. 4) “(...)Uma organização necessita ter uma Contabilidade de Custos bem estruturada para acompanhar e atingir seus objetivos em um mercado dinâmico e globalizado”. Isso ocorre porque desempenha um papel fundamental na melhoria da eficiência operacional, traçar estratégias e para se adaptar às mudanças mercadológicas.

De acordo com Dubois (2019, p. 226) a precificação dos produtos irá depender de vários fatores, como por exemplo, a demanda no mercado, o custo de produção e a percepção de valor pelo cliente. Na geração de resultado para a empresa, é necessário que seus produtos tenham um preço de venda adequado, cobrindo seus custos e despesas de produção e comercialização que a empresa terá até chegar ao seu consumidor final. Conforme destaca Wernke (2018) é por meio desta área de custos, que a entidade busca criar estratégias para competir com seus concorrentes, chegando aos melhores preços dos seus produtos, sem prejudicar o crescimento da mesma. Dessa forma, o objetivo do estudo consiste em desenvolver um sistema de custos e análise de preços com os respectivos indicadores relevantes ao gerenciamento de uma indústria alimentícia.

Santos *et al.*, (2022), relata que a análise do custo, volume e lucro/resultados é uma das técnicas mais antigas e eficientes para se analisar os custos dentro das empresas. Ela permite às empresas entender como as mudanças no volume de produção ou vendas afetam seus custos e lucros. Se esta análise for aplicada de forma correta, pode ser transformada em uma ferramenta de extrema relevância para as tomadas de decisões. A análise do custo volume e resultados contempla a compreensão da margem de contribuição, do ponto de equilíbrio e da margem de segurança operacional.



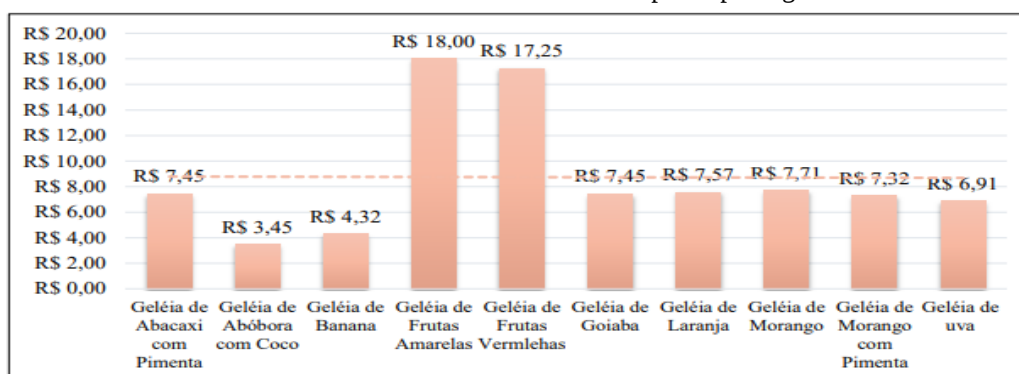
METODOLOGIA

Quanto a sua natureza, a pesquisa se classifica em aplicada, segundo Gil (2022, p. 41) são “pesquisas voltadas à aquisição de novos conhecimentos direcionados a amplas áreas com vistas à solução de reconhecidos problemas práticos”. Em relação a sua abordagem, é uma pesquisa qualitativa e descritiva, no que diz respeito aos procedimentos técnicos esta pesquisa é de caráter bibliográfica, documental e estudo de caso, sendo pesquisado com profundidade apenas em uma organização, que trabalha produção de alimentos, como geleias e cucas. A coleta de dados ocorreu por meio de visitas e entrevistas e a análise com base na sistematização dos dados em planilhas e interpretações por produto e categorias de análise.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nessa etapa são apresentados e analisados alguns itens produzidos pela empresa, sendo estes as geleias especiais. Os custos com matéria-prima representam uma parte significativa dos custos da produção das geleias. Custo esse, que reflete diretamente no preço de venda ao consumidor final. No processo de produção de geleias, as principais matérias-primas consistem nas frutas, açúcar e pectina.

Gráfico 1 - Custo da matéria-prima por Kg



Fonte: Dados conforme pesquisa (2024).

Observa-se que o custo da matéria-prima por quilograma varia entre os diferentes sabores de geleia. Nos 10 sabores analisados, seis apresentaram um custo semelhante.

Os custos com a mão de obra consistem em todos os valores associados ao trabalho necessário para transformar as matérias-primas em geleias, desde a preparação até a embalagem. A empresa conta com 4 funcionárias, sendo 1 cozinheira e 1 auxiliar que atuam diretamente no processo de produção das geleias, além de 2 atendentes.



Quadro 1 - Custo da mão de obra das geleias

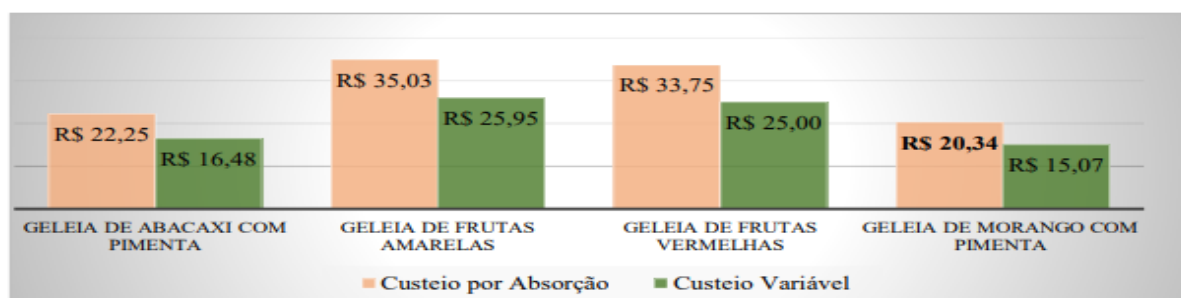
Produtos	Minutos	Custo do Minuto	Custo Total MO
Geleia de Abacaxi com Pimenta	120	0,2708	R\$ 32,50
Geleia de Abóbora com Coco e G. Laranja	120	0,2708	R\$ 32,50
Geleia de Banana, Frutas Amarelas, Vermelhas, Goiaba, Laranja, Morango e Morango com pimenta	90	0,2708	R\$ 24,38
Geleia de uva	60	0,2708	R\$ 16,25

Fonte: Dados conforme pesquisa (2024).

Observa-se no quadro 1 que o custo da mão de obra da produção das geleias varia entre cada receita produzida, isso em decorrência do tempo de cozimento das frutas utilizadas na sua produção. As geleias de abacaxi com pimenta, abóbora com coco e de laranja, apresentam o maior custo de mão de obra, devido ao fato de que para concluir o processo de produção desses sabores levam em média 120 minutos. Já a geleia de uva é a que apresenta o menor tempo de produção, sendo somente de 60m, tendo um custo de mão de obra de R\$ 16,25. Os demais sabores de geleia, tem um tempo de produção de 90m, o que equivale a um custo total de MO de R\$ 24,38.

Para apurar o custo total, o que diferencia os dois métodos de custeio absorção e variável, é que no custeio por absorção os custos indiretos fixos são alocados no custo total dos produtos, e no custeio variável somente os custos variáveis fazem parte do custo do produto, os custos fixos são considerados despesas do período.

Gráfico 2 – Custo pelo custeio por absorção das geleias especiais.



Fonte: Dados conforme pesquisa (2024).

Verifica-se no gráfico 2, o custo total das geleias calculado pelo método de custeio por absorção é maior do que aquele obtido pelo custeio variável. Essa diferença ocorre porque, no custeio por absorção, os custos indiretos fixos são incluídos no custo do produto, aumentando assim o valor total. Já os custos com matéria-prima, com mão de obra e com embalagens será o mesmo para ambos os métodos de custeio. A formação do preço de venda visa atingir uma precificação que seja capaz de suprir com todos os custos e despesas envolvidos no processo



de produção e ainda gerar lucro para a empresa. No quadro 2 é apresentado o preço de venda calculado e praticado pela empresa (atual) das geleias especiais

Quadro 2 – Preço de venda das geleias especiais.

PREÇO CALCULADO	40 gramas	260 gramas	300 gramas	1000 gramas
Geleia de Abacaxi com Pimenta	R\$ 10,35	R\$ 15,95	R\$ 21,18	R\$ 47,10
Geleia de Frutas Amarelas	R\$ 11,61	R\$ 21,42	R\$ 29,29	R\$ 74,13
Geleia de Frutas Vermelhas	R\$ 11,48	R\$ 20,87	R\$ 28,48	R\$ 71,44
Geleia de Morango com Pimenta	R\$ 10,16	R\$ 15,13	R\$ 19,96	R\$ 43,04

PREÇO ATUAL	40 gramas	260 gramas	300 gramas	1000 gramas
Geleia de Abacaxi com Pimenta	R\$ 9,50	R\$ 14,50	R\$ 20,00	R\$ 45,00
Geleia de Frutas Amarelas	R\$ 9,50	R\$ 14,50	R\$ 20,00	R\$ 49,00
Geleia de Frutas Vermelhas	R\$ 9,50	R\$ 14,50	R\$ 20,00	R\$ 49,00
Geleia de Morango com Pimenta	R\$ 9,50	R\$ 14,50	R\$ 20,00	R\$ 45,00

Fonte: Dados conforme pesquisa (2024).

Comparando o preço de venda apresentado no quadro 2, é possível que o preço de venda aplicado pela empresa está abaixo do preço de venda ideal, o qual é capaz de quitar todos os seus custos e despesas e gerar a margem de lucro esperada. Somente o preço de venda da geleia de morango com pimenta de 300 gramas e 1000 gramas estão com o preço de venda capaz de suprir os seus custos e a margem de lucro desejada. Destaca-se uma variação significativa nos preços aplicados pela empresa e o preço de venda calculado, principalmente no preço da geleia de frutas amarelas, que apresenta uma diferença de R\$ 25,13 para 1000 gramas, e na geleia de frutas vermelhas, que tem uma variação de R\$ 22,44 para 1000 gramas.

A geleia de frutas amarelas, é o sabor que apresenta a maior variação entre a Margem de Contribuição Unitária (MCu) pelo preço de venda calculado e a MCu pelo preço de venda aplicado pela empresa, com uma diferença de R\$ 8,82. Outro ponto importante é a variação total entre as MCu: enquanto a diferença entre as MCu pelo preço de venda calculado dos sabores apresentados é de R\$ 5,59, e a diferença entre as MCu pelo preço de venda aplicado é somente de R\$ 3,26.

Devido a variação que tem no preço de venda calculado e no preço de venda aplicado pela empresa, a empresa acaba precisando vender mais unidades dos seus produtos para chegar a mesma receita do que se tivesse aplicado o preço de venda calculado, e assim chegar ao faturamento capaz de cobrir todos os custos, ou seja, o ponto de equilíbrio. Destaca-se que a maior variação do ponto de equilíbrio ocorre na geleia de frutas amarelas e frutas vermelhas, sendo essa, respectivamente de 30 e 26 unidades.



CONSIDERAÇÕES FINAIS

O mercado atual, está cada vez mais competitivo, o que coloca as empresas em uma busca constante por novas estratégias para se destacar e garantir o sucesso da organização. Nesse cenário, a contabilidade de custos é uma aliada fundamental para a tomada de decisões, por oferecer aos gestores as informações necessárias para avaliar o desempenho organizacional, traçar as melhores estratégias e planejar ações mais eficientes, proporcionando aos gestores um controle minucioso dos custos envolvidos no processo de produção, o que possibilita uma tomada de decisões mais assertiva baseada em dados concretos.

Este estudo demonstrou como a contabilidade de custos é uma ferramenta essencial para a gestão financeira das organizações, para chegar ao preço de venda ideal e traçar estratégias para otimizar os resultados e reduzir custos. A correta utilização desses indicadores, permite que sejam tomadas decisões mais assertivas, embasadas de dados concretos, e assim, otimizar os processos de produção e se destacar no mercado,

REFERÊNCIAS

- CREPALDI, S. A.; CREPALDI, G. S. Contabilidade de custos. São Paulo: Grupo GEN, 2023. E-book. ISBN 9786559775026. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786559775026/>. Acesso em: 09 mar. 2024
- DUBOIS, A. Gestão de custos e formação de preços - conceitos, modelos e ferramentas: 4º Edição. São Paulo: Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788597022803. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597022803/>. Acesso em: 15 mar. 2024.
- GIL, A.C. Como elaborar projetos de pesquisa. São Paulo: Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9786559771653. Disponível: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br>. Acesso 12 jun. 2024.
- VIEIRA, E. P. Custos e formação de preço de venda. Ijuí. Editora Unijuí, 2018. Disponível em: <https://classrovom.google.com/u/1/c/NDg4NjAxMzk4ODg2>. Acesso em: 17 mar. 2024.
- WERNKE, R. Análise de custos e preço de venda 2ed. São Paulo: Ed. Saraiva, 2018. E-book. ISBN 9788553131860. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/>. Acesso em: 14 mar. 2024.
- SANTOS, A.; IUDÍCIBUS, S.; MARTINS, E.; GELBCKE, E. R. Manual de contabilidade societária.. São Paulo: Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9786559772735. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/>. Acesso em: 27 abr. 2024.