

**UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO
ESCOLA DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS, INOVAÇÃO E NEGÓCIOS
CURSO DE CIÊNCIAS CONTÁBEIS
CAMPUS PASSO FUNDO
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

CHRISTOPHER SCHERER VON FRÜHAUF

**CUSTOS NA PRODUÇÃO DE PRODUTOS EM UMA PADARIA DE
NÃO-ME-TOQUE/RS**

PASSO FUNDO

2022

CHRISTOPHER SCHERER VON FRÜHAUF

**CUSTOS NA PRODUÇÃO DE PRODUTOS EM UMA PADARIA DE
NÃO-ME-TOQUE/RS**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Ciências Contábeis da Escola de Ciências Agrárias, Inovação e Negócios, da Universidade de Passo Fundo, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Ciências Contábeis.

Orientador Prof. Me. Gustavo Londero Brandli.

PASSO FUNDO

2022

CHRISTOPHER SCHERER VON FRÜHAUF

**CUSTOS NA PRODUÇÃO DE PRODUTOS EM UMA PADARIA DE NÃO-ME-
TOQUE/RS**

Trabalho de Conclusão de Curso aprovado em ____
de _____ de _____, como requisito parcial
para obtenção do título de Bacharel em Ciências
Contábeis no curso de Ciências Contábeis da
Universidade de Passo Fundo, campus Passo
Fundo, pela Banca Examinadora formada pelos
professores:

Prof. Me. Gustavo Londero Brandli
UPF - Orientador

Prof. Dr. Fabiano Lima Webber
UPF- Examinador

Prof. Dr. Julcemar Bruno Zilli
UPF- Examinador

PASSO FUNDO

2022

RESUMO

FRÜHAUF, Christopher S. Von. **Custos na produção de produtos em uma padaria de Não-Me-Toque/RS**. Passo Fundo, 2022. 39f. Trabalho de Conclusão de Curso (Ciências Contábeis). UPF, 2022.

O tema de custos é de grande importância para a área contábil e empresarial, ajuda as empresas a ter uma melhor visão dos seus gastos e como a empresa pode tomar decisões perante esses gastos. O presente estudo abordou os custos necessários para a produção de uma padaria localizada no município de Não-Me-Toque/RS. A empresa não possuía nenhuma ferramenta que a ajudasse a controlar seus gastos e ter uma melhor forma de gestão e tomada de decisões. O objetivo foi evidenciar o custo na produção de produtos de uma padaria de Não-Me-Toque/RS. Foi estudado a contabilidade de custos e sua importância, além disso alguns indicadores métodos de custeio utilizados. A pesquisa caracterizou-se como aplicada, descritiva, diagnóstica, qualitativa e quantitativa. Para a pesquisa ser efetuada foram escolhidos sete produtos, nos produtos foram evidenciados os custos com matéria-prima, mão de obra, embalagens, depreciação das máquinas e equipamentos, gás e energia elétrica, foi possível identificar os custos unitários dos sete produtos e apresentar um custo total mensal para esses produtos, assim alcançando o objetivo da pesquisa e demonstrando a importância de manter a contabilidade de custos sempre atualizada para uma empresa conseguir ter uma melhor gestão.

Palavras-chave: Custos. Padaria. Produção.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1- Fórmula CMV.....	9
Figura 2- Fórmula MC.....	14
Figura 3- Fórmula PEC	15
Figura 4- Fórmula PEE.....	15
Figura 5- Fórmula PEF.....	16
Figura 6- Fórmula MS%	16
Figura 7- Esquema de produção	22

LISTA DE TABELAS

Tabela 1- Custo na produção do Pão Francês.....	23
Tabela 2- Custo na produção da Massa Caseira.....	23
Tabela 3- Custo na produção do Pastel	24
Tabela 4- Custo na produção da Cuca Simples	24
Tabela 5- Custo na produção do Pão de Milho	25
Tabela 6- Custo na produção do Waffle.....	26
Tabela 7- Custo na produção do Bolo de Requeijão	26
Tabela 8- Custo com Mão de Obra na produção	27
Tabela 9- Custo de Energia Elétrica na produção	28
Tabela 10- Custo de Gás na produção	29
Tabela 11- Custo de Embalagens na produção.....	29
Tabela 12- Relação de Imobilizados	30
Tabela 13- Rateio Depreciação de Máquinas e Equipamentos	31
Tabela 14- Custo Total na produção do Pão Francês	32
Tabela 15- Custo Total na produção da Massa Caseira.....	32
Tabela 16- Custo Total na produção do Pastel	33
Tabela 17- Custo Total na produção da Cuca Simples.....	33
Tabela 18- Custo Total na produção de Pão de Milho	34
Tabela 19- Custo Total na produção do Waffle	34
Tabela 20- Custo Total na produção de Bolo de Requeijão	35
Tabela 21- Custo Total na produção.....	35

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	7
1.1 IDENTIFICAÇÃO E JUSTIFICATIVA DO ASSUNTO	7
1.2 OBJETIVOS	8
1.2.1 Objetivo Geral	8
1.2.2 Objetivos Específicos	8
2 REFERENCIAL TEÓRICO	9
2.1 CONTABILIDADE DE CUSTOS	9
2.2 IMPORTÂNCIA DE UMA ANÁLISE DE CUSTOS	10
2.3 CLASSIFICAÇÃO DOS CUSTOS	11
2.4 MÃO DE OBRA	13
2.5 ANÁLISE CUSTO/VOLUME/LUCRO	13
2.5.1 Margem de Contribuição (MC).....	14
2.5.2 Ponto de Equilíbrio.....	14
2.5.3 Margem de Segurança (MS).....	16
2.6 MÉTODOS DE CUSTEIO.....	16
2.6.1 Custeio por Absorção	17
2.6.2 Custeio Variável ou Direto	17
2.6.3 Custeio ABC.....	18
3 METODOLOGIA.....	19
3.1 DELINEAMENTO DA PESQUISA.....	19
3.2 PLANO DE COLETA DE DADOS.....	19
3.3 ANÁLISE DE DADOS	20
3.4 DEFINIÇÃO DE TERMOS E VARIÁVEIS	20
4 APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS	21
4.1 CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA	21
4.2 RESULTADOS	21
4.2.1 Custo e Resultado da Padaria	21
<i>4.2.1.1 Descrição das etapas necessárias para a elaboração dos produtos da padaria.....</i>	<i>22</i>
<i>4.2.1.2 Apuração dos materiais necessários para a elaboração de cada produto</i>	<i>23</i>
<i>4.2.1.3 Apuração do custo de mão de obra necessária para a elaboração de cada produto..</i>	<i>27</i>
<i>4.2.1.4 Apuração dos demais custos de produção necessários para a elaboração de cada produto</i>	<i>28</i>
<i>4.2.1.5 Apuração da depreciação dos bens utilizados na elaboração dos produtos</i>	<i>30</i>
<i>4.2.1.6 Apuração dos custos totais na elaboração dos produtos.....</i>	<i>31</i>
4.3 SUGESTÕES E RECOMENDAÇÕES	36
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	37
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	38

1 INTRODUÇÃO

O atual cenário econômico traz às empresas um foco diversificado, principalmente quando se trata de custos de produção, uma empresa quer ao máximo diminuir seus custos e aumentar a margem de seus lucros, mas ainda mantendo a qualidade do produto oferecido ao público, ainda mais quando há competitividade no setor.

Diante disso as empresas veem a necessidade de usar uma técnica gerencial da Contabilidade que é a Contabilidade de Custos, que é de importância enorme para empresas que desejam prosperar. Nesta técnica é desenvolvido desde o controle de gastos que a empresa tem para produzir seus produtos, o custo para o desenvolvimento de novos produtos, o custo de marketing para atrair novos clientes e diversos outros custos que a empresa tem ou terá no decorrer do tempo.

A contabilidade de custos, segundo Horngren, Datar e Foster (2012, p. 2), “mede e relata informações financeiras e não-financeiras relacionadas ao custo de aquisição ou à utilização de recursos em uma organização”, ou seja, na contabilidade de custos é feito um estudo perante o que uma empresa utiliza para sua produção, no caso a matéria-prima, mão-de-obra e demais gastos incorridos.

É objeto de estudo o planejamento da empresa, englobando diversos indicadores contábeis e financeiros da empresa, como custos, lucros, despesas, margens e etc. um orçamento também é objeto de estudo, onde a empresa vai traçar um plano projetando valores que irá gastar com recursos e valores que irá gerar com a utilização destes recursos no futuro. Após isso a empresa deverá optar por um controle destes valores anteriormente citados para que haja um melhor desempenho na sua produção contínua.

Para o presente trabalho será apresentada uma empresa no ramo de produtos alimentícios, mais especificamente uma padaria que produz pães, bolos,ucas e etc. será feito uma pesquisa sobre uma parte dos produtos que a empresa produz e seus respectivos custos de produção.

1.1 IDENTIFICAÇÃO E JUSTIFICATIVA DO ASSUNTO

O trabalho a seguir busca demonstrar os custos na produção de produtos de uma padaria na cidade de Não-Me-Toque/RS, uma cidade com grandes indústrias possuindo diversos funcionários e conseqüentemente uma alta demanda de alimentos, tanto pela parte da manhã quanto da tarde.

Com a alta das *commodities* necessárias para a produção dos produtos (como farinha de milho, trigo, etc.) a empresa vê a necessidade de usar a Contabilidade de Custos para entender melhor seus gastos e assim ver onde ocorrem seus gastos, para assim poder repassar ao consumidor um preço que não seja alto para ocorrer a diminuição de compra, mas também não seja baixo para que a empresa fique sem lucros.

O estudo irá contribuir para a empresa em seu planejamento orçamentário e gerencial, podendo beneficiar a organização com uma aplicação mais aprofundada de seus recursos, auxiliando-a a aumentar sua margem de lucro.

Assim dito, este trabalho irá responder a seguinte questão: “Qual o custo na produção de produtos em uma padaria na cidade de Não-Me-Toque/RS?”

1.2 OBJETIVOS

O objetivo do presente trabalho é alcançar uma forma razoável de analisar os dados e apresentar aos demais, sendo que fique de forma sucinta o entendimento.

1.2.1 Objetivo Geral

Evidenciar o custo na produção de produtos em uma padaria de Não-Me-Toque/RS.

1.2.2 Objetivos Específicos

- Pesquisar o referencial teórico sobre o tema abordado.
- Evidenciar os componentes do custo de produção.
- Demonstrar os diversos custos que há na produção.
- Demonstrar os cálculos de custo de produção.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

Neste capítulo será apresentada a fundamentação teórica. Serão introduzidos os principais conceitos e demais informações necessárias para posteriormente utilizá-los na empresa selecionada, ou seja, a padaria.

2.1 CONTABILIDADE DE CUSTOS

A contabilidade é algo essencial no dia a dia das empresas, não apenas por ser obrigatório, mas por possuir informações que podem e ajudam as empresas, e acionistas nas tomadas de decisões da empresa.

A contabilidade de custos surgiu da Contabilidade Geral, e surgiu pela necessidade de possuir um controle melhor sobre os valores de estoques de produtos. Teve um desenvolvimento maior durante a Revolução Industrial, já que começaram a ocorrer produções em grande escala, até então as empresas utilizavam como método de apuração de custos o Custo das Mercadorias Vendidas (CMV), calculado da seguinte forma:

Figura 1- Fórmula CMV

$$\text{CMV} = \text{Estoque Inicial} + \text{Compras Líquidas} - \text{Estoque Final}$$

Fonte: Crepaldi; Crepaldi (2016, p. 3).

Com o desenvolvimento da contabilidade de custos, as empresas viram a necessidade de incrementar a apuração de custos, implementado no cálculo todos os custos necessários para produção, sendo eles o material direto, mão-de-obra direta e os custos indiretos de fabricação.

Para Veiga e Santos (2016) a contabilidade de custos auxilia as empresas a compreender melhor seus gastos incorridos na produção em suas atividades operacionais, podendo comparar a valores anteriores, obtendo margens de lucro, ajudando na formação do preço de venda, avaliando o desempenho da produção e buscando alternativas melhores para sua produção.

A contabilidade entende que no geral, existe o termo gasto, que é todo o dispêndio existente na aquisição de um bem ou serviço, compreendendo assim, os gastos se dividem em subdivisões, que são: investimentos, custos, despesas e perdas.

Investimentos são aqueles gastos que a empresa tem para poder ter uma estrutura para a produção, como um prédio, máquinas, veículos e até mesmo a matéria-prima que será utilizada em algum momento.

Os custos, segundo Veiga e Santos (2016, p. 7):

[...] são representados pelo investimento em estoques e por todos os itens relacionados diretamente à elaboração de produtos (para empresas industriais), processo de aquisição, movimentação e estocagem de mercadorias (para empresas comerciais) e os relacionados diretamente à prestação de serviços ou de determinadas atividades.

Portanto, determina-se custo, todos os gastos que a empresa irá incorrer para produzir seus produtos.

Conforme explicam Crepaldi e Crepaldi (2017), despesas são os gastos que não são utilizados diretamente na produção, mas são necessários para a empresa obter a receita, como despesas administrativas ou com vendas.

Por fim, há as perdas, que são os gastos com fatores imprevistos, como incêndio de matéria, acidentes etc.

2.2 IMPORTÂNCIA DE UMA ANÁLISE DE CUSTOS

Para Crepaldi e Crepaldi (2017) a análise de custos tem objetivo de ajudar as empresas nas tomadas de decisões, sem ela seria muito complicado para uma empresa conseguir manter suas margens de lucro, manter seus gastos abaixo do esperado e um ponto de equilíbrio onde sabe quantas unidades precisa vender para operar sem lucro, mas também sem prejuízo, dentre outros indicadores que serão vistos ao longo deste trabalho.

Conforme dizem Veiga e Santos (2016) os indicadores irão ajudar a empresa a se manter no mercado, já que com eles poderá compará-los aos indicadores das empresas que estão no mesmo mercado, e assim manter um cuidado maior na gestão da empresa, buscando sempre uma saúde financeira, e claro um lucro.

Também há o cuidado da empresa manter um bom controle de custos, assim podendo buscar às vezes matérias-primas mais baratas, mas mantendo o cuidado para que seja de boa qualidade, pois pode influenciar no produto final que será repassado aos consumidores, esses podendo não gostar do resultado e não adquirindo mais produtos da empresa. O controle também pode buscar análises dos preços de venda e verificar se a empresa pode oferecer descontos para vendas de maior quantidade buscando um faturamento maior.

Veiga e Santos (2016, p. 4) citam que:

A importância de custos é fundamental para a manutenção, competitividade, lucratividade e longevidade das entidades, independentemente de seu tamanho, área de atuação, região e localização.

Muitos administradores, empreendedores e gestores somente conseguem identificar os custos que estão diretamente relacionados aos produtos ou serviços, não considerando itens indiretos importantes.

Os custos estão relacionados à aquisição, estocagem, movimentação de matéria-prima e mercadorias, alocação dos custos indiretos, custos de transformação, sistema de movimentação de cargas, custos dos serviços, além da necessidade de controle interno e do processo de logística, entre outros. É importante que os envolvidos com a gestão saibam exatamente o custo envolvido, para a apuração do preço de venda e da margem de contribuição por produto, mercadoria ou serviço.

É importante destacar que o objetivo de um sistema de contabilidade gerencial de uma empresa é o de acumular todos os custos relacionados aos produtos, às mercadorias ou aos serviços prestados, de forma que possibilite analisar e avaliar desempenhos, com a finalidade de propiciar a melhor tomada de decisão.

Portanto, pode-se perceber que a contabilidade de custos não é apenas uma mera formalidade, ela possui uma grande importância de uso nas empresas e, quando não usada de forma correta, pode trazer maus resultados para a empresa.

2.3 CLASSIFICAÇÃO DOS CUSTOS

Os custos são divididos em subcategorias, que estão listadas da seguinte forma, conforme volume de produção, conforme o objeto e conforme processo de produção.

Com relação ao volume de produção os custos podem ser classificados em custos fixos e custos variáveis.

a) Custos Fixos

Conforme explica Coronado (2012) custos fixos são os custos que não variam de acordo com o volume de produção da empresa, ou seja, são valores que não alteram se a empresa produzir mais ou menos, porém, o custo unitário dos produtos irá variar conforme o volume de produção.

Podem ser citados como exemplos de custos fixos o valor do aluguel da fábrica, o valor do seguro, salários que não variam de acordo com a produção, etc.

b) Custos Variáveis

Segundo Coronado (2012) custos variáveis são os custos que alteram de acordo o volume de produção, ou seja, quanto mais a empresa produzir maior serão os custos da atividade.

Exemplos de custos variáveis são os gastos com matéria-prima, embalagens para os produtos acabados, salários remunerados de acordo com a quantidade de produção, etc.

Quanto aos custos conforme o Objeto, eles podem ser classificados em custos diretos e indiretos.

a) Custos Diretos

Segundo Hansen e Mowen (2012) custos diretos são os custos que são facilmente identificáveis e mensuráveis de maneira clara, direta e objetiva podendo atribuir ao produto da empresa, para serem apropriados aos produtos, devem possuir alguma medida de consumo, como quilos, unidades, horas da máquina etc.

Podem ser tratados como custos diretos, matéria-prima, embalagens e em alguns casos mão de obra, porém para incluir esse gasto deve-se ter uma mensuração do tempo que foi investido para a produção.

b) Custos Indiretos

Conforme Hansen e Mowen (2012) custos indiretos são os custos que não são mensuráveis, é difícil de identificar a quantidade utilizada na produção, utilizando o rateio por estimativa e aproximação.

Custos indiretos podem ser, energia elétrica, depreciação, exaustão, aluguel e etc.

E por fim, em relação aos custos conforme o Processo de Produção, eles podem ser classificados em Custos Primários, Secundários e de Transformação.

a) Custos Primários

Segundo Crepaldi e Crepaldi (2017) os custos primários são os custos relacionados de forma direta ao produto, são a mão-de-obra direta e matéria prima exclusivamente.

b) Custos Secundários

Para Veiga e Santos (2016) os custos secundários são custos que foram alocados de outros departamentos.

c) Custos de Transformação

Conforme cita Martins (2018) os custos de transformação representam a soma de todos os custos envolvidos na produção, exceto matéria-prima e outros eventuais componentes como embalagens e componentes prontos.

Existem outras classificações de custos, conforme livros ou artigos, algumas classificações variam deste último item, mas para o presente trabalho pode-se firmar as classificações acima citadas para sua realização.

2.4 MÃO DE OBRA

Para que haja fabricação de produtos é necessário alguém para fazê-los, esse gasto com pessoal é chamado de mão de obra, que pode ser considerada como direta ou indireta.

Com isso, Martins (2018, p. 121) explica:

Mão de Obra Direta é aquela relativa ao pessoal que trabalha diretamente sobre o produto em elaboração, desde que seja possível a mensuração do tempo despendido e a identificação de quem executou o trabalho, sem necessidade de qualquer alocação indireta ou rateio. Se houver qualquer tipo de alocação por meio de estimativas ou divisões proporcionais, desaparece a característica de “direta”.

Conforme explicam Veiga e Santos (2016) no valor da mão de obra são incluídos além do próprio gasto com salário, as férias, 13º salário, encargos e contribuições sociais, entre outros gastos que a empresa tem relacionados com os colaboradores.

2.5 ANÁLISE CUSTO/VOLUME/LUCRO

Para a tomada de decisões a empresa dispõe de uma ferramenta que se chama análise de custo/volume/lucro, como o nome já denuncia, essa análise vai demonstrar o lucro da empresa perante as alterações de volume de vendas e custos no curto prazo.

Conforme explicam Hansen e Mowen (2012, p. 591):

A análise de custo-volume-lucro (análise CVL) é uma ferramenta poderosa no planejamento e na tomada de decisão. Pelo fato da análise CVL enfatizar os inter-relacionamentos de custos, quantidades vendidas e preços, ela agrupa toda a informação financeira de uma empresa. A análise CVL pode ser uma ferramenta valiosa para identificar a extensão e magnitude de um problema econômico pelo qual a empresa esteja passando, e ajudá-la a encontrar as soluções necessárias.

Para obter o resultado dessa análise são utilizados alguns indicadores, a Margem de Contribuição Unitária, Ponto de Equilíbrio e a Margem de Segurança, que serão melhor explicados em seguida.

2.5.1 Margem de Contribuição (MC)

A margem de contribuição unitária (MC), segundo Bornia (2010, p. 55,56) “[...] está ligada ao lucro do produto e a razão de contribuição relaciona-se com sua rentabilidade (lucratividade/investimento). Assim, quanto maior for a margem de contribuição unitária do produto, melhor será sua produção (incluindo a venda) para a empresa”.

Chega-se à margem de contribuição utilizando o preço de venda (PV) deduzido os custos variáveis unitários (CV). Portanto a fórmula é a seguinte.

Figura 2- Fórmula MC

$$MC/U = PV/U - CV/U$$

Fonte: Crepaldi; Crepaldi (2017, p. 166).

O resultado da margem de contribuição dará o valor que a empresa irá dispor para cobrir os custos e despesas fixos, e enfim formar o lucro do produto.

2.5.2 Ponto de Equilíbrio

Quando o valor da margem de contribuição é exatamente o mesmo do valor dos custos e despesas fixos, encontra-se o ponto de equilíbrio, que é o equilíbrio entre as receitas e os gastos. De acordo com Santos (2017, p. 48) “o ponto de equilíbrio será obtido quando o total dos lucros marginais, de todos os produtos comercializados, equivalerem ao custo estrutural fixo do mesmo período de tempo objeto da análise”.

Dentro do ponto de equilíbrio existem outros três, o Ponto de Equilíbrio Contábil, o Econômico e o Financeiro, cada um representando uma fórmula diferente e um resultado que vai auxiliar em diferentes tomadas de decisões.

a) Ponto de Equilíbrio Contábil (PEC)

Segundo Veiga e Santos (2016) no ponto de equilíbrio contábil estão todos os custos e despesas fixos equivalente ao valor das receitas, ou seja, igual ao valor da margem de contribuição. Encontrando o valor do equilíbrio pode-se perceber que um valor acima trará lucro, e em contrapartida um valor menor trará prejuízo.

O valor será em unidades, que será a quantidade necessária de unidades a serem vendidas para obter o ponto 0, segue a fórmula para o cálculo:

Figura 3- Fórmula PEC

$$PEC = \frac{\text{Custos e Despesas Fixos}}{\text{Margem de Contribuição Unitária}}$$

Fonte: Veiga; Santos (2016, p. 117).

b) Ponto de Equilíbrio Econômico (PEE)

Para Santos (2017) no ponto de equilíbrio econômico além do valor dos custos e despesas fixos, deve-se incluir o valor do custo de oportunidade, ou seja, o lucro esperado no período, esse indicador mostra o valor real da rentabilidade da empresa.

O resultado, assim como no Ponto de Equilíbrio Contábil, também será em unidades, mostrando a quantidade necessária de vendas a serem feitas para buscar o resultado desejado, segue a fórmula:

Figura 4- Fórmula PEE

$$PEE = \frac{\text{Custos e Despesas Fixos} + \text{Custos de Oportunidade}}{\text{Margem de Contribuição Unitária}}$$

Fonte: Veiga; Santos (2016, p. 119).

c) Ponto de Equilíbrio Financeiro (PEF)

O terceiro ponto de equilíbrio, para Stopatto (2020) demonstra apenas os gastos desembolsados, ou seja, aqueles que realmente impactam financeiramente a empresa, um exemplo de gasto não desembolsável é o valor da depreciação, amortização, etc. O ponto de equilíbrio financeiro irá demonstrar o quanto a empresa precisa vender para não ter problemas com o caixa e assim cobrir seus gastos desembolsáveis.

O resultado também será em unidades, segue a fórmula:

Figura 5- Fórmula PEF

$$\text{PEF} = \frac{\text{Custos e Despesas Fixos (-) Despesas não desembolsáveis}}{\text{Margem de Contribuição Unitária}}$$

Fonte: Veiga; Santos (2016, p. 121).

2.5.3 Margem de Segurança (MS)

Para Veiga e Santos (2016) a Margem de Segurança é o valor das vendas que excede o valor das vendas do ponto de equilíbrio, ou seja, resumidamente é o valor que as vendas podem diminuir sem que a empresa opere em prejuízo. Esse valor pode ser demonstrado em forma de unidades, de valores ou percentual. Em percentual calcula-se da seguinte forma:

Figura 6- Fórmula MS%

$$\text{MARGEM DE SEGURANÇA (\%)} = \frac{\text{VENDAS} - \text{PONTO DE EQUILÍBRIO}}{\text{VENDAS}}$$

Fonte: Bornia (2010, p. 65).

Pode-se notar que existem diversos indicadores que podem ajudar uma empresa em sua gestão, foram citadas apenas algumas, mas muito importantes para uma tomada de decisão que possa ocorrer em uma empresa.

2.6 MÉTODOS DE CUSTEIO

Para alcançar os resultados da contabilidade de custos são feitos cálculos perante os produtos, como citados anteriormente, os gastos (custos, despesas...). Para isso existem alguns métodos para chegar em um resultado, em seguida serão apresentados alguns desses métodos.

Segundo Crepaldi e Crepaldi (2017, p. 151):

Método de custeio é o método usado para a apropriação de custos. Existem dois métodos de custeio básicos: custeio por absorção e custeio variável ou direto, que podem ser usados com qualquer sistema de acumulação de custos. A diferença básica entre os dois métodos está no tratamento dos custos fixos.

Além do custeio por absorção e custeio variável ou direto citados acima, veremos também outro método de custeio utilizado no Brasil, o custeio ABC.

2.6.1 Custeio por Absorção

Conforme dizem Crepaldi e Crepaldi (2017) nesse método são debitados todos os custos incorridos na fabricação por meio de rateio, sendo eles os diretos ou indiretos e fixos ou variáveis, já citados anteriormente. Esse método de custeio não é utilizado muitas vezes para tomadas de decisões por possuir algumas falhas, porém no Brasil ele é obrigatório para fins de avaliação de estoque.

Ainda, Crepaldi e Crepaldi (2017, p. 152) explicam:

Todos os custos incorridos no período serão absorvidos pela produção realizada, ou seja, serão apropriados aos produtos acabados (e em elaboração, se for o caso), independentemente de serem fixos, variáveis, diretos ou indiretos. A separação entre custo e despesa é essencial, porque nesse caso as despesas vão diretamente contra o resultado do período, enquanto os custos dos produtos não vendidos vão para o estoque. A finalidade desse critério é ter o custo total (direto e indireto) de cada objeto produzido. Não há preocupação em classificar os custos em fixos e variáveis; classificam-se os custos em diretos e indiretos. Os resultados apresentados não sofrem influência direta do volume de produção e esse é um critério legal e fiscal externo.

Neste método vários custos são considerados para o cálculo, porém os custos incorridos só serão considerados como Custos do Produto Vendido (CPV) quando a produção é vendida ao consumidor.

2.6.2 Custeio Variável ou Direto

No método de custeio variável ou direto são considerados apenas os custos variáveis, onde os custos fixos serão tratados como despesas. Esse método já é um método melhor para analisar e tomar decisões para a empresa, porém, o custeio variável não é autorizado pela legislação tributária por alterar o resultado da empresa, alterando o valor da Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (CSLL) e o Imposto sobre a renda das Pessoas Jurídicas (IRPJ).

Em relação a esse método, Crepaldi e Crepaldi (2017, p. 158) citam que:

Classifica os custos em fixos e variáveis – não há preocupação em classificar os custos diretos e indiretos, assim, os resultados apresentados sofrem influência direta do volume de vendas. É um critério administrativo e gerencial interno. No critério de custeio variável só são apropriados aos produtos os custos variáveis, ficando os custos fixos separados e considerados como despesas do período.

Já nesse método é um pouco melhor para uso de gestão, já que está um pouco mais próximo da realidade dos resultados obtidos.

2.6.3 Custeio ABC

No método de custeio ABC (*activity based costing*) conhecido também como Custeio Baseado em atividades, busca-se evitar as distorções ocorridas no uso dos rateios, para isso são utilizados centros de custos, que direcionam os custos para os produtos conforme eles consomem matérias, embalagens, etc.

Veiga e Santos (2016, p. 72) comentam:

Portanto, a principal diferença da aplicação desse método se relaciona à apropriação dos custos indiretos.

O objetivo da utilização dessa ferramenta de gestão é apropriar de forma mais lógica os custos indiretos aos produtos, evitando prováveis distorções e arbitrariedades de rateio dos CIF.

Para Bornia (2010) o custeio ABC é um método muito importante de gerenciamento, é mais fácil de se manter um acompanhamento perante os custos, podendo utilizá-lo desde o desenvolvimento dos produtos.

3 METODOLOGIA

Neste capítulo serão descritos os métodos de pesquisa a serem usados na metodologia, na parte prática do trabalho, os dados que serão usados seguem os tópicos de delineamento de pesquisa, plano de coleta de dados, análise de dados e definições de termos e variáveis.

3.1 DELINEAMENTO DA PESQUISA

O objetivo da pesquisa foi evidenciar o custo de produção de produtos em uma padaria, a pesquisa é classificada como aplicada, descritiva, diagnóstica, qualitativa e quantitativa.

A pesquisa aplicada tem como objetivo utilizar os dados adquiridos na pesquisa, esses dados vão enriquecendo conforme o desenvolvimento da pesquisa.

A pesquisa descritiva, conforme cita Gil (2019, p. 26) “têm como objetivo primordial a descrição das características de determinada população ou fenômeno ou o estabelecimento de relações entre variáveis”.

Na pesquisa diagnóstica, a mesma tem como objetivo identificar o problema e procurar solucioná-lo.

A pesquisa qualitativa apresenta os resultados conforme descrições verbais e visuais, já a quantitativa apresenta os dados em formato numérico.

Conforme é explicado por Richardson (2017, p. 56):

A pesquisa quantitativa é um meio para testar teorias objetivas, examinando a relação entre as variáveis. Tais variáveis, por sua vez, podem ser medidas tipicamente por instrumentos, para que os dados possam ser analisados por procedimentos estatísticos. [...] esse tipo de pesquisa é frequentemente aplicado nos estudos descritivos, naqueles que procuram descobrir e classificar a relação entre variáveis, bem como nos que investigam a relação de causalidade entre fenômenos.

3.2 PLANO DE COLETA DE DADOS

Para a coleta dos dados a serem usados no trabalho foi efetuada uma pesquisa por meio de documentos e também por meio da observação.

Conforme o entendimento de Fachin (2017, p. 144):

A coleta de dados deve ser efetuada diretamente na fonte de informações, com o objeto de estudo, ou seja, com o indivíduo sobre o qual recaiu a amostragem, seja em uma universidade, um estabelecimento comercial, uma residência, uma fábrica, um hospital, uma empresa, um cortiço, uma favela, no campo etc.

Sobre a pesquisa documental, Fachin (2017, p. 137) explica que “a pesquisa documental corresponde a toda a informação coletada, seja de forma oral, escrita ou visualizada. [...] compreendendo também as técnicas e os métodos que facilitam sua busca e sua identificação”.

Já sobre a observação, Gil (2019, p. 113) cita:

Uma vantagem fundamental da observação é a de que possibilita saber o que as pessoas de fato fazem, em vez do que elas dizem que fazem. Nem sempre as pessoas estão dispostas a expressar suas opiniões em um questionário ou a dizer ao estranho que as entrevista o que realmente fazem ou pensam. Já a observação pode ser feita em situações da vida real, permitindo ao pesquisador o acesso ao contexto relacionado com os fatos que estão sendo pesquisados. Mesmo porque há situações em que é pouco provável que a presença de entrevistadores ou aplicadores de questionários produza respostas positivas. E também existem situações em que a comunicação não verbal se torna mais valiosa do que a verbal.

3.3 ANÁLISE DE DADOS

Os dados obtidos através da pesquisa documental e da observação foram transferidos para planilhas, onde ficou mais fácil de evidenciar os cálculos necessários para chegar ao resultado, foram feitos diversos cálculos dos produtos, desde o custo total da produção até o custo unitário de cada produto. Com todos os dados evidenciados e calculados foi possível chegar a um resultado e atender aos objetivos propostos pela pesquisa.

3.4 DEFINIÇÃO DE TERMOS E VARIÁVEIS

A variável apresentada foi o custo de produção, foram evidenciados os custos com matéria-prima, com mão de obra, depreciação, energia elétrica, gás e embalagens, usados na produção dos produtos

4 APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Neste tópico serão apresentados os resultados obtidos pela pesquisa realizada, respondendo aos objetivos propostos.

4.1 CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA

O ramo alimentício é uma atividade muito próspera e necessária para a sociedade, e para isso uma padaria é um ótimo estabelecimento para se obter uma refeição, sendo um café da manhã ou um lanche.

A pesquisa foi realizada em uma empresa do ramo da panificação, está situada na cidade de Não-Me-Toque/RS e foi fundada em 28 de fevereiro de 1999. Possui uma área de produção de 70,00 m² e uma área de vendas de 32,00 m². Sua principal atividade é a de fabricação, principalmente de pães e massas, mas possui também a atividade de revenda de produtos.

A empresa é familiar e não possui nenhum funcionário, sendo o proprietário e sua família que realizam todos os processos, desde a compra da matéria-prima até a venda ao consumidor.

Foi escolhida a empresa em questão por ser uma empresa da família e ser de pequeno porte que não apresentava todas as informações sobre todos os seus gastos.

4.2 RESULTADOS

Nesse tópico serão apresentados todos os dados obtidos após a pesquisa na referida empresa, demonstrando todos os processos da produção.

4.2.1 Custo e Resultado da Padaria

A empresa pesquisada possui uma produção de aproximadamente 20 produtos, o que dificulta a apresentação do cálculo de todos os produtos, portanto foram escolhidos sete produtos que são os que possuem uma maior demanda, são eles, pão francês, massa caseira, pastel, cuca simples, pão de milho, waffle e bolo de requeijão.

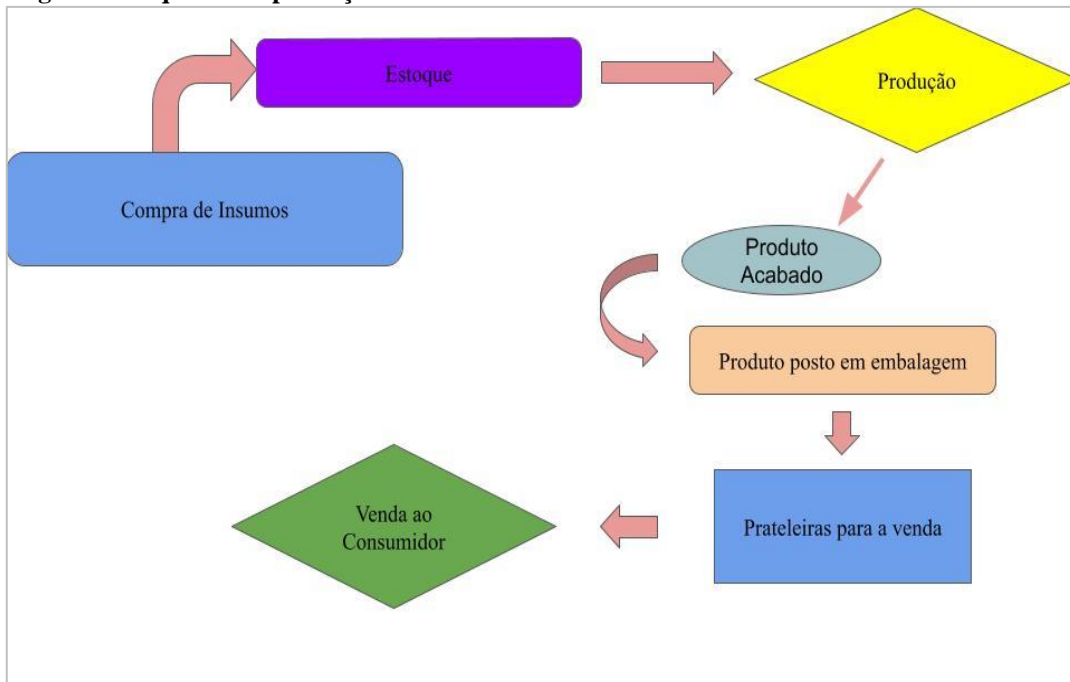
4.2.1.1 Descrição das etapas necessárias para a elaboração dos produtos da padaria

Para elaborar um produto são necessários vários processos, que vão da compra de insumos até a chegada à mesa do consumidor, de tal modo que cada etapa possui um custo diferente dos demais.

Primeiramente o proprietário compra no mercado insumos que tenham boa qualidade e atendam aos padrões de produção, a quantidade comprada é projetada conforme a programação de produção, podendo alterar em alguns meses, como por exemplo no mês de março, onde ocorre a feira Expodireto Cotrijal em nosso município que movimentava uma grande quantidade de pessoas, tendo assim uma maior demanda dos produtos.

Após a compra dos insumos é feita a produção, que possui algumas etapas diferentes de acordo com cada produto a ser fabricado, feito a produção o produto fica à disposição do consumidor. O produto possui um tempo de giro difícil de se mensurar, já que podem haver dias em que a demanda será mais alta do que outros, mas o tempo máximo é de 1 ou 2 dias dependendo do produto.

Figura 7- Esquema de produção



Fonte: Dados Primários (2022).

O esquema acima demonstra como é feita a produção dos produtos da padaria, indo da compra de matéria-prima para o estoque, após isso é feita a produção, posto em embalagens e colocado à disposição para o consumidor final comprar.

4.2.1.2 Apuração dos materiais necessários para a elaboração de cada produto

Para chegar ao produto são diversas etapas, mas não é possível elaborar o produto sem materiais, para isso são usados diversos insumos em quantidades variadas que serão descritos por produto produzido no decorrer desta seção.

Na Tabela 1 são apresentados os custos referentes aos materiais utilizados na produção de 200 unidades de pão francês, o que equivale à produção mínima por vez.

Tabela 1- Custo na produção do Pão Francês

Material	Medida/ Unidade	Valor Total	Percentual %
Farinha de Trigo	8,33 Kg	R\$ 32,17	86,68%
Açúcar	200g	R\$ 0,88	2,37%
Sal	50g	R\$ 0,13	0,34%
Fermento	200g	R\$ 3,04	8,19%
Água	5L	R\$ 0,90	2,43%
Total		R\$ 37,11	100,00%

Fonte: Dados Primários (2022).

Os dados das quantidades de insumos utilizados foram consultados junto ao proprietário e os valores mediante consulta a notas fiscais. Percebe-se que o material que possui o maior custo é a farinha de trigo, representando 86,68% do valor total de insumos e o valor que possui o menor custo é o sal, representando 0,34% do valor total.

Destaca-se o insumo de fermento sendo um insumo que pode ter sua quantidade utilizada alterada dependendo da estação do ano, usando a quantidade de apenas 50g para 200 unidades quando é verão, para essa pesquisa foi utilizado a informação de produção no inverno.

Na Tabela 2 é evidenciado os custos referentes à produção de 6,5 quilogramas (Kg) de massa caseira.

Tabela 2- Custo na produção da Massa Caseira

Material	Medida/ Unidade	Valor Total	Percentual %
Farinha de Trigo	5Kg	R\$ 24,00	50,99%
Ovos	34 Und	R\$ 22,67	48,16%
Miscigenador	20ml	R\$ 0,40	0,85%
Total		R\$ 47,07	100,00%

Fonte: Dados Primários (2022).

Os dados sobre quantidades de matérias foram obtidos junto ao proprietário e os valores dos mesmos conforme notas fiscais. Constata-se que o maior valor na produção é o da farinha,

apresentado por 50,99% do valor total, porém muito próximo do mesmo valor estão os ovos, que apresentam 48,16% do total, junto ao miscigenador com 0,85% que possui o menor custo da produção de massa caseira.

Na Tabela 3 são postos os custos de produção de pastel de 40 unidades.

Tabela 3- Custo na produção do Pastel

Material	Medida/ Unidade	Valor Total	Percentual %
Massa de Pastel	4kg	R\$ 37,72	36,13%
Carne Moída	2Kg	R\$ 53,98	51,71%
Sal temperado	100g	R\$ 1,69	1,62%
Óleo	1L	R\$ 11,00	10,54%
Total		R\$ 104,39	100,00%

Fonte: Dados Primários (2022).

A obtenção de dados sobre quantidades de cada matéria utilizada foi obtida junto ao proprietário e os valores dos insumos conforme as notas fiscais de compras. É visto que o maior valor de custo é o de carne moída, apresentando o valor de R\$53,98 e porcentagem de 51,71%, sendo o total R\$104,39 e o menor valor é o do sal temperado, sendo R\$1,69 com 1,62%.

A Tabela 4 apresenta o custo da produção de cuca simples, muito comum no Rio Grande do Sul, para essa pesquisa foram recolhidas informações sobre a cuca sem recheio. As informações são sobre a produção de 10 unidades.

Tabela 4- Custo na produção da Cuca Simples

Material	Medida/ Unidade	Valor Total	Percentual %
Farinha de Trigo	2Kg	R\$ 8,00	37,67%
Sal	15g	R\$ 0,02	0,09%
Melhorador	30g	R\$ 0,08	0,39%
Açúcar	400g	R\$ 1,76	8,29%
Ovos	2	R\$ 1,33	6,28%
Leite	120ml	R\$ 0,60	2,83%
Fermento	150g	R\$ 2,28	10,74%
Água	400ml	R\$ 0,07	0,33%
Manteiga	300g	R\$ 3,80	17,89%
Açúcar (Cobertura)	600g	R\$ 2,64	12,43%
Farinha Peneirada (Cobertura)	150g	R\$ 0,60	2,83%
Raspas de Limão (Cobertura)	10g	R\$ 0,05	0,24%
Total		R\$ 21,24	100,00%
Total da Massa		R\$ 17,95	84,51%
Total da Cobertura		R\$ 3,29	15,49%

Fonte: Dados Primários (2022).

Os dados sobre as quantidades dos insumos utilizados na produção vieram do proprietário e os valores dos insumos são oriundos de notas fiscais. Pode-se perceber que para a produção das 10 cucas o insumo com maior custo é a farinha de trigo, sendo responsável por 37,67% do custo total, seguido do açúcar com 20,73% somados o açúcar utilizado na massa e na cobertura e então a manteiga com 17,89% e o insumo com menor custo é o sal com o custo de apenas R\$0,02 representado por 0,09% do custo total.

Também se percebe que para a massa é utilizado 84,51% do custo total e 15,49% para a cobertura, representados pelos valores de R\$17,95 e R\$3,29 respectivamente. Lembrando que os valores acima descritos são referentes à produção de cucas sem recheio, portanto quando há recheio esse valor irá alterar conforme o sabor.

Na próxima tabela, a Tabela 5, será apresentado o custo dos materiais utilizados na produção de 6 unidades de pão de milho.

Tabela 5- Custo na produção do Pão de Milho

Material	Medida/ Unidade	Valor Total	Percentual %
Farinha de Trigo	1,2 Kg	R\$ 4,80	36,92%
Farinha de Milho	400g	R\$ 3,40	26,15%
Sal	15g	R\$ 0,02	0,14%
Melhorador	30g	R\$ 0,08	0,64%
Açúcar	30g	R\$ 0,13	1,02%
Manteiga	200g	R\$ 2,53	19,48%
Ovos	1	R\$ 0,67	5,13%
Fermento	90g	R\$ 1,37	10,52%
Total		R\$ 13,00	100,00%

Fonte: Dados Primários (2022).

Os dados das quantidades de matérias necessárias para a produção foram obtidos com o proprietário e o valor de cada insumo obtido através de notas fiscais. Para a produção de 6 unidades se obtém um custo total de R\$13,00, onde a matéria com maior custo é a farinha de trigo, alocando o valor de R\$ 4,80 representado por 36,92% seguido da farinha de milho no valor de R\$ 3,40 com 26,15% do valor total. A matéria com menor custo é o sal, no valor de R\$ 0,02 com 0,14% do custo total.

Na Tabela 6 é demonstrado o custo das matérias na produção de 40 unidades de waffle.

Tabela 6- Custo na produção do Waffle

Material	Medida/ Unidade	Valor Total	Percentual %
Farinha de Trigo	400g	R\$ 1,60	8,72%
Ovos	6	R\$ 4,00	21,79%
Amido de Milho	400g	R\$ 7,92	43,15%
Açúcar	300g	R\$ 1,32	7,19%
Fermento	15g	R\$ 0,23	1,24%
Sal	10g	R\$ 0,01	0,07%
Óleo	200ml	R\$ 1,78	9,67%
Leite	300ml	R\$ 1,50	8,17%
Total		R\$ 18,36	100,00%

Fonte: Dados Primários (2022).

Dados sobre as quantidades das matérias utilizadas na produção foram obtidos com o proprietário e dados sobre os valores de cada material foram consultadas notas fiscais. Na tabela é evidenciado que para a produção, a porcentagem de 43,15% é oriunda da matéria-prima amido de milho, e a menor porcentagem é a do sal, representando 0,07% do total dos custos de produção.

Na Tabela 7 será apresentado o custo do último produto da pesquisa, o bolo de requeijão, onde em questão são produzidas 2 unidades.

Tabela 7- Custo na produção do Bolo de Requeijão

Material	Medida/ Unidade	Valor Total	Percentual %
Manteiga	200g	R\$ 2,53	8,46%
Farinha	400g	R\$ 1,60	5,34%
Ovos	1	R\$ 0,67	2,23%
Açúcar	100g	R\$ 0,44	1,47%
Royal	5g	R\$ 0,15	0,50%
Ricota (Ricota)	500g	R\$ 14,00	46,75%
Açúcar (Recheio)	200g	R\$ 0,88	2,94%
Nata (Recheio)	250g	R\$ 6,79	22,67%
Leite (Recheio)	125ml	R\$ 0,63	2,09%
Ovos (Recheio)	2	R\$ 1,33	4,45%
Farinha (Recheio)	100g	R\$ 0,40	1,34%
Açúcar de baunilha (Recheio)	20g	R\$ 0,28	0,93%
Royal (Recheio)	5g	R\$ 0,15	0,50%
Raspas de limão (Recheio)	20g	R\$ 0,10	0,33%
Total		R\$ 29,95	100,00%
Total da Massa		R\$ 5,39	18,00%
Total do Recheio		R\$ 24,56	82,00%

Fonte: Dados Primários (2022).

Os dados sobre as quantidades das matérias-primas utilizadas foram obtidos conforme consulta ao proprietário e os valores de cada matéria-prima conforme notas fiscais. Para a produção das 2 unidades constata-se que o valor total é de R\$29,95 divididos no custo da massa em R\$5,39 apresentado com 18,00% do total e custo do recheio, representando o valor de R\$24,56 e 82,00% do total. A matéria com maior custo é a ricota com R\$14,00 sendo 46,75% do custo total, seguido da nata, no valor de R\$6,79 com percentual de 22,67%, ambos materiais utilizados na produção do recheio do bolo, a matéria com menor custo são as raspas de limão, representados por 0,33% do custo total do produto.

4.2.1.3 Apuração do custo de mão de obra necessária para a elaboração de cada produto

Nesta seção serão descritos todos os valores referente o custo da mão de obra que foi aplicada para a elaboração dos produtos pesquisados.

Na Tabela 8 é evidenciado o cálculo do custo mensal necessário com mão de obra para a produção da empresa.

Tabela 8- Custo com Mão de Obra na produção

Produto	Horas Produção	Valor Total	Percentual
Pão Francês	131,00	R\$ 1.783,38	52,15%
Massa Caseira	10,77	R\$ 146,61	4,29%
Pastel	35,25	R\$ 479,88	14,03%
Cuca Simples	18,2	R\$ 247,77	7,24%
Pão de Milho	16,5	R\$ 224,62	6,57%
Waffle	12,5	R\$ 170,17	4,98%
Bolo de Requeijão	27	R\$ 367,57	10,75%
Total	251,22	R\$ 3.420,00	100,00%

Fonte: Dados Primários (2022).

Como a empresa é familiar, para o cálculo da mão de obra foram utilizados custos de diárias no valor de R\$100,00 por dia, valor informado pelo proprietário como custo de mão-de-obra, contando um mês com 25 dias de trabalho. Esse valor foi somado ao pró-labore do proprietário que é no valor de R\$2.300,00, porém, segundo o mesmo, ele passa 40% do tempo na produção, sendo assim R\$920,00 é o valor de custo, o restante é para as vendas e outras atividades da empresa.

O método de rateio do valor da mão de obra utilizado foi o tempo de produção de cada produto. Desta forma a base para o cálculo do valor gasto de mão de obra para cada produto foi

proporcional ao tempo utilizado, sendo assim, 52,15% do custo total da mão de obra utilizada vai para a produção do pão francês que tem um tempo de produção mensal de 131 horas, em seguida o maior tempo é o do pastel, com 35,25 horas totais, representando 14,03% do total necessário na produção.

O menor tempo necessário é o da massa caseira, com apenas 10,77 horas mensais, representado por 4,29% do total, vale comentar que mesmo possuindo um tempo de produção baixo, a massa caseira é um dos produtos mais vendidos na padaria, juntamente com o pão francês.

4.2.1.4 Apuração dos demais custos de produção necessários para a elaboração de cada produto

Neste tópico serão apresentados outros custos incorridos na produção dos produtos anteriormente citados.

Na Tabela 9 serão apresentados os valores referente aos custos de energia elétrica mensais necessários para a produção dos produtos.

Tabela 9- Custo de Energia Elétrica na produção

Produto	Horas Energia	Valor Total	Percentual %
Pão Francês	66,00	R\$ 513,24	61,10%
Massa Caseira	10,77	R\$ 83,75	9,97%
Cuca Simples	5	R\$ 38,88	4,63%
Pão de Milho	6,25	R\$ 48,60	5,79%
Waffle	7,5	R\$ 58,32	6,94%
Bolo de Requeijão	12,5	R\$ 97,20	11,57%
Total	108,02	R\$ 840,00	100,00%

Fonte: Dados Primários (2022).

O valor total necessário para a produção foi repassado pelo proprietário, onde o mesmo informou que 40% do valor total de energia elétrica da empresa era de uso da produção, os outros 60% eram de uso geral.

Na Tabela 9 constata-se que o maior valor de uso de energia elétrica é disparadamente do produto pão francês, que é o produto mais fabricado na empresa e possui o maior tempo de uso de máquinas e equipamentos, ele utiliza 61,10% do total da produção.

E o produto com menor tempo de uso de energia elétrica é a cuca simples com 4,63% do total, também se destaca o produto pastel que não está na tabela por não precisar utilizar energia elétrica para a sua fabricação.

Na Tabela 10 será apresentado a mensuração do custo mensal de produção do gás, necessário para assar os produtos.

Tabela 10- Custo de Gás na produção

Produto	Horas Gás	Valor Total	Percentual %
Pão Francês	35,00	R\$ 775,38	46,15%
Cuca Simples	11,67	R\$ 258,46	15,38%
Pão de Milho	12,5	R\$ 276,92	16,48%
Bolo de Requeijão	16,67	R\$ 369,23	21,98%
Total	75,83	R\$ 1.680,00	100,00%

Fonte: Dados Primários (2022).

Para a mensuração do custo de gás foi consultado o proprietário, que informou o tempo que cada produto precisava assar no forno da padaria, esse valor foi transformado em horas totais mensais e o custo do gás foi mediante as notas fiscais de compra.

É apresentado que o maior custo para a produção é do pão francês com o custo de R\$775,38 sendo o total R\$1.680,00, ou seja, representa 46,15% do total de gás utilizado na produção.

O menor valor é o da cuca simples, representando 15,38% do total, os produtos massa caseira e waffle não estão na tabela por não precisarem de gás em sua produção, e o pastel utiliza gás em sua produção, mas é muito difícil de ter uma mensuração.

A Tabela 11 que será a seguinte irá apresentar o custo necessário de embalagens para entrega do produto final ao consumidor no decorrer de um mês.

Tabela 11- Custo de Embalagens na produção

Produto	Valor Total	Percentual
Massa Caseira	R\$ 170,30	71,87%
Cuca Simples	R\$ 8,93	3,77%
Pão de Milho	R\$ 6,69	2,83%
Waffle	R\$ 32,44	13,69%
Bolo de Requeijão	R\$ 18,59	7,85%
Total	R\$ 236,95	100,00%

Fonte: Dados Primários (2022).

Na tabela é possível notar que o custo com embalagens tem sua maior concentração na massa caseira, essa por ser vendida em uma bandeja e enrolada em plástico filme, representando assim 71,87% do custo total destinado às embalagens.

O produto com menor custo de embalagem é o pão milho, usando apenas 2,83% do total, outros produtos como o pão francês e o pastel não possuem custo com embalagem por serem vendidos a granel, não possuindo quantidade específica para serem embalados.

4.2.1.5 Apuração da depreciação dos bens utilizados na elaboração dos produtos

Nesta seção serão apresentados todos os bens imobilizados utilizados pela padaria.

Na Tabela 12 será apresentado uma relação de todos os bens imobilizados utilizados pela empresa, tanto para a produção quanto para as vendas, estoque e demais utilidades que possam ter.

Tabela 12- Relação de Imobilizados

Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total	Vida Útil	Valor da Depreciação
Gerador Fotovoltaico	1	R\$ 86.000,00	R\$ 86.000,00	300	R\$ 286,67
Máquina massa monte castelo	1	R\$ 15.000,00	R\$ 15.000,00	120	R\$ 125,00
Forno turbo express	1	R\$ 9.781,98	R\$ 9.781,98	120	R\$ 81,52
Amassadeira de pães	1	R\$ 4.594,00	R\$ 4.594,00	120	R\$ 38,28
Máquina Fatiar molde pão francês	1	R\$ 4.555,25	R\$ 4.555,25	120	R\$ 37,96
Cilindro Moldar pães	1	R\$ 3.650,00	R\$ 3.650,00	120	R\$ 30,42
Armário para pães	4	R\$ 313,67	R\$ 1.254,69	120	R\$ 10,46
Mesa de Inox	2	R\$ 299,78	R\$ 599,55	120	R\$ 5,00
Esteira para pães	1	R\$ 500,00	R\$ 500,00	120	R\$ 4,17
Esteira para pães grande	1	R\$ 500,00	R\$ 500,00	120	R\$ 4,17
Máquina de ralar queijo e fatiadora	1	R\$ 3.548,97	R\$ 3.548,97	120	R\$ 29,57
Freezer de tampa	1	R\$ 1.609,00	R\$ 1.609,00	120	R\$ 13,41
Prateleira de aço	4	R\$ 60,00	R\$ 240,00	120	R\$ 2,00
Expositor de madeira	1	R\$ 800,00	R\$ 800,00	120	R\$ 6,67
Câmara para frios grande	1	R\$ 10.266,28	R\$ 10.266,28	120	R\$ 85,55
Expositor frios	1	R\$ 2.976,20	R\$ 2.976,20	120	R\$ 24,80
Balcão de madeira	1	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00	120	R\$ 16,67
Fatiadeira de pão	1	R\$ 2.500,00	R\$ 2.500,00	120	R\$ 20,83
Cilindro elétrico	1	R\$ 699,00	R\$ 699,00	120	R\$ 5,83
Balança	1	R\$ 2.961,76	R\$ 2.961,76	120	R\$ 24,68
Balança	1	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	120	R\$ 12,50
Plastificadora	1	R\$ 569,00	R\$ 569,00	120	R\$ 4,74
Máquina Fatiar	1	R\$ 4.630,00	R\$ 4.630,00	120	R\$ 38,58
Total			R\$ 160.735,68		R\$ 909,46

Fonte: Dados Primários (2022).

Na Tabela 12 pode-se visualizar que a empresa possui diversos itens usados nas suas atividades, porém apenas os itens destacados são os usados na produção e incluídos como custos, vale destacar que, assim como no cálculo sobre o gasto de energia elétrica, o valor da depreciação do gerador fotovoltaico também será feito o rateio de 40% para os custos e 60% para despesas.

Na Tabela 13 será apresentado o cálculo de rateio das máquinas utilizadas na produção.

Tabela 13- Rateio Depreciação de Máquinas e Equipamentos

Produto	Horas Mês Amassa- deira de pães	Vlr. Depr. Mensal	Horas Mês Forno Turbo Express	Vlr. Depr. Mensal	Horas Mês Armário para pães	Vlr. Depr. Mensal	Horas Mês Gerador Fotovol- taico	Vlr. Depr. Mensal
Pão Francês	33	R\$ 27,52	35	R\$ 37,62	600	R\$ 9,47	66	R\$ 70,06
Massa Caseira	5,38	R\$ 4,49					10,77	R\$ 11,43
Pastel								
Cuca Simples	3,34	R\$ 2,79	11,66	R\$ 12,53			5	R\$ 5,31
Pão de Milho	4,18	R\$ 3,48	12,5	R\$ 13,44	62,5	R\$ 0,99	6,25	R\$ 6,63
Waffle							7,5	R\$ 7,96
Bolo de Requeijão			16,68	R\$ 17,92			12,5	R\$ 13,27
Total	45,9	R\$ 38,28	75,84	R\$ 81,52	662,5	R\$ 10,46	108,02	R\$ 114,67

Fonte: Dados Primários (2022).

O método de rateio demonstrado na Tabela 13 foi evidenciado conforme o proprietário informou o tempo necessário de produção de cada produto, após isso foi colocado na tabela e calculado o valor total da depreciação por produto.

4.2.1.6 Apuração dos custos totais na elaboração dos produtos

Neste tópico será apresentado o custo total de todos os processos de produção citados anteriormente

Na Tabela 14 será apresentado todos os custos necessários na produção do pão francês, usando como base a quantidade mensal de produção de 20.000 unidades.

Tabela 14- Custo Total na produção do Pão Francês

Descrição	Valor Total	Percentual %
Custo com Matéria Prima	R\$ 3.711,15	55,51%
Custo com Mão de Obra	R\$ 1.783,38	26,67%
Custo com Embalagem	R\$ 0,00	0,00%
Custo com Depreciação	R\$ 213,05	3,19%
Custo com Gás	R\$ 465,23	6,96%
Custo com Energia Elétrica	R\$ 513,24	7,68%
Custo Total	R\$ 6.686,06	100,00%
Custo Unitário	R\$ 0,33	

Fonte: Dados Primários (2022).

Na Tabela 14 constata-se que o maior custo de produção do pão francês é a matéria prima, possuindo 55,51% do total, seguido da mão de obra que representa 26,67% do custo.

O menor custo é com depreciação, com 3,19% do total, também nota-se que o produto não possui custo com embalagem, por ser um produto vendido sem uma quantidade fixa de unidades.

Na Tabela 15 será visto o custo total necessário na produção do produto de massa caseira.

Tabela 15- Custo Total na produção da Massa Caseira

Descrição	Valor Total	Percentual %
Custo com Matéria Prima	R\$ 3.167,95	85,40%
Custo com Mão de Obra	R\$ 146,61	3,95%
Custo com Embalagem	R\$ 170,30	4,59%
Custo com Depreciação	R\$ 140,92	3,80%
Custo com Gás	R\$ 0,00	0,00%
Custo com Energia Elétrica	R\$ 83,75	2,26%
Custo Total	R\$ 3.709,52	100,00%
Custo Unitário	R\$ 4,24	

Fonte: Dados Primários (2022).

Para chegar ao valor total de produção e ao custo unitário foram utilizadas a produção mensal de 875 bandejas de massa caseira, o equivalente a 1.750 Kg.

Pode-se perceber que para a produção da massa caseira o custo mensal total é de R\$3.709,52, deste valor, R\$3.167,95 é destinado ao custo com matéria prima, ou seja, 85,40% do custo total. O menor custo é o de energia elétrica, sendo de R\$83,75 por ser um produto de produção rápida, cerca de 20 minutos apenas.

Na Tabela 16 serão evidenciados todos os custos necessários para a produção do pastel, usando a quantidade de produção de 1000 unidades de pastel em um mês.

Tabela 16- Custo Total na produção do Pastel

Descrição	Valor Total	Percentual %
Custo com Matéria Prima	R\$ 2.609,75	84,47%
Custo com Mão de Obra	R\$ 479,88	15,53%
Custo com Embalagem	R\$ 0,00	0,00%
Custo com Depreciação	R\$ 0,00	0,00%
Custo com Gás	R\$ 0,00	0,00%
Custo com Energia Elétrica	R\$ 0,00	0,00%
Custo Total	R\$ 3.089,63	100,00%
Custo Unitário	R\$ 3,09	

Fonte: Dados Primários (2022).

É possível notar que na tabela do custo do pastel existem apenas dois custos, o de matéria prima, que representa 84,47% do custo total e o custo com mão de obra, que representa 15,53% do total de R\$3.089,63.

Na Tabela 17 será visto todos os custos totais necessários na produção mensal da cuca simples, sendo uma produção de 200 unidades.

Tabela 17- Custo Total na produção da Cuca Simples

Descrição	Valor Total	Percentual %
Custo com Matéria Prima	R\$ 424,71	47,40%
Custo com Mão de Obra	R\$ 247,77	27,65%
Custo com Embalagem	R\$ 8,93	1,00%
Custo com Depreciação	R\$ 20,63	2,30%
Custo com Gás	R\$ 155,08	17,31%
Custo com Energia Elétrica	R\$ 38,88	4,34%
Custo Total	R\$ 895,99	100,00%
Custo Unitário	R\$ 4,48	

Fonte: Dados Primários (2022).

É evidenciado que o maior custo na produção da cuca simples é a matéria prima, custando o montante de R\$424,71, representando 47,40% do total de R\$895,99, seguido do custo com mão de obra que representa 27,65% do total. O menor custo evidenciado é o custo com embalagem, custando R\$8,93, 1,00% do custo total.

Na Tabela 18 será mostrado o custo total utilizado na produção do pão de milho, foi utilizado como base a produção mensal de 150 unidades.

Tabela 18- Custo Total na produção de Pão de Milho

Descrição	Valor Total	Percentual %
Custo com Matéria Prima	R\$ 325,05	40,85%
Custo com Mão de Obra	R\$ 224,62	28,23%
Custo com Embalagem	R\$ 6,69	0,84%
Custo com Depreciação	R\$ 24,54	3,08%
Custo com Gás	R\$ 166,15	20,88%
Custo com Energia Elétrica	R\$ 48,60	6,11%
Custo Total	R\$ 795,67	100,00%
Custo Unitário	R\$ 5,30	

Fonte: Dados Primários (2022).

Constata-se que na produção do pão de milho o seu maior custo é com matéria prima, que representa 40,85% do custo total, logo em seguida é o custo com mão de obra com 28,23% e então o custo com gás, representando 20,88% do total. O menor custo é o custo com embalagem, possuindo uma margem de 0,84% do custo total.

Na Tabela 19 será apresentado o custo total mensal necessário para a produção do waffle, tendo como total de produção 500 unidades.

Tabela 19- Custo Total na produção do Waffle

Descrição	Valor Total	Percentual %
Custo com Matéria Prima	R\$ 458,90	63,05%
Custo com Mão de Obra	R\$ 170,17	23,38%
Custo com Embalagem	R\$ 32,44	4,46%
Custo com Depreciação	R\$ 7,96	1,09%
Custo com Gás	R\$ 0,00	0,00%
Custo com Energia Elétrica	R\$ 58,32	8,01%
Custo Total	R\$ 727,79	100,00%
Custo Unitário	R\$ 1,46	

Fonte: Dados Primários (2022).

Para a produção do waffle é necessário um custo total de R\$727,79, deste valor, a maior parte vai para o custo com matéria prima, que tem o custo de R\$458,90, 63,05% do total, a menor parte deste custo vai com a depreciação, que tem o custo de R\$7,96, representando 1,09% do custo total.

Na Tabela 20 será evidenciado o custo total necessário para a produção do bolo de requeijão, possuindo uma produção mensal de 50 unidades.

Tabela 20- Custo Total na produção de Bolo de Requeijão

Descrição	Valor Total	Percentual %
Custo com Matéria Prima	R\$ 748,65	50,42%
Custo com Mão de Obra	R\$ 367,57	24,76%
Custo com Embalagem	R\$ 18,59	1,25%
Custo com Depreciação	R\$ 31,19	2,10%
Custo com Gás	R\$ 221,54	14,92%
Custo com Energia Elétrica	R\$ 97,20	6,55%
Custo Total	R\$ 1.484,75	100,00%
Custo Unitário	R\$ 29,69	

Fonte: Dados Primários (2022).

É constatado que na produção do bolo de requeijão, 50,42% do custo total necessário vai para o custo com matéria prima, o menor custo vai para o custo com embalagem, representado por 1,25% do total.

Na Tabela 21 será apresentado o custo total necessário na produção de todos os produtos pesquisados, mostrando uma união das tabelas anteriores em uma só.

Tabela 21- Custo Total na produção

Descrição	Pão Francês	Massa Caseira	Pastel	Cuca Simples	Pão de Milho	Waffle	Bolo de Requeijão	Total	Percentual %
Custo com Matéria Prima	R\$ 3.711,15	R\$ 3.167,95	R\$ 2.609,75	R\$ 424,71	R\$ 325,05	R\$ 458,90	R\$ 748,65	R\$ 11.446,17	65,82%
Custo com Mão de Obra	R\$ 1.783,38	R\$ 146,61	R\$ 479,88	R\$ 247,77	R\$ 224,62	R\$ 170,17	R\$ 367,57	R\$ 3.420,00	19,67%
Custo com Embalagem	R\$ 0,00	R\$ 170,30	R\$ 0,00	R\$ 8,93	R\$ 6,69	R\$ 32,44	R\$ 18,59	R\$ 236,95	1,36%
Custo com Depreciação	R\$ 213,05	R\$ 140,92	R\$ 0,00	R\$ 20,63	R\$ 24,54	R\$ 7,96	R\$ 31,19	R\$ 438,30	2,52%
Custo com Gás	R\$ 465,23	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 155,08	R\$ 166,15	R\$ 0,00	R\$ 221,54	R\$ 1.008,00	5,80%
Custo com Energia Elétrica	R\$ 513,24	R\$ 83,75	R\$ 0,00	R\$ 38,88	R\$ 48,60	R\$ 58,32	R\$ 97,20	R\$ 840,00	4,83%
Custo Total	R\$ 6.686,06	R\$ 3.709,52	R\$ 3.089,63	R\$ 895,99	R\$ 795,67	R\$ 727,79	R\$ 1.484,75	R\$ 17.389,41	100,00%
Percentual %	38,45%	21,33%	17,77%	5,15%	4,58%	4,19%	8,54%	100,00%	
Custo Unitário	R\$0,33	R\$4,24	R\$3,09	R\$4,48	R\$5,30	R\$1,46	R\$29,69		

Fonte: Dados Primários (2022).

Na Tabela 21 é possível obter uma visão mais ampla de todo o custo que a padaria tem sobre esses produtos, com isso pode-se notar que possui um custo total de produção no valor de R\$17.389,41 onde a sua maior destinação vai para o custo com matéria prima, representado com 65,82% do total, seguido do custo com mão de obra, que representa 19,67% custo total. O custo com embalagens é o que possui o menor percentual, com apenas 1,36% do total, e então o custo com depreciação, com 2,52%.

Também é possível constatar que do montante total, R\$6.686,06, ou seja, 38,45% do custo total vai para a produção do pão francês e em seguida R\$3.709,52 para o custo com massa

caseira, esses são dois produtos são os que possuem mais vendas na padaria. O produto com menor percentual de custo é o waffle, que é representado por 4,19% do custo total, e então o pão de milho que possui 4,58% do custo total.

Vale destacar que os custos alteram conforme a produção mensal, para essa pesquisa foi utilizado a média de produção mensal, assim esses valores podem mudar drasticamente em alguns meses comparado a outros.

4.3 SUGESTÕES E RECOMENDAÇÕES

É possível observar que na empresa, qual foi o objeto da pesquisa, todos os valores encontrados foram apresentados em tabelas, onde ficam exemplificados os gastos com a produção de cada produto, o que poderia ser um modo de acompanhar os gastos, mas ideal seria a empresa adquirir um programa que se auxilia nesse controle, pois como na pesquisa, alguns valores foram obtidos da forma mais aproximada possível, onde um programa de gestão iria demonstrar um cálculo mais preciso.

É necessário que a empresa sempre mantenha os dados dos seus gastos atualizados, como o mercado varia seus valores, o custo de aquisição de matéria-prima, gás, energia, etc. pode afetar a visão de gastos e prejudica-la.

Outro ponto que a empresa pode verificar é o corte de gastos com matéria-prima, podendo negociar com seus fornecedores, buscando descontos ou procurando outros fornecedores, desde que o produto final não tenha uma alteração negativa, já que isso pode fazer com que seus clientes busquem outro lugar para fazer suas compras.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esse trabalho teve como objetivo evidenciar o cálculo da produção de uma padaria na cidade de Não-Me-Toque/RS em determinado período de 2022.

A pesquisa se baseou nos sete produtos mais demandados pela empresa, sendo eles, pão francês, massa caseira, cuca simples, pastel, pão de milho, waffle e bolo de requeijão, com base nesses produtos foram evidenciados os custos com matéria-prima, mão de obra, com embalagens, depreciação, gás e energia elétrica, formando assim um custo total de produção e um custo unitário.

No final da pesquisa, conforme a tabela 21, chegou-se ao valor total de custo dos produtos de R\$17.389,41 onde o produto com maior custo foi o pão francês representando 38,45% do total, seguido do custo da massa caseira no valor de R\$3.709,52 e 21,33%, então o pastel com 17,77%, o Bolo de Requeijão com 8,54% e valor de R\$1.484,75, após, é o custo da cuca simples, representado por 5,15%, depois o custo com pão de milho de 4,58% e por fim o custo com waffle na representação do valor de R\$727,79 e percentual de 4,19%.

O objetivo do trabalho foi concluído com êxito, que era evidenciar os custos da produção, a pesquisa foi concluída pois houve colaboração do proprietário, com isso espera-se que o mesmo faça bom uso da pesquisa para ajudá-lo a gerenciar melhor os seus custos em busca de um melhor desempenho financeiro e econômico para sua empresa.

Essa pesquisa tem uma grande importância para que a empresa possa tomar melhor suas decisões no futuro, também é importante manter sempre as tabelas de custos atualizadas para que estejam sempre de acordo com a realidade atual, também é preciso que os dados estejam o mais correto possível para que haja uma representação fidedigna dos gastos que a empresa possui, ajudando assim os empresários a ter uma tomada de decisão mais correta para empresa.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BORNIA, Antonio C. **Análise gerencial de custos: aplicação em empresas modernas**. 3. ed. São Paulo: Grupo GEN, 2010. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522485048/>. Acesso em: 21 maio 2022.

CORONADO, Osmar. **Contabilidade gerencial básica**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2012. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502178991/>.

Acesso em: 25 out. 2022.

CREPALDI, Silvio A; CREPALDI, Guilherme S. **Contabilidade de custos**. 6. ed. São Paulo: Grupo GEN, 2017. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597014181/>. Acesso em: 21 maio 2022.

FACHIN, Odília. **Fundamentos de metodologia**. São Paulo: Saraiva, 2017. E-book.

Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502636552/>. Acesso em: 23 out. 2022.

GIL, Antonio C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 7. ed. São Paulo: Grupo GEN, 2019.

E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597020991/>. Acesso em: 25 out. 2022.

HANSEN, Don R.; MOWEN, Maryanne M. **Gestão de custos: contabilidade e controle**. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2012. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522109364/>. Acesso em: 28 maio 2022.

HORNGREN, Charles T.; DATAR, Srikant M.; FOSTER, George. **Contabilidade de custos: uma abordagem gerencial**. 11. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2012. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/479/pdf/19>. Acesso em: 9 abr. 2022.

MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de custos**. São Paulo: Grupo GEN, 2018. E-book.

Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597018080/>. Acesso em: 25 out. 2022.

RICHARDSON, Roberto J. **Pesquisa Social: métodos e técnicas**. 4. ed. São Paulo: Grupo GEN, 2017. E-book. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597013948/>. Acesso em: 06 out. 2022.

SANTOS, Joel J. **Manual de contabilidade e análise de custos**. 7. ed. São Paulo: Grupo GEN, 2017. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597010831/>. Acesso em: 21 maio 2022.

STOPATTO, Mauro. **Contabilidade de custos simplificada e interativa: uma abordagem gerencial**. São Paulo: Grupo GEN, 2020. E-book. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597024739/>. Acesso em: 25 out. 2022.

VEIGA, Windsor E.; SANTOS, Fernando de A. **Contabilidade de custos:** gestão em serviços, comércio e indústria. São Paulo: Grupo GEN, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597008357/>. Acesso em: 21 maio 2022.