

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

**DANIELE IARONKA**

**PRODUTOS COLONIAIS: RESULTADO DA PRODUÇÃO NA AGROINDÚSTRIA**  
**“X”**

CASCA  
2022

**DANIELE IARONKA**

**PRODUTOS COLONIAIS: RESULTADO DA PRODUÇÃO NA AGROINDÚSTRIA  
“X”**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Ciências Contábeis da Universidade de Passo Fundo, campus Casca, como parte dos requisitos para a obtenção do título de Bacharel em Ciências Contábeis.

Orientadora: Prof<sup>a</sup>. Me. Maria Elena Amaral Ferreira Bueno.

CASCA

2022

**DANIELE IARONKA**

**PRODUTOS COLONIAIS: RESULTADO DA PRODUÇÃO NA AGROINDÚSTRIA  
“X”**

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 Casca, pela Banca Examinadora formada pelos professores:

Prof<sup>a</sup>. Me. Maria Elena Amaral Ferreira Bueno  
UPF – Orientadora

Prof.  
UPF

Prof.  
UPF

## **AGRADECIMENTOS**

Primeiramente, à Deus.

A Ele agradeço por minha vida, pelo amor, proteção e sabedoria obtidos, por ter tornado possível alcançar todos meus objetivos propostos até agora. Sou grata por sentir Ele tão próximo de mim, todos os dias.

A Família.

Agradeço à minha mãe, Solange, por ser meu exemplo de força e dedicação. Ao meu pai, Osmar, por me incentivar e por toda a preocupação que demonstrou ao longo dos anos. Ao meu irmão Jiovane, por não me deixar desistir. Ao meu namorado, Alencar, por estar do meu lado em todas as situações e por me apoiar, em todos os momentos. Vocês sempre serão a minha base.

Aos Professores.

Com muita alegria agradeço aos professores que passaram por mim e, de alguma forma, contribuíram com todo o conhecimento adquirido. Um agradecimento em especial para minha orientadora, Maria Elena A. Ferreira Bueno, que muito se dedicou, compartilhando seus conhecimentos comigo, com muita clareza, paciência e amizade. Sempre irei lembrar de você com muito carinho!

Muito obrigada!

## RESUMO

IARONKA, Daniele. **Produtos coloniais: resultado da produção na agroindústria “x”**. Casca, 2022. 36f. Trabalho de Conclusão de Curso (Curso de Ciências Contábeis). UPF, 2022.

As agroindústrias familiares levam em conta as tradições e costumes de cada região, que são passadas durante gerações, para assim manter suas raízes. Para isso é importante ter ideia dos custos, despesas e lucros da propriedade. Analisou-se quais os resultados da produção da agroindústria de produtos coloniais obtidos no primeiro semestre de 2022. Para a realização deste trabalho utilizou-se uma pesquisa diagnóstica, sendo descritiva e mista. Agroindústria possui dois produtos que foram mensurados para encontrar esses resultados. O salame tipo italiano equivale a 91% da matéria prima utilizada em suas especificidades enquanto o corte de costela suína congelado equivale a 9%. Os custos variáveis da matéria prima equivalem a 42,03% no salame tipo italiano e 39,31% no corte de costela suína congelado. Os demais custos e despesas equivalem a 18,48% em relação ao salame tipo italiano e a 19,28% em relação ao corte de costela suína congelado, tendo um percentual de lucro médio acima de 40%. Sugere-se que os donos do estabelecimento mantenham uma contabilidade de custo em dia dessa forma a propriedade estará bem direcionada para continuar tendo resultados positivos.

**Palavras-chave:** Contabilidade. Custos. Agroindústria.

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1- Percentual de aproveitamento .....	25
Tabela 2 - Custos variáveis para a produção de salame tipo italiano .....	25
Tabela 3- Custos variáveis do corte de costela suína congelada .....	26
Tabela 4- Custos semi-variáveis.....	26
Tabela 5- Custos fixos .....	27
Tabela 6- Depreciação .....	28
Tabela 7 - Despesas variáveis.....	28
Tabela 8- Despesas fixas .....	29
Tabela 9 - Receitas .....	29
Tabela 10 - Demonstração do resultado do exercício.....	30
Tabela 11 – Ponto de equilíbrio contábil.....	31
Tabela 12 – Ponto de equilíbrio econômico .....	31
Tabela 13 – Ponto de equilíbrio financeiro .....	32
Tabela 14 – Margem de segurança .....	33

## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

MC	Margem de Contribuição
MS	Margem de Segurança
PE	Ponto de Equilíbrio
PEC	Ponto de Equilíbrio Contábil
PEE	Ponto de Equilíbrio Econômico
PEF	Ponto de Equilíbrio Financeiro

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	<b>8</b>
1.1 IDENTIFICAÇÃO E JUSTIFICATIVA DO PROBLEMA .....	9
1.2 OBJETIVOS .....	9
<b>1.2.1 Objetivo Geral</b> .....	<b>10</b>
<b>1.2.2 Objetivos Específicos</b> .....	<b>10</b>
<b>2 REFERENCIAL TEÓRICO</b> .....	<b>11</b>
2.1 CONTABILIDADE .....	11
2.2 CONTABILIDADE DE CUSTOS .....	11
<b>2.2.1 Terminologias importantes</b> .....	<b>12</b>
2.3 CLASSIFICAÇÃO DOS CUSTOS .....	14
<b>2.3.1 Custos diretos e indiretos</b> .....	<b>14</b>
<b>2.3.2 Custos fixos e variáveis</b> .....	<b>15</b>
2.4 MÉTODOS DE CUSTEIO .....	16
<b>2.4.1 Custeio variável</b> .....	<b>16</b>
<b>2.4.2 Custeio por absorção</b> .....	<b>16</b>
<b>2.4.3 Custeio baseado em atividades (ABC)</b> .....	<b>17</b>
2.5 PONTO DE EQUILÍBRIO .....	17
2.6 MARGEM DE SEGURANÇA .....	19
<b>3 MÉTODO DE PESQUISA</b> .....	<b>20</b>
3.1 CONCEITO METODOLOGIA CIENTÍFICA .....	20
3.2 CLASSIFICAÇÃO E ABORDAGEM DO PROBLEMA .....	20
3.3 PLANO DE COLETA DE DADOS .....	21
3.4 ANÁLISE E INTERPRETAÇÃO DOS DADOS .....	22
<b>4 APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS</b> .....	<b>23</b>
4.1 APRESENTAÇÃO DA PROPRIEDADE ESTUDADA .....	23
4.2 DESCRIÇÃO DO PROCESSO PRODUTIVO DA AGROÍNDUSTRIA .....	23
4.3 APRESENTAÇÃO DOS CUSTOS .....	24
<b>4.3.1 Custos variáveis</b> .....	<b>24</b>
<b>4.3.2 Custos semi-variáveis</b> .....	<b>26</b>
<b>4.3.3 Custos fixos</b> .....	<b>27</b>
<b>4.3.4 Despesas variáveis</b> .....	<b>28</b>
<b>4.3.5 Despesas fixas</b> .....	<b>29</b>
<b>4.3.6 Receitas</b> .....	<b>29</b>
<b>4.3.7 Demonstração do resultado do exercício</b> .....	<b>30</b>
<b>4.3.8 Pontos de equilíbrio</b> .....	<b>31</b>
<b>4.3.9 Margem de segurança</b> .....	<b>33</b>
<b>5 CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	<b>34</b>
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	<b>35</b>

## 1 INTRODUÇÃO

As agroindústrias familiares são muito importantes para o meio rural. Elas possibilitam a abertura de um negócio próprio dentro da realidade do pequeno produtor, tornando possível a permanência dos jovens no campo, dando a eles propósitos para continuar o trabalho de seus pais. As mesmas possibilitam que os jovens conheçam culturas que seriam eventualmente esquecidas, tornando assim possível manter as raízes de nossas tradições culturais. Segundo Torrezan, Cascelli e Diniz (2017, p. 12), “[...] culturalmente, a agroindústria familiar valoriza as tradições e os costumes, por meio da comercialização de produtos regionais, cujas receitas tradicionais são repassadas de geração para geração”.

A essência da agroindústria é a tradição, e é com base nela que se desenvolvem novos produtos e sabores para a comercialização em feiras municipais ou regionais, sempre buscando excelência no produto produzido. Conforme a secretaria da agricultura, pecuária e desenvolvimento rural do estado do Rio Grande do Sul (2022), estão inclusas no programa de agroindústrias familiares até fevereiro de 2022, 1.629 agroindústrias nas mais diversas variedades de produção, desde pães, queijos, embutidos, sucos, geleias, e outros mais.

De acordo com Torrezan, Cascelli e Diniz (2017), para uma agroindústria familiar assim como qualquer negócio se manter é preciso ter uma margem de lucros que seja suficiente para cobrir seus custos e gerar certo percentual de lucro para futuros investimentos. Deve-se ter entendimento sobre oferta e demanda e considerar certos cuidados na elaboração dos custos totais dos produtos.

A pandemia causou novos desafios para os agricultores, como a instabilidade do valor e escassez da matéria prima, desemprego, diminuição da demanda, entre outros. Essa mudança econômica fez com que uma nova visão de negócios surgisse, sendo fundamental ter como perspectiva a contabilidade de custos. Megliorini (2011) ressalta a importância de conhecer os custos, diz ser essencial para o gerenciamento de uma empresa. Para que esses custos sejam apurados de forma correta destaca que devem ser apurados pelos princípios contábeis para assim estarem de acordo com as legislações vigentes.

Segundo Padoveze (2017, p. 1) “a contabilidade é uma ciência social aplicada. Isso quer dizer que ela foi desenvolvida para atender aos aspectos práticos da vida das pessoas e das organizações”. A contabilidade tem um papel importantíssimo na obtenção de resultados, pois é através dela que obtemos as informações necessárias a tomada de decisões de qualquer organização.

## 1.1 IDENTIFICAÇÃO E JUSTIFICATIVA DO PROBLEMA

Fundada em 2019, a Agroindústria de Produtos Coloniais estudada atua no ramo de embutidos e está situada em Paraí – RS. Por ser a principal fonte de renda da família, tornou-se necessário analisar quais são os resultados obtidos na agroindústria no primeiro semestre de 2022 diante das dificuldades geradas após a pandemia.

Para Padoveze (2017, p. 481) “a contabilidade de custos é o ramo da ciência contábil que tem por finalidade básica um processo de mensuração analítico do custo unitário dos produtos e serviços para fins contábeis e para o processo de tomada de decisão sobre eles”. Qualquer negócio depende dos custos dos produtos para assim gerar rentabilidade suficiente para manter a estrutura do mesmo.

Conforme Omie (2021, s/p) “calcular o custo de produção é de extrema importância para descobrir o valor da produção de cada produto ou serviço. Com essa informação, é possível tomar decisões mais assertivas e estratégicas para administrar os recursos da companhia”. Os custos de produção para qualquer tipo de empresa são essenciais para o crescimento dela ao longo dos anos. Sem os custos a precificação correta é impossível, bem como ter uma visão de crescimento futuro.

Nesse sentido, percebendo como os custos são importantes para a administração de um negócio, deve-se buscar aprimorar conhecimentos sobre as áreas relacionadas ao assunto. Diante das considerações apresentadas, busca-se responder a seguinte questão: **Quais os resultados da produção da agroindústria de produtos coloniais “X” obtidos no primeiro semestre de 2022?**

Este trabalho justifica-se em função de auxiliar a família a reorganizar os custos de produção da agroindústria familiar, pois eles dependem desse valor para seu sustento, bem como durante a pesquisa aprimorar o conhecimento da área de contabilidade de custos.

## 1.2 OBJETIVOS

Neste item apresenta-se o objetivo geral do trabalho, assim como os objetivos específicos que direcionam a pesquisa a alcançar o resultado proposto.

### **1.2.1 Objetivo Geral**

Analisar os resultados da produção da agroindústria de produtos coloniais “X”, obtidos no primeiro semestre de 2022.

### **1.2.2 Objetivos Específicos**

- Determinar o custo da matéria prima durante as etapas necessárias a produção;
- Mensurar o valor dos insumos e mão de obra no período analisado;
- Apurar a receita de venda da produção no período analisado;
- Apresentar sugestões aos proprietários da agroindústria, com base nos resultados analisados.

## 2 REFERENCIAL TEÓRICO

Neste capítulo são abordados diversos assuntos relacionados a contabilidade e suas ramificações na área de custos.

### 2.1 CONTABILIDADE

A contabilidade é a ciência que tem como objetivo estudar as mudanças tanto em quantidade como em qualidade que ocorrem no patrimônio de uma empresa. Ela é um importante mecanismo utilizado na tomada de decisões em qualquer aspecto social.

Segundo Santos (2014, p. 15) pode-se dizer que “contabilidade é a ciência que estuda o patrimônio das pessoas e das organizações. O objetivo da contabilidade é registrar, informar, analisar e interpretar ocorrências no patrimônio de um indivíduo ou de uma empresa”. Logo constata-se que a contabilidade está relacionada a mensuração do capital, percebendo que para as informações serem assertivas, deve-se ter em mente um leque de informações para analisar.

Chagas (2019, p. 1) diz que a “contabilidade é uma combinação de ciência, técnica e arte que estuda, controla e interpreta os fenômenos ocorridos no patrimônio das entidades”. Pode-se ver que as definições de contabilidade tem variação mas o seu contexto é o mesmo. Segundo Marion (2018) a contabilidade é fundamental para a tomada de decisões pois é por meio dela que obtém-se o máximo de informações necessárias.

De acordo com Salazar e Beneticto (2012) a contabilidade tem como principal finalidade organizar e resumir os registros dos acontecimentos contábeis para que possam ser consultados em qualquer momento e que permitam consultas ao longo do ciclo de vida do negócio.

Entende-se que a contabilidade é uma ciência que visa estudar, interpretar e controlar os eventos patrimoniais, prestando assim informações relacionadas a avaliação e o desempenho da entidade. É fundamental para manter o patrimônio de uma empresa e possibilitar seu crescimento, além de assegurar o cumprimento das normas fiscais.

### 2.2 CONTABILIDADE DE CUSTOS

Contabilidade de custos é uma importante ramificação, é a parte da contabilidade que estuda os gastos feitos de forma racional. Por meio dela pode-se gerenciar os custos de

produtos e serviços de forma analítica, contribuindo para o processo de tomada de decisão. É através dela que são geradas informações para decidir os planejamentos, determinar custo de produção, entre outros.

Padoveze (2017, p. 481) fala que “[...] a ciência contábil desenvolveu os instrumentos necessários para apuração do custo dos produtos a serem estocados e vendidos, e, conseqüentemente, os fundamentos da contabilidade de custos”. Vemos assim que é por meio da contabilidade de custos que podemos nos utilizar das ferramentas necessárias na formação de preços.

A contabilidade de custos é uma ferramenta significativa para a saúde financeira da empresa, pois por meio dela possibilita ao gestor identificar possíveis problemas e a partir disso, buscar soluções para os mesmos, até alcançar as metas definidas. A empresa que possui a capacidade de avaliar o desempenho de suas atividades e consegue intervir para a correção e melhorias de processos estará em vantagem no mercado, desde que se mantenha em constante aprimoramento (BÓRNIA, 2010).

Complementando, Megliorini (2011) destaca que os custos refletem diversas variáveis, tanto internas quanto externas. Desde o modo de operar, os comportamentos e atitudes até o nível de demanda e os preços dos insumos. Logo, quanto maior a empresa, melhores serão os resultados obtidos por meio do modelo de custos.

Diante do exposto pode-se observar que a contabilidade de custo é responsável pela coleta de diversos dados, a partir dos quais podemos determinar quais serão os comportamentos do mercado e dos produtos.

### **2.2.1 Terminologias importantes**

Segundo Crepaldi e Crepaldi (2017, p.19) “a contabilidade de custos utiliza terminologia própria, cujos termos muitas vezes são usados com diferentes significados. Assim, torna-se necessário definir o entendimento dessa terminologia de forma a permitir uma uniformização de conceitos.” As terminologias são um conjunto de termos específicos que formam um conceito dentro da área da contabilidade de custos.

#### **a) Gasto**

Os gastos são a compra de um bem ou serviço que pode ser classificado como um investimento, custo ou despesa. Martins (2018, p. 9) diz que um gasto é a “compra de um produto ou serviço qualquer, que gera sacrifício financeiro para a entidade (desembolso),

sacrifício esse representado por entrega ou promessa de entrega de ativos (normalmente dinheiro)”.

Iudícibus (2018) fala que quando uma empresa adquire um bem ou um serviço esse ato é denominado de gasto. Assim sendo, esses gastos podem ser em imobilizado, compra de matéria-prima, na produção etc. quando a empresa adquirir um bem ou serviço nos deparamos com um gasto.

#### **b) Custo**

O custo é formado quando se utiliza dos fatores de produção como bens e serviços para a fabricação de um produto ou na efetuação de um serviço. Iudícibus (2018, p. 194) diz que “[...] no instante em que a matéria-prima entra em produção (produção em andamento), associando-se a outros gastos de fabricação, reconhecemos (a matéria-prima + outros gastos) como custo”.

Segundo Padoveze (2014, p.16) “[...] os custos são os gastos relacionados aos produtos, posteriormente ativados quando os produtos, objeto desses gastos, forem gerados”. Logo os custos são gastos relacionados direta ou indiretamente a fabricação de produtos.

#### **c) Despesa**

Martins (2018, p.19) diz que despesa é um bem ou serviço consumido para obter receitas e que:

Todos os custos que são ou foram gastos se transformam em despesas quando da entrega dos bens ou serviços a que se referem. Muitos gastos são automaticamente transformados em despesas, outros passam primeiro pela fase de custos e outros ainda fazem a via-sacra completa, passando por investimento, custo e despesa.

Despesa é a parcela do gasto consumido, para administrar uma empresa e assim realizar a venda dos produtos ou serviços (IZIDORO 2016, p. 21). Logo, são gastos utilizados para obtenção de receita que provocam perda do patrimônio. Podem ser estabelecidos como valores gastos com a comercialização e administração das atividades da empresa.

#### **d) Investimento**

Os investimentos são gastos postos no ativo da empresa e quando ocorre uma venda ou o consumo dos mesmos, são então chamados investimentos. Padovese (2014, p. 16) diz que os investimentos “são gastos ativados em virtude de sua vida útil ou de benefícios

futuros”.

Conforme Izidoro (2016, p. 21) “o investimento tem a característica de estocagem e a não utilização no momento da compra – somente no futuro será utilizado, negociado ou consumido”. Portanto, são gastos despertados que tem sua serventia futura em bens e serviços obtidos.

#### **e) Perdas**

Segundo Leone (2012, p.314) “definimos perdas como o custo do material que se perde no processo de fabricação. É, antes de tudo, material que não sofreu beneficiamento (transformação) significativo. Tanto o encolhimento como a evaporação são tipos de perdas”.

Martins (2018) fala que perdas são produtos que acabam sendo consumidos de forma anormal e involuntária, não acontecem visando receita.

Portanto compreende-se que é importante conhecer o significado dessas terminologias, pois é por meio delas que determinamos aspectos importantes para definir quais são os tipos de custos e como devemos classifica-los.

### **2.3 CLASSIFICAÇÃO DOS CUSTOS**

De acordo com Padoveze (2014, p. 37), “não se pode fazer uma gestão de custos tratando todos os gastos de uma única forma, assim como é muito difícil uma administração com boa relação custo/benefício tratando cada custo de forma individualizada”.

Assim se faz necessário uma análise dos custos para classificar o meio e seus objetivos semelhantes. Dessa forma os custos devem ser classificados conforme o volume de produção e sua identificação.

Meglierini (2011, p. 22) diz que “se for possível identificar a quantidade do elemento de custo aplicada no produto, o custo será direto. Se não for possível identificar essa quantidade, o custo será indireto”.

#### **2.3.1 Custos diretos e indiretos**

Segundo Martins (2018), os custos diretos são aqueles que podem ser diretamente apropriados aos produtos pois possuem uma medida de consumo. Já os custos indiretos não tem uma medida objetiva, logo eles precisam ser calculados a partir de estimativas.

Bornia (2010, p.21) fala que os “custos diretos são aqueles facilmente relacionados

com as unidades de alocação de custos. [...] Os custos indiretos não podem ser facilmente atribuídos às unidades, necessitando de alocações para isso”. Observa-se que os custos diretos são aqueles que há maior facilidade em contabilizar, os mesmos não necessitam de muitas contas. Em contra partida os custos indiretos precisam de maior atenção em seus cálculos, pois são mais difíceis de mensurar, muitas vezes sendo calculados apenas por estimativas.

Padoveze (2014, p.40) complementa que “os atributos que definem um custo direto em relação ao produto final são: possibilidade de verificação, possibilidade de medição, identificação clara, possibilidade de visualização da relação do insumo com o produto final, especificidade do produto etc.”.

“Os custos indiretos caracterizam-se, basicamente, por serem de caráter genérico e não específicos de produtos finais. Sua relação com os produtos finais existe, porém de forma indireta”. (PADOVEZE, 2014, p. 39).

### **2.3.2 Custos fixos e variáveis**

Bornia (2010, p.19) diz que a classificação dos custos considerando sua relação com o volume de produção é dividida em:

Custos fixos são aqueles que independem do nível de atividade da empresa no curto prazo, ou seja, não variam com alterações no volume de produção, como o salário do gerente, por exemplo. Os custos variáveis, ao contrário, estão intimamente relacionados com a produção, isso é, crescem com o aumento do nível de atividade da empresa, tais como os custos de matéria-prima.

Segundo Martins (2018) os custos variáveis, variam de acordo com o volume de produção durante determinado período, já os custos fixos são não tem variação, pois os valores são indiferente a quantidade produzida, são locações de imóveis por exemplo.

Megliorini (2011, p. 24) fala que "para classificar um elemento de custo como fixo ou variável, é preciso verificar como ele reage às alterações no volume de produção, ou seja, se o volume de produção se alterar e o custo também, ele será variável; do contrário, será fixo".

Logo, os custos fixos são gastos que se repetem todos os meses e gastos estruturais. Já os custos variáveis sofrem alterações durante períodos e conforme a produção aumenta ou diminui.

Diante do exposto podemos verificar que a classificação dos custos se faz necessária para assim poder relacionar os custos conforme suas características, para ao fim ter um resultado correto.

## 2.4 MÉTODOS DE CUSTEIO

Para Megliorini (2011, p. 16) "os métodos de custeio determinam o modo de valoração dos objetos de custeio. [...] Existem diferentes métodos de custeio, os quais são adotados de acordo com os objetivos estabelecidos pela empresa".

Segundo a visão de Padoveze (2014, p. 71) "o método é o fundamento teórico mais importante na questão da contabilidade de custos. Definido o método a ser utilizado pela empresa, todos os demais fundamentos e processos decisórios deverão ser modelados à luz do adotado".

### 2.4.1 Custeio variável

Para Izidoro (2016, p.27-28) "o custeio variável tem como premissa básica a análise da margem de contribuição, que é a diferença entre a receita e os custos variáveis".

Segundo Megliorini (2011, p.16) "custeio variável: método de custeio pelo qual se apropriam aos produtos fabricados em determinado período somente os custos variáveis incorridos neste período". Verifica-se que no custeio variável separa-se os custos em variáveis e fixos, os variáveis estão ligados a atividade principal da empresa e podem variar conforme a produção de determinado produto, enquanto os fixos se mantem constantes.

De acordo com Martins (2018, p.185) "[...] no custeio variável, só são apropriados aos produtos os custos variáveis, ficando os fixos separados e considerados como despesas do período, indo diretamente para o resultado; para os estoques só vão, como consequência, custos variáveis".

Crepaldi e Crepaldi (2018) complementam que o custeio variável torna mais difícil aumentos de produção que não correspondam ao aumento das vendas impedindo assim uma alteração ao resultado, os custos fixos são descontados diretamente do resultado, assim não há alteração no lucro líquido da empresa. Sendo assim uma ferramenta ótima para as tomadas de decisões dos administradores.

### 2.4.2 Custeio por absorção

Rocha e Martins (2015, p.85) falam que "todos os métodos de custeio que atribuem custos fixos aos produtos pertencem a este gênero denominado custeio por absorção".

Segundo Megliorini (2011, p. 16) "custeio por absorção: método de custeio pelo qual

se apropriam aos produtos fabricados em determinado período todos os custos incorridos neste período, sejam fixos ou variáveis”.

Conforme Izidoro (2016, p.25) “no custeio por absorção, a cada fase específica da produção são distribuídos os custos para os produtos, que recebem somente a sua parcela específica de custos”.

### **2.4.3 Custeio baseado em atividades (ABC)**

Para Izidoro (2016, p. 49) “na abordagem do ABC, os custos são obrigatoriamente alocados de acordo com as suas atividades-chave, e não com base nos departamentos ou áreas”.

Padoveze (2014, p. 252) explica que:

O custeio ABC preocupa-se exclusivamente com os custos indiretos ou fixos, objetivando identificar, primeiro, os elementos causadores de seu consumo e, apenas posteriormente, promover a alocação aos produtos. Como os custos variáveis e diretos já estão alocados corretamente, não há necessidade de tratamento diferenciado para esses elementos de custos. [...] ele estende o método aos gastos administrativos e comerciais e, da mesma maneira, procura identificar os elementos causadores dos gastos de cada atividade, para depois alocá-los aos produtos.

Segundo a visão de Megliorini (2011, p. 16) “custeio ABC: método de custeio pelo qual se apropriam, inicialmente, os custos dos recursos consumidos em determinado período às atividades executadas pela empresa. O custo dos produtos resulta da soma dos custos das atividades necessárias à sua fabricação”.

Percebe-se que é importante conhecer o significado de cada custeio para assim poder tomar a melhor decisão, o custeio variável tem seu foco nas tomadas de decisões leva em consideração custos variáveis, diretos e indiretos, o custeio por absorção tem um panorama que abrange todos os custos com foco nos custos fixos e os custeios abc é voltado para os custos de cada atividade.

## **2.5 PONTO DE EQUILÍBRIO**

Segundo Silva (2010, p. 230) “contabilmente, podemos dizer que o Ponto de Equilíbrio é uma situação teoricamente determinada, com o objetivo de apurar uma condição de igualdade entre a Receita e as Despesas de um patrimônio, durante um espaço qualquer de tempo”.

Padoveze (2014, p. 294) afirma que o PE:

Evidencia, em termos quantitativos, o volume que a empresa precisa produzir ou vender para que consiga pagar todos os custos e despesas fixas, além dos custos e despesas variáveis em que necessariamente tem de incorrer para fabricar/vender o produto. No ponto de equilíbrio, não há lucro nem prejuízo. A partir de volumes adicionais de produção ou de venda, a empresa passa a ter lucro.

Crepaldi e Crepaldi (2017, p. 184) entendem que o ponto de equilíbrio deve ser interpretado das três seguintes formas, levando em consideração os custos e despesas:

**a) Ponto de equilíbrio contábil (PEC):** “é obtido quando há volume (monetário ou físico) suficiente para cobrir todos os custos e despesas fixas, ou seja, o ponto em que não há lucro ou prejuízo contábil”. (CREPALDI; CREPALDI, 2017, p. 184). O PEC é calculado da seguinte forma:

$$\text{PEC} = \text{custos fixos} + \text{despesas fixas} / \text{margem de contribuição unitária}$$

**b) Ponto de equilíbrio econômico (PEE):** “ocorre quando existe lucro na empresa e está busca comparar e demonstrar o lucro da empresa em relação à taxa de atratividade que o mercado financeiro oferece ao capital investido”. (CREPALDI; CREPALDI, 2017, p. 185).

A fórmula do PEE é a seguinte:

$$\text{PEE} = (\text{custos fixos} + \text{despesas fixas} + \text{custo de oportunidade}) / \text{margem de contribuição unitária}$$

**c) Ponto de equilíbrio financeiro (PEF):** “é representado pelo volume de vendas necessárias para que a empresa possa cumprir com seus compromissos financeiros”. (CREPALDI; CREPALDI, 2017, p. 186) O PEF tem a seguinte fórmula:

$$\text{PEF} = (\text{custos e despesas fixos} - \text{custos e despesas sem desembolso}) / \text{margem de contribuição unitária}$$

Observa-se que o ponto de equilíbrio tem ramificações muito importantes. Esses cálculos contribuem para a melhor compreensão dos dados gerados pela empresa, fazendo com que o empresário saiba como está sua empresa e se a mesma obtém lucro ou prejuízo.

## 2.6 MARGEM DE SEGURANÇA

Padoveze (2014) define margem de segurança como o volume de vendas que ultrapassa as vendas calculadas no ponto de equilíbrio. Este volume excedente, para se analisar a margem de segurança, pode ser tanto o valor das vendas orçadas como o valor real das vendas.

Veiga e Santos (2016, p. 125) dizem que “Margem de segurança (MS) em unidades e MS em valores representa o volume de vendas que supera as vendas calculadas no ponto de equilíbrio. Haverá margem de segurança quando as vendas realizadas ou projetadas em unidades, em valor ou em percentual, diminuïrem até o limite das vendas no PE – ponto de equilíbrio”.

Crepaldi e Crepaldi (2017, p.1 92) “margem de Segurança Operacional (MS) equivale às unidades produzidas e vendidas acima do ponto de equilíbrio. É um indicador estático do risco econômico de exploração”. Para definir esse valor utiliza-se a seguinte fórmula:

$$\mathbf{MS \text{ (valor)} = MS \text{ (unidade)} \times MCu}$$

Entende-se que a margem de segurança se faz necessária, pois é por meio dela que podemos analisar quais são os produtos que ultrapassam o ponto de equilíbrio.

### **3 MÉTODO DE PESQUISA**

Este capítulo aborda o método de pesquisa aplicado que tem como objetivo coletar amostras e dados para pesquisa, buscar o conceito de metodologia científica, a classificação e abordagem do problema.

#### **3.1 CONCEITO METODOLOGIA CIENTÍFICA**

Walliman (2015, p. 1) define que “os métodos de pesquisa são caminhos percorridos pelo pesquisador para obter respostas aos questionamentos delineados, utilizando-se de técnicas e normas específicas. Já pesquisa é um termo usado genericamente para definir qualquer tipo de investigação”.

Fachin (2017) cita que a metodologia é mais que uma descrição de métodos e técnicas usadas na construção do raciocínio lógico que auxiliam no desenvolvimento e elaboração da pesquisa. Se for uma pesquisa de campo, deve-se determinar o tipo da amostragem e a partir disso utilizam-se questionários, formulários ou entrevistas. As deliberações sobre fontes devem ser obras bibliográficas, e por fim a análise de dados coletados.

Para Santos e Filho (2012, p. 186) “o método nada mais é do que o caminho a ser percorrido para se atingir o objetivo proposto. Em função da proposta de trabalho ou da área de concentração da pesquisa, os métodos a serem utilizados podem ser definidos”.

Logo, entende-se por metodologia científica, as técnicas utilizadas na realização de uma pesquisa. Tendo em vista os modos como o a pesquisa pode ser executada, deve-se escolher o modelo correto, para a mesma se tornar confiável e apresentar os dados de forma concreta.

#### **3.2 CLASSIFICAÇÃO E ABORDAGEM DO PROBLEMA**

A presente pesquisa pretende identificar, calcular e analisar os dados obtidos no primeiro semestre de 2022 de uma agroindústria x de produtos coloniais visando calcular quais são seus custos conforme os produtos produzidos. Dessa forma, o trabalho pode ser classificado, quanto aos objetivos, como uma pesquisa descritiva.

Segundo Barros e Lehfeld (2014, p. 84) na pesquisa descritiva, “não há a interferência do pesquisador, isto é, ele descreve o objeto de pesquisa. Procura descobrir a frequência com que um fenômeno ocorre, sua natureza, características, causas, relações e conexões com

outros fenômenos.” A finalidade desse estudo é observar, registrar e analisar os dados sem interferir no objeto de pesquisa, concluindo assim quais são os custos da agroindústria estudada.

Esta pesquisa, em relação à abordagem do problema, tem sua classificação mista, ou seja, quantitativa pois tem informações que são medidas e calculadas e qualitativa porque utiliza entrevistas não estruturadas com o dono da empresa para a coleta de informações, vistas como importantes para a conclusão da pesquisa.

Segundo Walliman (2015, p. 71) os dados quantitativos podem ser medidos “com maior ou menor precisão, porque contém alguma forma de magnitude, habitualmente expressa em números. É possível usar procedimentos matemáticos para analisar dados numéricos”.

Já os dados qualitativos não podem ser avaliados nem contados com exatidão, eles “geralmente, são expressos por palavras em vez de números. [...] a pesquisa qualitativa depende da cuidadosa definição do significado das palavras, do desenvolvimento de conceitos e variáveis, bem como da representação gráfica de suas inter-relações”. (WALLIMAN, 2015, p. 72).

Esta pesquisa, quanto ao procedimento técnico, caracteriza-se como estudo de caso, conforme fala Fachin (2017, p. 41) “este método é caracterizado por ser um estudo intensivo. No método do estudo de caso, leva-se em consideração, principalmente, a compreensão, como um todo, do assunto investigado”.

### 3.3 PLANO DE COLETA DE DADOS

Segundo Cervo, Bervian e Silva (2007, p. 62) a coleta de dados é “tarefa importante na pesquisa, envolve diversos passos, como a determinação da população a ser estudada, a elaboração do instrumento de coleta, a programação da coleta e também o tipo de dados e de coleta”. É nesta etapa que se inicia a aplicação dos instrumentos e técnicas selecionadas.

Segundo Marconi e Lakatos (2022) são diversas as técnicas de pesquisa que podem ser utilizadas na coleta de dados, como por exemplo, a coleta documental, a observação, o formulário, a entrevista, as análises de conteúdo a história de vida entre outros. Para a elaboração desta pesquisa opta-se por entrevistas com o proprietário da agroindústria para obter maior conhecimento dos procedimentos executados na empresa, bem como informações adicionais necessárias durante o período de pesquisa. Ademais, é requisitado acesso a documentos como notas fiscais e anotações do proprietário, para análise e cálculos necessários e, dessa forma, chegar a um resultado mais próximo da realidade quanto aos

custos de produção da propriedade.

Marconi e Lakatos (2022, p. 19) expressam que após a coleta de dados ter sido realizada, de acordo com os procedimentos os dados “são elaborados e classificados de forma sistemática. Antes da análise e interpretação, os dados devem seguir os seguintes passos: seleção, codificação, tabulação”. A análise feita durante a seleção de dados serve para definir se há excesso ou falta de informações, já a codificação serve para categorizar os dados que tem relação através de símbolos e tabelas e pôr fim a tabulação dispõem os dados em tabelas para assim verificar suas inter-relações, o qual serve para análise estatística.

### 3.4 ANÁLISE E INTERPRETAÇÃO DOS DADOS

Para Marconi e Lakatos (2022, p.195) “análise: é a tentativa de evidenciar as relações existentes entre o fenômeno estudado e outros fatores. [...] Interpretação: é a atividade intelectual que procura dar significado mais amplo às respostas, vinculando-as a outros conhecimentos”.

Nesse caso, depois de ter coletado os dados necessários para elaborar a atual pesquisa, é feita uma seleção e classificação dos dados obtidos, para então fazer os cálculos dos custos totais e unitários conforme os produtos. Para isso são feitas tabelas e planilhas com informações coletadas durante a pesquisa, sempre tendo a conferência do proprietário. Os cálculos de custo são feitos de acordo com a metodologia de custeio variável ou direto.

Por fim, apuram-se os custos de produção da agroindústria estudada para considerar se os meios de administrar geram lucro ou prejuízo. Com este resultado o proprietário tem condições de controlar os custos de cada produto e do empreendimento em si, podendo assim utilizar das informações como ferramenta para auxiliá-lo em sua gestão. Assim, poderá controlar seus custos e planejar futuras aquisições e/ou melhorias, podendo agregar gradativamente, os resultados obtidos.

## **4 APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS**

Neste capítulo, apresentam-se a agroindústria estudada, seus custos e resultados de produção.

### **4.1 APRESENTAÇÃO DA PROPRIEDADE ESTUDADA**

Como é de costume no interior a fabricação de embutidos, a família estudada produzia salames colonialmente para consumo próprio e de familiares próximos, sendo um produto muito apreciado por quem consumia e com a fiscalização de alimentos se tornando cada vez mais presente, surgiu então a ideia de possível comercialização. Cogitou-se assim a hipótese de abrir uma agroindústria familiar de embutidos. Antes da realização do sonho, o pai da família acabou falecendo, mas a vontade de fazer a empresa se manteve.

Durante o ano de 2018 a ideia foi tomando forma e os filhos do falecido acabaram tirando a ideia do papel. Em fevereiro de 2019 foi inaugurada a agroindústria de produtos coloniais “x”, localizada no município de Paraí. É a segunda agroindústria do mesmo segmento no município. No primeiro momento comercializaram salames, copas, salsichão campeiro e cortes de suínos. Mas, durante a pandemia, acabaram optando pela comercialização do salame tipo italiano e cortes de suíno apenas.

Por ser fiscalizada pelo município aderiu o selo SIM do qual é somente permitido a comercialização dentro do município, mas como o salame possuía um tempero diferenciado clientes de outros municípios começaram a demonstrar interesse no produto. Logo resolveram comercializar para o estado, trocando assim o selo de seus produtos para SUSAF, e após obterem o mesmo começaram a expansão da marca.

Em 2020 começou a pandemia e a variação de preços fez com que freassem a expansão pois se tornou insustentável vender para outros locais com os aumentos significativos de seus custos, mantendo assim a comercialização somente em seu município. Agora durante o ano 2022 buscam definir qual o resultado mensal de sua empresa.

### **4.2 DESCRIÇÃO DO PROCESSO PRODUTIVO DA AGROÍNDUSTRIA**

A compra das carcaças é feita em um frigorífico parceiro e entregue com nota fiscal, rótulo com validade e selo de inspeção. A carcaça é posta na câmara fria em temperatura inferior a 5°C.

A agroindústria é subdividida em seções, cada qual com sua utilidade e finalidade. Ao entrar no prédio é preciso passar pela sala de vestiário para colocar a vestimenta necessária (jaleco, calça, touca e sapato fechado ou bota de cor branca), seguindo então para a barreira sanitária, onde é realizada a higienização das botas e das mãos dos manipuladores. Logo após começa o processamento, onde retiram-se as carcaças da câmara fria e coloca-se na mesa na qual é feita a desossa e a separação da costela. Para os cortes a carcaça passa pela serra fita onde é feito os cortes de suíno, no caso a costela suína. Após o desosse a carne é moída e posta em espera em caixas plásticas brancas para temperar.

O proprietário vai até a sala de temperos que é separada da sala de processamento e lá é elaborado a mistura para temperar a carne de salame. Essa carne de salame é posta para descansar em caixas na câmara fria, cobertas com filme plástico. A mesma pode ser embutida no dia ou no próximo dia, sempre respeitando a validade e sua conservação. As costelas são embaladas e rotuladas, postas em refrigeradores para congelamento e vendidas em pacotes unitários.

Em outra sala é separado as tripas que são compradas de um fornecedor terceiro em molho de 40 unidades, as mesmas são colocadas em um tanquinho com água para dessalgar. Após o descanso da carne de salame é feito o embutido em máquina embutidora na sala de produção, onde utiliza-se tripas unitárias, das quais são ensacadas uma a uma, em seguida são pendurados em varas e colocados na sala de defumação, onde é feito fogo na parte de baixo. Retirados da defumação, os salames são postos na sala de cura, onde são rotulados e após o tempo de cura são enviados para a venda.

### 4.3 APRESENTAÇÃO DOS CUSTOS

Nesta seção, apresentam-se os custos variáveis e fixos do processo de produção utilizando o custeio variável, bem como as demais despesas incorridas no primeiro semestre de 2022.

#### 4.3.1 Custos variáveis

Os custos variáveis apresentados são relacionados a produção do salame tipo italiano e do corte de costela suína congelada. Na agroindústria o recebimento da carne suína é feito em carcaças e as carcaças são divididas para melhor aproveitamento conforme Tabela 1 a seguir.

**Tabela 1- Percentual de aproveitamento**

<b>PERCENTUAL DE APROVEITAMENTO</b>		
Material	QUANT/KG	%
Carcaça	142	100,00%
Carne moída	107,3	74,00%
Costela	13,05	9,00%
Quebra/osso	24,65	17,00%

Fonte: Dados primários (2022).

Na tabela observa-se que a carcaça tem equivalência a 100% e a partir dela são feitas as divisões de sua carne, a costela 9% é cortada em pedaços de aproximadamente 1,5 kg e no restante da carcaça é retirado os ossos. Estes aparecem como quebra/osso que corresponde a 17% e são descartados. A maior porcentagem, 74%, representa a carne moída que é utilizada para o preparo do embutido, o salame tipo italiano.

Abaixo, na Tabela 2, estão apresentados os custos variáveis para a produção de salame tipo italiano no primeiro semestre de 2022.

**Tabela 2 - Custos variáveis para a produção de salame tipo italiano**

<b>CUSTOS VARIÁVEIS PARA A PRODUÇÃO DE SALAME TIPO ITALIANO</b>						
MATERIAL	JANEIRO	FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL	MAIO	JUNHO
Carne moída	R\$ 5.804,81	R\$ 5.007,57	R\$ 5.870,86	R\$ 6.447,36	R\$ 5.884,31	R\$ 5.079,35
Osso/ quebra	R\$ 1.272,29	R\$ 1.097,55	R\$ 1.286,76	R\$ 1.413,12	R\$ 1.289,71	R\$ 1.113,28
Tripa	R\$ 1.760,53	R\$ 1.492,21	R\$ 1.673,58	R\$ 1.858,88	R\$ 1.517,78	R\$ 1.239,09
Laço	R\$ 36,03	R\$ 30,54	R\$ 33,82	R\$ 37,57	R\$ 32,72	R\$ 26,71
Grampo	R\$ 18,05	R\$ 15,30	R\$ 16,94	R\$ 18,82	R\$ 16,39	R\$ 13,38
Tempero	R\$ 350,29	R\$ 296,90	R\$ 328,83	R\$ 365,24	R\$ 318,10	R\$ 259,69
Rótulo	R\$ 238,29	R\$ 201,98	R\$ 223,69	R\$ 248,46	R\$ 216,39	R\$ 176,66
Perda do processo produtivo	R\$ 1.160,96	R\$ 1.001,51	R\$ 1.174,17	R\$ 1.289,47	R\$ 1.176,86	R\$ 1.015,87
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 10.641,25</b>	<b>R\$ 9.143,55</b>	<b>R\$ 10.608,67</b>	<b>R\$ 11.678,92</b>	<b>R\$ 10.452,26</b>	<b>R\$ 8.924,04</b>

Fonte: Dados primários (2022).

Os custos mensais apresentados são referentes as etapas do processamento do salame tipo italiano e todos os valores são referentes aos materiais utilizados durante o período, não contabilizando estoques. Inicia-se o processo com a carne moída e o descarte do osso/quebra, que acaba sendo apropriado todo nesse produto. Após, utiliza-se o tempero e é durante o embutir que são utilizadas as tripas, grampos e laços.

A rotulagem é feita após a defumação. Durante o tempo de maturação, por se tratar de carne maturada/defumada acaba ocorrendo um enxugamento da carne moída gerando uma

perda de processo que corresponde em média a 11% do custo variável total. O valor total dos custos variáveis do salame tipo italiano é de R\$ 61.448,69, ele equivale a 91% da carcaça, esse valor traduzido em peças de salame de 700 gramas tem como média um custo de R\$11,80 por peça.

Os custos variáveis do corte de costela suína congelada estão relacionados na Tabela 3 que podemos analisar abaixo.

**Tabela 3- Custos variáveis do corte de costela suína congelada**

<b>CUSTOS VARIÁVEIS DO CORTE DE COSTELA SUÍNA CONGELADA</b>						
<b>MATERIAL</b>	<b>JANEIRO</b>	<b>FEVEREIRO</b>	<b>MARÇO</b>	<b>ABRIL</b>	<b>MAIO</b>	<b>JUNHO</b>
Costela	R\$ 874,70	R\$ 754,56	R\$ 884,65	R\$ 971,52	R\$ 886,68	R\$ 765,38
Embalagem	R\$ 33,51	R\$ 28,41	R\$ 31,46	R\$ 34,94	R\$ 30,43	R\$ 24,85
Rótulo	R\$ 16,76	R\$ 14,20	R\$ 15,73	R\$ 17,47	R\$ 15,22	R\$ 12,42
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 924,97</b>	<b>R\$ 797,17</b>	<b>R\$ 931,84</b>	<b>R\$ 1.023,94</b>	<b>R\$ 932,33</b>	<b>R\$ 802,65</b>

Fonte: Dados primários (2022).

Os custos variáveis do corte de costela suína são menores, pois só é utilizado o corte da carne, a embalagem e o rótulo, os cortes possuem em média 1,5 kg e tem um custo médio de 14,74 por unidade, o valor total dos custos variáveis da costela suína congelada no período estudado foi de R\$ 5.412,89 valor equivalente a 9% da carcaça.

#### 4.3.2 Custos semi-variáveis

Na Tabela 4 apresentam-se os custos semi-variáveis, que possuem parte fixa e outra variável, relacionados ao processo produtivo.

**Tabela 4- Custos semi-variáveis**

<b>CUSTOS SEMI-VARIÁVEIS</b>						
	<b>JANEIRO</b>	<b>FEVEREIRO</b>	<b>MARÇO</b>	<b>ABRIL</b>	<b>MAIO</b>	<b>JUNHO</b>
Luz	R\$ 626,18	R\$ 577,50	R\$ 943,04	R\$ 633,79	R\$ 545,05	R\$ 407,48
Água	R\$ 244,15	R\$ 271,94	R\$ 211,51	R\$ 195,12	R\$ 182,40	R\$ 114,98
Manutenção	R\$ 350,00	R\$ 100,00	R\$ 220,00	R\$ 80,00	R\$ 160,00	R\$ 50,00
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 1.220,33</b>	<b>R\$ 949,44</b>	<b>R\$ 1.374,55</b>	<b>R\$ 908,91</b>	<b>R\$ 887,45</b>	<b>R\$ 572,46</b>

Fonte: Dados primários (2022).

Os custos apresentados tem sua variação conforme o consumo e utilização mensal, sendo luz e água essenciais para o funcionamento do negócio, porém, nem sempre acompanham o volume de produção. A manutenção é utilizada conforme necessidade e

exigências da RT. Os custos semi-variáveis totalizam no semestre o valor de R\$ 5.913,14.

### 4.3.3 Custos fixos

Os custos fixos apresentados na sequência são relacionados ao processo produtivo da agroindústria:

**Tabela 5- Custos fixos**

<b>CUSTOS FIXOS</b>						
	JANEIRO	FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL	MAIO	JUNHO
RT	R\$ 653,90					
Dedetização	R\$ 120,00					
Pró-labore	R\$ 1.212,00					
Depreciação	R\$ 515,38					
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 2.501,28</b>					

Fonte: Dados primários (2022).

A “RT” é a responsável técnica com formação em engenharia de alimentos que trabalha em conjunto com os proprietários para que tanto a parte documental quando a parte produtiva esteja de acordo com as leis. Ela supervisiona o processo de fabricação e auxilia na elaboração dos documentos necessários. Tem seu valor fixo estipulado em contrato acordado com os proprietários. A dedetização é cobrada mensalmente, mas feita conforme a necessidade, geralmente o responsável vem semanalmente conferir se está tudo de acordo com o que a RT solicita.

O pró-labore é pago em valor simbólico de um salário mínimo, pois são dois proprietários que trabalham na agroindústria e a produção é feita em um a dois dias, logo os mesmos exercem outros serviços no restante da semana. A depreciação refere-se aos bens utilizados na agroindústria para a elaboração do salame, logo o valor total de custos fixos no intervalo de meses estudados é de R\$ 15.007,65. O valor respectivo de cada bem está descrito na Tabela 6 abaixo.

**Tabela 6- Depreciação**

<b>DEPRECIACÃO</b>						
DESCRIÇÃO DO BEM	CUSTO	VALOR RESIDUAL	VALOR DEPRECIÁVEL	HORAS MÊS	DEPRECIACÃO MENSAL	DEPRECIACÃO DO PERÍODO
Serra fita ano 2002	R\$ 3.000,00	R\$ 150,00	R\$ 2.850,00	16	R\$ 23,75	R\$ 142,50
Lava-botas de inox ano 2019	R\$ 2.000,00	R\$ 100,00	R\$ 1.900,00	4	R\$ 15,83	R\$ 95,00
Câmara fria ano 2019	R\$ 30.000,00	R\$ 1.500,00	R\$ 28.500,00	384	R\$ 237,50	R\$ 1.425,00
Esterilizador de inox ano 2019	R\$ 1.500,00	R\$ 75,00	R\$ 1.425,00	64	R\$ 11,88	R\$ 71,25
Mesa de inox grande ano 2019	R\$ 3.500,00	R\$ 175,00	R\$ 3.325,00	64	R\$ 27,71	R\$ 166,25
Mesa de inox média ano 2019	R\$ 2.400,00	R\$ 120,00	R\$ 2.280,00	672	R\$ 19,00	R\$ 114,00
Grampeadora ano 2021	R\$ 8.000,00	R\$ 400,00	R\$ 7.600,00	16	R\$ 63,33	R\$ 380,00
Compressor ano 2021	R\$ 2.400,00	R\$ 120,00	R\$ 2.280,00	16	R\$ 19,00	R\$ 114,00
Misturador de inox ano 2021	R\$ 5.000,00	R\$ 250,00	R\$ 4.750,00	8	R\$ 39,58	R\$ 237,50
Ensacador de inox ano 2021	R\$ 1.800,00	R\$ 90,00	R\$ 1.710,00	16	R\$ 14,25	R\$ 85,50
Moedor ano 2020	R\$ 5.500,00	R\$ 275,00	R\$ 5.225,00	8	R\$ 43,54	R\$ 261,25
<b>TOTAL</b>					<b>R\$ 515,38</b>	<b>R\$ 3.092,25</b>

Fonte: Dados primários (2022).

A maioria desses bens são utilizados no processamento das carcaças, são usados para a preparação do salame tipo italiano e para o corte da costela suína. O cálculo da depreciação, como consta na Tabela 6, foi realizada diminuindo o valor residual do valor de custo, em seguida dividindo pela vida útil em horas mês, feito o valor depreciável mensal, logo após, multiplicado pela quantidade de horas utilizada no período estudado. A vida útil dos bens e o número de horas de uso, foi estabelecida com base nas informações dos proprietários.

#### 4.3.4 Despesas variáveis

As despesas variáveis relacionadas a agroindústria no primeiro semestre de 2022 estão apresentadas na tabela abaixo.

**Tabela 7 - Despesas variáveis**

<b>DESPESAS VARIÁVEIS</b>						
	JANEIRO	FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL	MAIO	JUNHO
Simplex	R\$ 1.201,00	R\$ 1.017,96	R\$ 1.127,41	R\$ 1.252,24	R\$ 1.090,62	R\$ 890,37

Fonte: Dados primários (2022).

Tem como despesa variável apenas o Simples Nacional que leva em consideração a receita mensal que é a soma da receita dos dois produtos analisados, com tributação de 4,5% ao mês, com total de R\$ 7.199,25 no período estudado.

#### 4.3.5 Despesas fixas

As despesas fixas apresentadas na sequencia são relacionadas a agroindústria.

**Tabela 8- Despesas fixas**

<b>DESPESAS FIXAS</b>						
	JANEIRO	FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL	MAIO	JUNHO
Telefone	R\$ 50,00					
Contador	R\$ 150,00					
Material de limpeza	R\$ 83,33					
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 283,33</b>					

Fonte: Dados primários (2022).

As despesas fixas da agroindústria dão-se por telefone, contador que cobra um valor fixo por serem feitas poucas notas e acabar só gerando as guias de pagamento, além do material de limpeza do qual é feita uma compra semestralmente e por isso a despesa acaba sendo fixa, o total de despesa fixa no período analisado é de R\$1.700,00.

#### 4.3.6 Receitas

As receitas apresentadas na Tabela 9 são relacionadas aos ganhos nos processos produtivos da agroindústria.

**Tabela 9 - Receitas**

<b>RECEITAS</b>						
MATERIAL	JANEIRO	FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL	MAIO	JUNHO
Salame tipo italiano	R\$26.688,80	R\$22.621,24	R\$25.053,60	R\$27.827,60	R\$24.236,00	R\$19.785,92
Costela congelada	R\$2.513,50	R\$2.130,43	R\$2.359,50	R\$2.620,75	R\$2.282,50	R\$1.863,40
<b>TOTAL</b>	<b>R\$29.202,30</b>	<b>R\$24.751,67</b>	<b>R\$27.413,10</b>	<b>R\$30.448,35</b>	<b>R\$26.518,50</b>	<b>R\$21.649,32</b>

Fonte: Dados primários (2022).

Os itens que compõem a receita são o salame tipo italiano e a costela congelada. O salame tipo italiano representa 91% da receita total. Seu valor de venda é de R\$35,00 o kg, sendo vendido a unidade em torno de R\$28,00, tem seu custo unitário em média R\$11,80 por

peça. Já a costela suína congelada equivale a 9% da receita total, sendo vendida a R\$25,00 o kg, seu valor de venda é de aproximadamente R\$37,50 a unidade de 1,5 kg, seu custo por unidade é de R\$14,74 aproximadamente. O valor total das receitas no primeiro semestre de 2022 foi de R\$ 159.983,24, esse valor é equivalente a venda de cerca de 5.222 peças de salame tipo italiano e 367 unidades de costela suína congelada.

O descarte dos ossos é feito por intermédio de uma empresa responsável e a partir dessa coleta recebe-se uma receita pouco significativa de R\$90,00 por semestre e em função disso não foi contabilizada.

#### 4.3.7 Demonstração do resultado do exercício

Em seguida, apresenta-se a demonstração do resultado obtido no período de janeiro a junho de 2022, bem como a análise vertical realizada.

**Tabela 10 - Demonstração do resultado do exercício**

<b>DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO</b>						
	<b>SALAME</b>	<b>UNITÁRIO</b>	<b>A.V.%</b>	<b>COSTELA</b>	<b>UNITÁRIO</b>	<b>A.V.%</b>
<b>Receita</b>	<b>R\$ 146.213,16</b>	<b>R\$ 28,00</b>	<b>100,00%</b>	<b>R\$ 13.770,08</b>	<b>R\$ 37,50</b>	<b>100,00%</b>
(-) Custos Variáveis	R\$ 61.448,69	R\$ 11,77	42,03%	R\$ 5.412,89	R\$ 14,74	39,31%
(-) Custos Semi-variáveis	R\$ 5.380,95	R\$ 1,03	3,68%	R\$ 532,18	R\$ 1,45	3,86%
(-) Despesas Variáveis	R\$ 6.579,59	R\$ 1,26	4,50%	R\$ 619,65	R\$ 1,69	4,50%
<b>= Margem de Contribuição</b>	<b>R\$ 72.803,92</b>	<b>R\$ 13,94</b>	<b>49,79%</b>	<b>R\$ 7.205,35</b>	<b>R\$ 19,62</b>	<b>52,33%</b>
(-) Custos Fixos	R\$ 13.656,96	R\$ 2,62	9,34%	R\$ 1.350,69	R\$ 3,68	9,81%
(-) Despesas Fixas	R\$ 1.547,00	R\$ 0,30	1,06%	R\$ 153,00	R\$ 0,42	1,11%
<b>= Lucro do Período</b>	<b>R\$ 57.599,96</b>	<b>R\$ 11,03</b>	<b>39,39%</b>	<b>R\$ 5.701,66</b>	<b>R\$ 15,53</b>	<b>41,41%</b>

Fonte: Dados primários (2022).

A demonstração do resultado foi feita utilizando os produtos de forma separada, para assim haver uma visualização do lucro de cada produto e poder ser feita a margem de segurança e os pontos de equilíbrio, o rateio dos produtos é feito conforme tabela 1, logo 91% é utilizado para os custos e despesas do salame e 9% para os custos e despesas da costela suína.

O salame tipo colonial apresentou um lucro de 39,39%, sendo o valor de R\$57.599,96. Os custos variáveis possuem o maior percentual sobre a receita em 42,03% podendo variar se analisados por mês em função do aumento ou diminuição de seu preço de compra, como o

valor da carcaça e demais produtos utilizados. Já os custos semi-variáveis tem seu percentual em 3,68% e os custos fixos em 9,34%. As despesas variáveis equivalem a 4,50% e as fixas a 1,06%. A margem de contribuição foi de 49,79% sendo mais que suficiente para cobrir seus custos e despesas fixas e ainda apresentar lucro.

A costela congelada também apresentou lucro de 41,41% com valor de R\$5.701,66, os custos variáveis são 39,31% do total da demonstração. Diferente do salame tipo italiano os custos variáveis são menores que o lucro do período e a margem de contribuição é maior sendo 52,33%. Já os demais percentuais acabam sendo equivalentes aos do salame tipo italiano.

#### 4.3.8 Pontos de equilíbrio

Os pontos de equilíbrio apresentados são relacionados as peças de salame tipo italiano e as embalagens de corte de costela suína congelada. O ponto de equilíbrio contábil utiliza os custos e despesas fixos e a margem de contribuição unitária e tem seus resultados na tabela abaixo.

**Tabela 11 – Ponto de equilíbrio contábil**

<b>PEC = custos fixos + despesas fixas / margem de contribuição unitária</b>		
	<b>SALAME</b>	<b>COSTELA</b>
Custos fixos	R\$ 13.656,96	R\$ 1.350,69
Despesas fixas	R\$ 1.547,00	R\$ 153,00
Margem de contribuição unitária	R\$ 13,94	R\$ 19,62
PEC	1091	77

Fonte: Dados primários (2022).

O ponto de equilíbrio contábil demonstra qual a quantidade que deverá ser vendida para que seja possível pagar os custos e despesas totais, para agroindústria seria necessário vender 1.091 peças de salame tipo italiano e 77 unidades de aproximadamente 1,5 kg de costela suína congelada, as quantias vendidas foram superiores nos dois produtos.

No ponto de equilíbrio econômico utiliza-se os custos e despesas fixas, o custo de oportunidade e a margem de contribuição unitária conforme tabela abaixo.

**Tabela 12 – Ponto de equilíbrio econômico**

<b>PEE = (custos fixos + despesas fixas + custo de oportunidade) / margem de contribuição unitária</b>		
	SALAME	COSTELA
Custos fixos	R\$ 13.656,96	R\$ 1.350,69
Despesas fixas	R\$ 1.547,00	R\$ 153,00
Custo de oportunidade	R\$ 58.485,26	R\$ 5.508,03
Margem de contribuição unitária	R\$ 13,94	R\$ 19,62
PEE	5285	357

Fonte: Dados primários (2022).

No caso da agroindústria estimou-se uma margem de lucro de 40% sobre a receita, que gerou os valores utilizados no custo de oportunidade para se obter os seguintes resultados: 5.285 peças de salame tipo italiano de aproximadamente 700 gramas e 357 unidades de costela suína congelada. Essas são as quantias necessária para a agroindústria pagar seus custos e ter uma margem de 40% de lucro, esse valor foi obtido parcialmente no salame tipo italiano onde foi vendido 5.222 peças e ultrapassado na costela suína congelada pois foi vendido 367 unidades.

Na sequência apresenta-se a tabela do ponto de equilíbrio financeiro em que são utilizados os custos e despesas fixos e sem desembolso e a margem de contribuição unitária em relação ao salame tipo italiano e a costela suína congelada.

**Tabela 13 – Ponto de equilíbrio financeiro**

<b>PEF = (custos e despesas fixos – custos e despesas sem desembolso) / margem de contribuição unitária</b>		
	SALAME	COSTELA
Custos fixos	R\$ 13.656,96	R\$ 1.350,69
Despesas fixas	R\$ 1.547,00	R\$ 153,00
Custos e despesas sem desembolso	R\$ 2.813,95	R\$ 278,30
Margem de contribuição unitária	R\$ 13,94	R\$ 19,62
PEF	889	62

Fonte: Dados primários (2022).

Como todos os cálculos envolvendo os dois produtos produzidos até agora, nesse também se faz o uso da porcentagem de cada produto, logo os custos e despesas sem desembolso que é a depreciação para o salame tipo italiano utilizou-se 91% e para a costela suína congelada 9%.

No caso da agroindústria a quantia de produtos a serem vendidos para evitar a falta de caixa são de 889 peças de salame tipo italiano e 62 unidades de aproximadamente 1,5 kg de costela suína congelada.

#### 4.3.9 Margem de segurança

A margem de segurança apresentada é relacionada ao salame tipo italiano e aos cortes de costela suína congelada. Para tal cálculo é usado a margem de segurança em unidades e valor e a margem de contribuição unitária, seus resultados estão na tabela abaixo.

**Tabela 14 – Margem de segurança**

<b>MS (valor) = MS (unidade) × Mcu</b>		
	<b>SALAME</b>	<b>COSTELA</b>
Margem de segurança (unidades)	4.131	291
Margem de contribuição unitária	R\$ 13,94	R\$ 19,62
Margem de segurança (valor)	R\$ 57.599,96	R\$ 5.701,66

Fonte: Dados primários (2022).

No caso da agroindústria estudada os valores obtidos na margem de segurança em unidades foram adquiridos descontando o valor em unidades do ponto de equilíbrio contábil sobre a quantidade total vendida. A margem de segurança tem seu valor expresso no salame tipo italiano em R\$57.599,96 e em R\$5.701,66 na costela suína congela, isso significa que, mesmo não ocorrendo venda nessas quantias, a agroindústria ainda não terá prejuízo, pois seus custos e despesas estão cobertos.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo aborda os resultados de produção em uma agroindústria familiar, levando em consideração as tradições e costumes de cada região que são passadas durante gerações, para assim manter suas raízes. Para que se mantenham, as agroindústrias precisam ter uma boa visão sobre a importância de custos, despesas e lucros e para isso a contabilidade de custos é de extrema relevância, logo o objetivo do estudo é analisar os resultados da produção de uma agroindústria de produtos coloniais no primeiro semestre de 2022.

Para a realização deste trabalho utilizou-se uma pesquisa diagnóstica, descritiva, caracterizada como estudo de caso. Em relação a abordagem do problema tem sua classificação como mista, logo são quantitativas por terem informações medidas e calculadas e qualitativas por ter entrevistas com os proprietários da empresa para coleta de informações.

A agroindústria possui dois produtos, cujos custos durante as etapas necessárias à produção foram mensurados, a fim de encontrar os resultados. O salame tipo italiano equivale a 91% da matéria prima utilizada, enquanto o corte de costela suína congelado equivale a 9%. Os custos variáveis da matéria prima equivalem a 42,03% no salame tipo italiano e 39,31% no corte de costela suína congelado.

Os valores de insumos e mão de obra também foram mensurados e juntos com os demais custos e despesas equivalem a 18,48% em relação ao salame tipo italiano e a 19,28% em relação ao corte de costela suína congelado. Percebe-se que a receita de venda da produção no período analisado foi no total de R\$159.983,24, sendo R\$146.213,16 o valor obtido na venda do salame tipo italiano e R\$13.770,08 a receita da venda da costela suína congelada.

Por fim, nota-se que a agroindústria teve uma excelente margem de lucro, tendo R\$57.599,96 de lucro em relação ao salame tipo italiano e R\$5.701,66 em relação ao corte de costela suína congelado levando em consideração o primeiro semestre de 2022. Sugere-se que os donos do estabelecimento mantenham uma contabilidade de custo em dia, realizando análises semestrais dos custos e despesas da agroindústria. Dessa forma a propriedade estará bem direcionada para continuar tendo resultados positivos.

Destaca-se ainda que os objetivos propostos foram alcançados e por se tratar de um estudo de caso há margens para estudos futuros, nessa agroindústria e em outras. Nesse momento o estudo foi feito em apenas um semestre, envolvendo os dois produtos elaborados. Pesquisas futuras podem abordar um período maior e até mesmo verificar a viabilidade econômico-financeira para a elaboração de outros produtos, a partir da mesma estrutura física.

## REFERÊNCIAS

- BARROS, Aidil Jesus da Silveira; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. **Fundamentos de metodologia científica**. 3. ed. São Paulo: Person Prentice Hall, 2014. ISBN 9788576051565.
- BORNIA, Antonio Cezar. **Análise gerencial de custos: aplicação em empresas modernas**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2010. Recurso online ISBN 9788522485048.
- CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. **Metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. Recurso online ISBN 8576050471.
- CHAGAS, Gilson. **Contabilidade geral e simplificada**. 4. ed. Editora Saraiva, 2019. Recurso online ISBN 9788553131686.
- CREPALDI, Silvio A.; CREPALDI, Guilherme S. **Contabilidade de custos**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2018. ISBN 9788597014181.
- FACHIN, Odília. **Fundamentos de metodologia**. 6. ed. São Paulo: Saraiva, 2017. ISBN 9788502636552
- IUDÍCIBUS, Sérgio D. **Curso de Contabilidade para não contadores**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2018. Recurso online ISBN 9788597016932.
- IZIDORO, Cleyton (org.). **Contabilidade de custos**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2016.
- LEONE, George Sebastião G. **Custos: planejamento, implantação e controle**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2012. Recurso online ISBN 9788522466542.
- MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2022. Recurso online ISBN 9788597026573
- MARION, José C. **Contabilidade básica**. 12. ed. São Paulo: Atlas, 2018. ISBN 9788597018103.
- MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de custos**. 11. ed. São Paulo: Atlas, 2018. Recurso online ISBN 9788597018080.
- MEGLIORINI, Evandir. **Custos: análise e gestão**. 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011. Recurso online ISBN 978-85-7605-964-6
- Omie. **Custo de produção: o que é e como calcular?** 2022. Disponível em: <https://blog.omie.com.br/blog/custo-de-producao-o-que-e-como-calculiar>. Acesso em: 04 maio 2022.
- PADOVEZE, Clóvis Luís. **Contabilidade geral facilitada**. Rio de Janeiro: Forense; São Paulo: Método, 2017.
- PADOVEZE, Clóvis L. **Contabilidade de custos**. Cengage Learning Brasil, 2014. Recurso

online ISBN 9788522113835.

PADOVEZE, Clóvis L. **Curso básico gerencial de custos: texto e exercícios**. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2012. ISBN 9788522109777.

ROCHA, Welington; MARTINS, Eliseu. **Métodos de custeio comparados: custos e margens analisados sob diferentes perspectivas**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2015. ISBN 9788522498314.

SALAZAR, José Nicolás A.; BENEDICTO, Gideon Carvalho D. **Contabilidade financeira**. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2012. ISBN. 9788522109746.

SANTOS, João A.; FILHO, Domingos P. **Metodologia científica**. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2012. ISBN 9788522112661

SANTOS, Antonio Sebastião (org.). **Contabilidade**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014.

SEGATO CONTABILIDADE. **Como funciona a formação do preço de venda?** 2022. Disponível em: <https://www.segatocontabilidade.com.br/formacao-preco-de-venda#:~:text=A%20forma%C3%A7%C3%A3o%20do%20pre%C3%A7o%20de%20venda%20%C3%A9%20um%20processo%20que,de%20adequa%C3%A7%C3%A3o%20ao%20cen%C3%A1rio%20econ%C3%B4mico> . Acesso em: 28 maio 2022.

SILVA, Moacyr de Lima. **Custos: contabilidade descomplicada**. 1. ed. São Paulo: Érica, 2010.

TORREZAN, Renata. Agroindústria familiar: aspectos a serem considerados na sua implantação. **Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa**, 2017. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/165331/1/ABC-AGR-FAMILIAR-Agroindustria-familiar-aspectos-a-serem-considerados-na-sua-implantacao-ed-01-2017.pdf>. Acesso em: 25 mar. 2022.

VEIGA, Windsor E.; SANTOS, Fernando de A. **Contabilidade de custos: gestão em serviços, comércio e indústria**. 1. ed. São Paulo: Atlas, 2016. ISBN 9788597008357.

YANASE, João. **Custos e formação de preços**. 1. ed. São Paulo: Trevisan Editora, 2018. ISBN 9788595450257.

WALLIMAN, Nicholas. **Métodos de pesquisa**. São Paulo: Saraiva, 2015. ISBN 9788502629857.