

UM ESTUDO SOBRE FABRICAÇÃO DO PRODUTO MASSA FRESCA



Autora: Catieli Pereira de Souza

Orientadora: Gabriela Haas



INTRODUÇÃO E OBJETIVOS

Este estudo aborda a gestão de custos e tem como objetivo identificar valores dos custos de fabricação de massa fresca e avaliar se uma empresa do setor alimentício de Santa Cruz do Sul/RS possui um controle dos custos fixos e variáveis do produto.

METODOLOGIA

Este estudo é uma pesquisa descritiva de cunho qualitativo e parte dos dados analisados são informações sobre o curso de produção fornecidas pela indústria no mês de abril de 2014.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Dados obtidos mostram que a empresa produziu 18.819 unidades no mês de abril/2014, foram produzidas 153 lotes de massas no período. O faturamento em relação a essa quantidade produzida foi de aproximadamente R\$ 183.000,00. Foi realizado um rateio nos custos proporcionais ao valor faturado com as massas. E, para o valor da receita com vendas, foi utilizado apenas o faturamento com a produção de um lote de massas de 123 unidades. Através do desenvolvimento do DRE, pode-se confirmar que esse lote obteve um lucro de R\$ 391,22.

REFERÊNCIAS

Antonio Cezar Bornia (2010); Olívio Koliver (2008); Eliseu Martins (2008); Silverio das Neves e Paulo E. Viceconti (2004); Clóvis Luís Padoveze (2003).