

01 a 04 de outubro de 2018

Evento: XXVI Seminário de Iniciação Científica

ANÁLISE DOS CUSTOS DE PRODUÇÃO E DOS RESULTADOS EM UMA VINÍCOLA¹ **ANALYSIS OF PRODUCTION COSTS AND RESULTS IN A WINERY**

Fátima Teresinha Ferreira², Euselia Paveglio Vieira³

¹ Trabalho desenvolvido na disciplina de Contabilidade e Gestão de Custos no curso Ciências Contábeis da Unijui

² Aluna do Curso de Ciências Contábeis da Unijuí

³ Professora docente do DACEC

1 INTRODUÇÃO

A Contabilidade de custos é o ramo da contabilidade que se destina a produzir informações para diversos níveis gerenciais de uma entidade, como auxílio às funções de avaliação de desempenho, de planejamento e controle das operações e de tomada de decisões, bem como tornar possível a alocação mais criteriosamente possível dos custos de produção aos produtos (LEONE, 2008). Conforme Bornia (2010), a contabilidade de custos surgiu com o aparecimento das empresas industriais (Revolução Industrial) com o intuito de determinar os custos dos produtos fabricados. O custo de produção consiste no valor dos insumos usados na fabricação dos produtos da empresa. Exemplos desses insumos são: materiais, trabalho humano, energia elétrica, máquinas e equipamentos, entre outros.

Baseados no exposto pelo autores citados, a questão de estudo é: Como a análise dos custos de produção e dos resultados de uma vinícola pode contribuir com o gestor no processo de tomada de decisão? Desta forma, o objetivo consiste em estruturar um sistema de custos e é os respectivos indicadores da sua composição, das margens, volume e resultados que possam instrumentalizar o gestor da vinícola. A vinícola é de pequeno porte e está localizada no interior do Estado do Rio Grande do Sul, com produção própria da matéria-prima principal que são as uvas, utilizadas na fabricação dos produtos de vinhos tintos e brancos a serem comercializados.

2 METODOLOGIA

Quanto ao objetivo, o estudo caracteriza-se como pesquisa descritiva, no entendimento de Vergara (2009, p. 42) “a pesquisa descritiva expõe características de determinada população ou de determinado fenômeno...”. Em relação à forma de abordagem do problema esta pesquisa classifica-se de forma qualitativa, que conforme Beuren et al., (2004, p. 92) “os estudos que empregam uma metodologia qualitativa podem descrever a complexidade de determinado problema, analisar a interação de certas variáveis, compreender e classificar processos dinâmicos vividos por grupos sociais”. Utilizou-se do método de coleta de dados por meio da realização de entrevistas não estruturadas com o proprietário da Vinícola, que é responsável pelo gerenciamento da empresa, desde a produção da matéria-prima principal, que são as uvas de diferentes tipos, assim como o processo da colheita, armazenagem e produção do vinho tinto. Esta empresa foi escolhida por conveniência e acessibilidade, localizada na região noroeste do Estado do Rio Grande do Sul. Gil (2010) descreve que a análise organiza os dados para alcançar respostas

01 a 04 de outubro de 2018

Evento: XXVI Seminário de Iniciação Científica

ao problema identificado enquanto que a interpretação busca respostas de sentido mais amplo. Identificaram-se os custos de produção, a formação e a análise dos preços, os indicadores de margem de contribuição, ponto de equilíbrio e margem de segurança operacional.

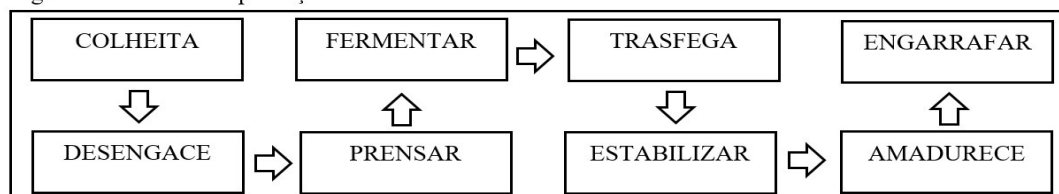
Este artigo foi objeto de pesquisa da disciplina contabilidade e gestão de custos do Curso de Ciências Contábeis, que faz parte do eixo das disciplinas na qual os estudantes iniciam a sua produção científica, inserindo-se no contexto da pesquisa.

3 RESULTADO E DISCUSSÃO

A empresa onde foi desenvolvido o estudo é uma vinícola familiar, de pequeno porte e está localizada no interior Estado do Rio Grande do Sul, com produção própria da matéria-prima principal que são as uvas, utilizadas na fabricação dos produtos de vinhos tintos e brancos a serem comercializados, se enquadra na categoria fiscal como simples nacional, ela representa a cúpula da enologia das missões pela qualidade e excelência dos seus vinhos, vinhedos e sucos de uvas cultivados por intermédio de uma agricultura biodinâmica respeitando o meio ambiente.

Neste estudo são apresentados os dados coletados e sua análise quanto ao método de apropriação de custos utilizados pela empresa. Com o auxílio do excel foram elaboradas planilhas de custos, com base nos dados concedidos pela empresa. Posteriormente, a partir de cálculos específicos, apurados pelo sistema de custeio por absorção e custeio variável, foi possível encontrar o custo de produção do vinho tinto de mesa. A figura 1, apresenta o processo de produção a partir da fase da colheita da uva.

Figura 1 - Processo de produção.



Fonte: Elaborado conforme pesquisa (2018)

As uvas são transformadas em vinho há milhares de anos por meio do processo natural denominado vinificação que requer pouca intervenção humana, entretanto, produtores em todo o mundo orientam a produção do vinho utilizando-se de variadas técnicas que são aplicadas nas diferentes etapas do processo. O processo de produção do vinho tinto de mesa é dividido em oito etapas sendo a colheita, desengace, prensagem, fermentação, trasfega, estabilização do vinho, amadurecimento e o engarrafamento dos mesmos, conforme a figura 1.

Iniciando pela colheita que é realizada em diferentes épocas de acordo com a variedade de uva, sendo que o estágio de maturação de algumas variedades ocorrem mais cedo do que as outras, é interferidas pelas condições climatológicas. Ao chegar na vinícola, as uvas são colocadas na desengaçadeira/esmagadeira que é uma máquina que remove os engaços dos grãos e rompe as cascas das uvas. Após o esmagamento das uvas, o mosto é prensado para separar as cascas e sementes do suco, em seguida é realizada a fermentação juntamente com as cascas para ganharem cor. Na fermentação as leveduras se alimentam do açúcar natural presente no suco das

01 a 04 de outubro de 2018

Evento: XXVI Seminário de Iniciação Científica

uvas e o transformam em álcool e dióxido de carbono. Os tanques de aço, utilizados na maioria das vezes, tem o poder de preservar o frescor das uvas, oferecendo ao vinho maiores sabores de frutas, a empresa trabalha exclusivamente com barricas de carvalho francês e são nestas barricas que envelhecemos nossos melhores vinhos.

Após o término da fermentação, este é transferido para um recipiente limpo. O ato de transferir o vinho de um tanque para o outro é chamado de trasfega. Concluída a fermentação e trasfega, o vinho é submetido a alguns processos onde são removidos componentes que podem deixá-lo turvo. Em seguida, são feitas as seguintes estabilizações: estabilização ao calor (evita que o vinho submetido à altas temperaturas se tornem turvo), estabilização ao frio (evita que cristais se formem em baixas temperaturas) e a estabilização microbiológica (evita que novas fermentações aconteçam depois do vinho engarrafado).

O processo de amadurecimento do vinho pode ser feito em tanques de aço ou barris de carvalho. Após passar por todas estas etapas, os vinhos são então engarrafados e deixados em repouso na vinícola, até estarem prontos para comercialização, este repouso é benéfico para todos os vinhos, para que eles se estabilizem e se recuperem de uma possível 'doença da garrafa' que é causada por agitação e exposição da bebida ao oxigênio durante o engarrafamento. Os vinhos podem repousar nas vinícolas por dias, semanas ou meses, porém, alguns podem permanecer em garrafa por muitos anos.

A matéria utilizada é a uva, que é de produção própria, sendo produzida cerca de 120.000 kg por ano, para fins de cálculo foi utilizado valor anual dividido pelos três primeiros meses o qual é realizado a fabricação dos vinhos e sucos de uvas. Na produção de vinhos é utilizado 1,5 kg de uva para cada litro de vinho produzido, sendo assim realizado 26.667 litros durante a safra e vendido em torno de 70% sendo 18.667 litros ao ano.

O custo total com pessoal diretamente ligados na produção de vinho da vinícola é de R\$ 73.134,93 sendo dividido em cada departamento de processo produtivo como a colheita, separação, fermentação, estabilização do vinho, o engarrafamento e a limpeza dos recipientes utilizados, total de trinta funcionários, sendo vinte temporário para efetuar a colheita e dez fixos durante o ano, totalizando um custo da mão de obra por litro é de R\$ 2,74. A depreciação dos bens da vinícola é das máquinas e equipamentos sendo de R\$ 612,50 ao mês e do prédio e instalações sendo de R\$ 1.000,00 ao mês.

O levantamento dos custos indiretos da empresa é dividido entre os custos fixos e variáveis, sendo que os custos indiretos fixos é de R\$ 9.562,50, incluindo depreciação das máquinas e prédio, seguros, contrato de manutenção equipamentos, pró- labore e publicidade e propaganda e os custos indiretos variáveis em R\$ 2.620,00; incluindo água, luz, telefone, gastos com produtos e lubrificantes e outros materiais indiretos, a quantidade produzida pelo custeio absorção é de 26.667, significando que o custo unitário será de 0,36 centavos para fixo e 0,10 centavos para variável.

O custo de produção por unidade no custeio absorção e custeio variável o que diferencia é o custo indireto fixo o qual não é utilizado no custeio variável. Assim o custo com matéria- prima é de R\$ 2,70; a embalagem de R\$ 3,65; a mão de obra direta de R\$ 2,74; o custo indireto variável de R\$ 0,10 e custo indireto fixo utilizado no custeio por absorção é de R\$ 0,36.

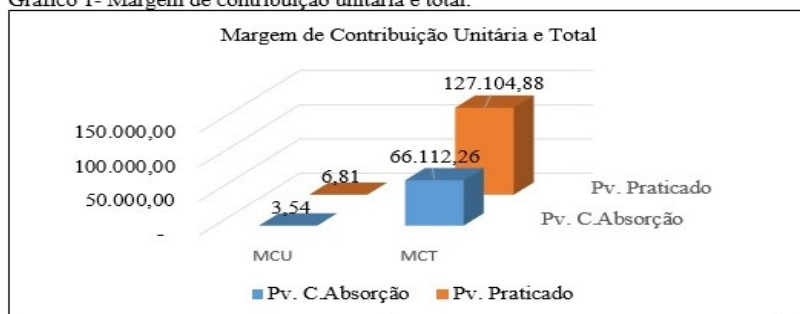
Na formação do preço de venda para calcular o markup foi utilizado 15% de impostos, 2% nas

01 a 04 de outubro de 2018

Evento: XXVI Seminário de Iniciação Científica

despesas variáveis, 3% de comissões e lucro desejado de 20%, assim totalizando 40 % para calcular o preço orientativo de venda pelo custeio de absorção, o qual preço unitário é de R\$ 9,55 multiplicando pelo markup encontrado assim o preço de venda será de R\$ 15,92.

Gráfico 1- Margem de contribuição unitária e total.



Fonte: Dados conforme pesquisa (2018)

A margem de contribuição unitária e total referente ao vinho tinto de mesa no preço de venda pelo custeio de absorção é de R\$ 15,92; com um custo variável de R\$ 9,19 e despesa variável de R\$ 3,18; assim a margem unitário será de R\$ 3,54 multiplicando pela quantidade de 18.667 totalizando uma margem de R\$ 66.112,26, já o preço venda praticado é de R\$ 20,00; as despesas variáveis de R\$ 4,00 com margem unitária de R\$ 6,81 e margem contribuição total de R\$ 127.104,88.

O ponto de equilíbrio da apropriação do custo fixo total é de R\$ 9.562,50 pois a quantidade produzida do vinho por litro é de 26.667 com um custo unitário de 0,36 centavos. Assim o ponto de equilíbrio unitário pelo preço do custeio de absorção é de 2.700 e ponto de equilíbrio do preço de venda praticado é de 1.404, totalizando assim um valor de R\$ 42.971,57 e R\$ 28.087,04. A margem de segurança operacional são o volume de unidades vendidas, a qual pelo preço de custeio de absorção por unidade é de 15.967 e pelo preço praticado é de 17.967 unidade, sendo uma diferença de 6,94% entre ambos. A apuração do resultado do vinho tinto de mesa é que o lucro deseja37do é alcançado pela vinícola, atualmente é de 32%, sendo 12 a mais do que foi calculado, assim o preço mínimo de venda de uma garrafa de vinho deve ser de R\$ 11,51.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A contabilidade de custos deve ser vista como instrumento para fornecimento de informações para o processo de gestão empresarial, uma vez que a ela é atribuída a tarefa de reunir e organizar (de acordo com as diretrizes da alta administração) todas as informações pertinentes ao funcionamento da organização. A produção de relatórios, gráficos, planilhas e comparativos eficientes que auxiliem os gestores a entender a situação e o desempenho da empresa também é função da contabilidade de custos, através dos quais a alta administração pode verificar a necessidade ou possibilidade de melhorias que ajudem a definir estratégias que além de estarem de acordo com a missão da organização respeitem o planejamento e orçamento.

A contabilidade de custos aperfeiçoou suas ferramentas e deu diversas opções para o

01 a 04 de outubro de 2018

Evento: XXVI Seminário de Iniciação Científica

gerenciamento contábil da informação do custo e da receita dos produtos e serviços. Isso fez com que cada usuário da informação de custos elaborasse seus próprios modelos de decisão de acordo com suas próprias necessidades e visão conceitual.

Para o desenvolvimento do estudo foram coletadas todas as informações necessárias junto à vinícola, para que se pudesse desenvolver o trabalho com dados mais reais possíveis, garantindo uma conclusão exata sobre os objetivos propostos. O trabalho teve o objetivo de analisar a relação do custo, volume e resultado na produção de vinhos, proporcionando informações para o gerenciamento da empresa, levando em consideração todos os custos pois é a partir dos custos de produção que se faz o preço de venda, o qual pode ser um diferencial no mercado atual, potencializando as receitas da vinícola, portanto garantindo uma melhor lucratividade e obtendo um resultado satisfatório para expandir ainda mais os vinhos produzidos.

Referências

- BEUREN, Ilse Maria (Org). Como elaborar trabalhos monográficos em contabilidade: teoria e prática. 2.ed. São Paulo: Editora Atlas, 2004.
- BORNIA, Antônio Cezar. Análise gerencial de custos: Aplicação e em Empresas Modernas, Editora Atlas. 2010.
- GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projeto de pesquisa. 5ed. São Paulo: Atlas S.A., 2010
- LAWRENCE, W. B. Contabilidade de custos. 5ed. São Paulo: IBRASA, 1977.
- LEONE, G, G. Contabilidade de custos. São Paulo: Atlas, 2008
- WERNKE, Rodney. Gestão de custos no comercio varejista. Editora Juruá. 2011.
- VERGARA, Sylvia Constant. Projetos e relatórios de pesquisa em administração. 10.ed. São Paulo: Atlas, 2009.

Palavras Chaves: Custos; Produção; Margens; Resultados

Keywords: Costs; Production; Margins; Results