



MENSURAÇÃO E GESTÃO DE CUSTOS NO PONTO DE PRODUÇÃO E VENDA DO AÇAÍ

Autores: Anderson R.P. e Silva; João C. Lobo Neto; José Luiz N. Fernandes; Yasmin A. Duarte; Caroline Lima (FACICON/UFPA)

1. INTRODUÇÃO

Existe um nó na cadeia produtiva do vinho do açaí representado pelos batedores artesanais, estes atuam especialmente as cidades de Belém, Manaus e Macapá. A representatividade desse ator instiga estudos quando Costa (2016) afirma existir, somente na capital do estado do Pará, Belém, mais de 5 mil batedores.

2. OBJETIVO

Identificar e analisar qual a informação possuidora de maior lógica gerencial quando aplicado os métodos de custeio na produção da informação no ponto de produção e venda de açaí.

3. REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 Custos

3.2 Custos de Transação

3.3 Custos de Produção

3.4 Custeios

3.5 Custeio Baseado em Atividades e Tempo

3.6 O Açaí

4. PROCESSO METODOLÓGICO

4.1 Bibliográfico

4.2 Exploratório

4.3 Levantamento de Campo

5. ANÁLISE DOS RESULTADOS

5.1 A atividade de higienização dos caroços custa para o ponto de produção e venda de açaí o valor de R\$ 6,52; já àquela voltada à produção do vinho, o custo é de \$31,93 e, por fim, a atividade voltada à venda tem o custo de R\$ 4,45 e no total das atividades soma \$ 42,90.

5.2 O custeio *TDABC*, além de ser aplicável às organizações independe do tamanho e segmento e possibilita obtenção de todas as vantagens do sistema original com procedimentos mais simples e sensivelmente menos onerosos (SANCOVSCI; SILVA, 2018; BONETTI et al., 2018).

CONCLUSÃO

Dentre os custeios de eficácia gerencial e não tradicionais, destaca-se o custeio baseado em atividade e tempo. O trabalho empírico ratificou que o custo de um litro de açaí no verão amazônico, quando apurado por meio do *TDABC*, além da compatibilidade da margem é gerador de informação que poderá contribuir altamente com a gestão do ponto de produção e venda de açaí.