

UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE - UNESC

CURSO DE CIÊNCIAS CONTÁBEIS

AMÁLIA MANOELA PEREIRA MEDEIROS

**APLICAÇÃO DO MÉTODO DE CUSTEIO VARIÁVEL PARA A GESTÃO DE UM
RESTAURANTE E COZINHA INDUSTRIAL LOCALIZADO NO SUL DE SANTA
CATARINA**

CRICIÚMA

2025

AMÁLIA MANOELA PEREIRA MEDEIROS

**APLICAÇÃO DO MÉTODO DE CUSTEIO VARIÁVEL PARA A GESTÃO DE UM
RESTAURANTE E COZINHA INDUSTRIAL LOCALIZADO NO SUL DE SANTA
CATARINA**

Trabalho de Conclusão de Curso, apresentado para obtenção do grau de Bacharel no curso de Ciências Contábeis da Universidade do Extremo Sul Catarinense, UNESC.

Orientador: Prof. Me. Manoel Vilsonei Menegali.

CRICIÚMA

2025

AMÁLIA MANOELA PEREIRA MEDEIROS

APLICAÇÃO DO MÉTODO DE CUSTEIO VARIÁVEL PARA A GESTÃO DE UM RESTAURANTE E COZINHA INDUSTRIAL LOCALIZADO NO SUL DE SANTA CATARINA

Trabalho de Conclusão de Curso aprovado pela Banca Examinadora para obtenção do Grau de Bacharela, no Curso de Ciências Contábeis da Universidade do Extremo Sul Catarinense, UNESC, com Linha de Pesquisa em Contabilidade de Custos.

Criciúma, 01 de dezembro de 2025.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Manoel Vilsonei Menegali - Mestre – UNESC - Orientador

Prof^a. Carolina Cittadin Milaneze - Especialista - UNESC

Prof. Valcir Mantovani - Especialista - UNESC

Agradeço, de coração, à minha família, pelo apoio incondicional e por serem meu porto seguro. Ao meu namorado, pelo carinho, paciência e incentivo constante. E aos meus amigos e todos aqueles que me apoiaram nessa jornada tão importante da minha vida.

AGRADECIMENTOS

A concretização deste trabalho, que marca uma importante etapa em minha jornada acadêmica, pessoal e profissional, não seria possível sem o apoio e a contribuição de pessoas e da instituição de ensino, que foram fundamentais.

Primeiramente, agradeço a Deus pela força, sabedoria e perseverança concedidas ao longo de toda esta jornada, iluminando meus caminhos e permitindo a realização deste sonho.

Expresso minha profunda gratidão à Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC), instituição que me acolheu e proporcionou o conhecimento e as ferramentas necessárias para a minha formação no curso de Ciências Contábeis.

Aos meus amados pais, André e Neiva, dedico este trabalho. O amor incondicional, o apoio irrestrito, os valores que me transmitiram e os sacrifícios que fizeram por minha educação foram a base e a inspiração para cada passo. Sem vocês, nada disso seria possível.

Ao meu namorado, Lucas, agradeço imensamente pela paciência, compreensão, incentivo constante e por ser meu porto seguro nos momentos de desafio. Seu apoio foi essencial para que eu pudesse dedicar-me a este projeto.

Agradeço principalmente ao Me. Manoel Vilsonei Menegali, meu orientador, pela orientação atenta, pelos ensinamentos e confiança depositada neste trabalho. Manifesto, ainda, minha admiração profissional e pessoal por sua competência, ética e dedicação ao ensino e à pesquisa, que serviram de referência e inspiração ao longo de todo o desenvolvimento deste estudo.

A todos que, direta ou indiretamente, contribuíram para a realização deste projeto e para a minha formação, meu muito obrigada.

**“Não há vento favorável para aquele
que não sabe aonde vai.”**

Lucius Annaeus Sêneca

APLICAÇÃO DO MÉTODO DE CUSTEIO VARIÁVEL PARA A GESTÃO DE UM RESTAURANTE E COZINHA INDUSTRIAL LOCALIZADO NO SUL DE SANTA CATARINA

Amália Manoela Pereira Medeiros¹

Manoel Vilsonei Menegali²

RESUMO: Este trabalho examina o uso do Custeio Variável como ferramenta de suporte à administração de custos em um restaurante e uma cozinha industrial situados no sul de Santa Catarina, uma empresa do setor de alimentos que se enquadra no Simples Nacional. O objetivo geral foi avaliar como o Custeio Variável, aliado ao método de *Mark-up*, pode orientar a gestão de custos e a formação de preços em contexto competitivo. Do ponto de vista metodológico, é um estudo de caso descritivo, de natureza qualitativa, fundamentado na análise documental de relatórios financeiros e gerenciais do primeiro semestre de 2025. Os resultados indicaram desempenho operacional sólido: apurou-se margem de contribuição consistente e lucro suficiente para honrar compromissos no período. Na comparação entre preços sugeridos através do *Mark-up* e preços praticados pela empresa, verificou-se preços inferiores nas marmitas e preços acima do sugerido no bufê por quilo e no bufê livre, coerentes com particularidades operacionais do negócio. Conclui-se que a implementação do Custeio Variável, aliada ao *Mark-up*, ofereceu uma perspectiva transparente sobre a contribuição de cada linha de produto, além de proporcionar uma base prática para decisões relacionadas à precificação e à eficiência. Sugere-se, para as marmitas, a supervisão contínua dos insumos e da logística, juntamente com a avaliação de ajustes progressivos de preço. No que tange aos bufês, recomenda-se o aprimoramento do custo por quilograma, considerando as perdas e os custos do salão, acompanhado de revisões periódicas da política de preços.

PALAVRAS – CHAVE: Bufê por quilo. Contabilidade de Custos. *Mark-up*. Formação de Preço de Venda.

ÁREA TEMÁTICA: Tema 04 – Contabilidade de Custos.

¹ Acadêmico do curso de Ciências Contábeis da UNESC, Criciúma, Santa Catarina, Brasil.

² Titulação (Especialista/Mestre/Doutor), UNESC, Criciúma, Santa Catarina, Brasil.

1 INTRODUÇÃO

Conforme a Confederação Nacional da Indústria (CNI), o segmento de serviços relacionados à alimentação constitui um dos mais importantes do mercado brasileiro, impactando significativamente a economia e a geração de empregos (Confederação Nacional da Indústria, 2022). Em 2024, uma pesquisa realizada pela Associação Nacional de Restaurantes (ANR), em parceria com a GALUNION Consultoria e a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA), levantou dados que indicam um aumento de 55% no faturamento dos negócios do setor alimentício no primeiro semestre do ano (Associação Nacional de Restaurantes, 2024), além de uma alta de 9,98% em relação ao ano anterior (ABIA, 2025).

Atualmente, a gestão de custos exerce uma função crucial na prosperidade de empreendimentos (Marion, 2017), com ênfase nesta investigação, nos estabelecimentos alimentícios e nas cozinhas industriais. Inseridos no setor alimentício, esses estabelecimentos enfrentam um mercado altamente competitivo, em que a capacidade de planejamento e adaptação às demandas do mercado pode determinar o crescimento ou a perda de espaço de uma empresa (Beuren; Lauschner, 2004).

Diante disso, percebe-se que as informações fornecidas pela contabilidade gerencial e pela contabilidade de custos exercem um papel fundamental no apoio às decisões e à manutenção da saúde financeira das organizações, demonstrando sua relevância em empresas de todos os portes e setores (Rosa *et al.*, 2024).

O método de Custeio Variável ou Direto se destaca como uma importante ferramenta de gestão. Ele possibilita uma avaliação mais objetiva dos produtos, dispensando a necessidade de distribuir custos fixos, o que, conforme afirmam Beuren, Coronetti e Sousa (2012), favorece uma análise menos elaborada.

Muitas empresas operam sem um planejamento adequado, baseando o preço de seus serviços exclusivamente nas condições do mercado, sem considerar critérios consistentes sugeridos pelos métodos de custeio (Serratine; Raupp, 2013). Essa prática pode desconsiderar fatores relevantes que influenciam o valor de venda, comprometendo a lucratividade da organização, pois em ambientes de mercado com alta competitividade, torna-se essencial que as empresas redobrem a atenção com seus gastos (Souza; Fontana; Boff, 2010).

Nesse contexto, identificou-se a oportunidade de responder à seguinte questão de pesquisa: como a aplicação do método de Custeio Variável, em conjunto com a metodologia de *Mark-up*, pode otimizar a gestão de custos e subsidiar a formação estratégica de preços em um restaurante e cozinha industrial localizado no sul de Santa Catarina? Dessa forma, o objetivo geral do estudo, consiste em analisar a contribuição do método de Custeio Variável, aliado à metodologia de *Mark-up*, para a gestão de custos e a formação estratégica de preços em um restaurante e cozinha industrial localizado no sul de Santa Catarina. Para alcançar o objetivo geral foram estabelecidos os seguintes objetivos específicos: i) mapear os principais processos operacionais envolvidos na produção e comercialização de refeições no restaurante e cozinha industrial estudado; ii) identificar os gastos relacionados ao processo produtivo do restaurante e cozinha industrial; iii) avaliar a competitividade dos preços de venda das modalidades marmita, bufê por quilo e bufê livre, calculados pelo método de *Mark-up* multiplicador. Para isso, desenvolveu-se um estudo de caso, com base na análise documental dos registros financeiros e gerenciais da organização analisada.

A importância social do setor alimentício é evidente ao se considerar seu impacto direto na geração de empregos e na segurança alimentar (Confederação Nacional da Indústria, 2022). O crescimento do setor de serviços voltados à alimentação, conforme apontado pela ANR (Associação Nacional de Restaurantes, 2024), demonstra não apenas sua relevância econômica, mas também sua função social, especialmente em regiões onde há forte presença destes estabelecimentos.

Do ponto de vista prático, a escolha pelo estudo de um restaurante e cozinha industrial localizado no sul de Santa Catarina se justifica pela necessidade de encontrar soluções eficientes para a gestão de custos em um mercado competitivo, identificando com maior precisão os custos relacionados ao negócio por meio da aplicação do método de Custeio Variável e promovendo uma precificação justa e estratégica.

Teoricamente, existe uma carência de estudos específicos que tratam da aplicação da contabilidade de custos e, em especial, do método variável em restaurantes e cozinhas industriais. Grande parte da literatura concentra-se em indústrias de produção de bens ou somente em restaurantes comerciais, deixando uma lacuna no que diz respeito às particularidades dos restaurantes e cozinhas industriais. Assim, este trabalho se propõe a contribuir em abordagens sobre o tema, oferecendo suporte para futuras pesquisas e aplicações práticas.

Além desta introdução, este trabalho conta com outras quatro seções. A segunda seção compreende a fundamentação teórica, trazendo os principais conceitos e elementos relacionados à pesquisa. A terceira seção descreve os procedimentos metodológicos adotados. Já a quarta e quinta seções expõem, respectivamente, os resultados encontrados e as considerações finais do trabalho.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Nesta seção, dedicada à fundamentação teórica, busca-se aprofundar o entendimento do leitor sobre a temática da pesquisa, com ênfase na aplicação do método de Custeio Variável como ferramenta de apoio à gestão de custos em um restaurante e cozinha industrial situado no sul de Santa Catarina.

2.1 MAPEAMENTO DE PROCESSOS

O mapeamento de processos é reconhecido como uma ferramenta fundamental para a gestão eficiente na indústria alimentícia, pois possibilita a identificação de desperdícios, a padronização das atividades e a integração da cadeia de suprimentos. A adoção dessa prática contribui de forma significativa para a melhoria da qualidade dos produtos, o aumento da produtividade e a redução de custos operacionais, aspectos essenciais para a competitividade e sustentabilidade das empresas do setor (Rocha, 2024).

Esse tipo de mapeamento favorece a comunicação entre as áreas envolvidas, proporciona maior controle sobre as etapas produtivas e permite a identificação de pontos críticos e oportunidades de melhoria contínua (Santos *et al.*, 2021). Dessa forma, a gestão eficiente dos processos produtivos torna-se um diferencial estratégico, promovendo a excelência operacional e a capacidade de adaptação às demandas do mercado alimentício.

Além disso, o mapeamento de processos possui papel essencial na contabilidade de custos, uma vez que, possibilita a identificação precisa das atividades

que geram gastos e sua correta alocação aos produtos ou serviços. Essa conexão entre os fluxos operacionais e a mensuração contábil permite maior confiabilidade nas informações gerenciais, colaborando para uma análise mais detalhada da estrutura de custos e para a formação de preços de venda mais coerentes com a realidade do negócio.

2.2 CONTABILIDADE E GESTÃO DE CUSTOS

A contabilidade de custos é um ramo da contabilidade responsável por identificar, mensurar e reunir informações relacionadas aos custos de produtos ou serviços. Com base nos registros das operações da empresa, a contabilidade de custos determina os custos unitários ou totais de todos os produtos ou serviços oferecidos. (Bruni; Famá, 2004)

Percebe-se que, inicialmente, esse ramo da contabilidade surgiu da necessidade de mensurar em termos monetários os estoques e evidenciar os resultados nas indústrias (Santos *et al.*, 2006), porém atualmente, seu principal objetivo tornou-se fornecer dados ágeis e precisos que auxiliem no controle gerencial (Martins, 2025).

No entanto, o papel da contabilidade de custos tem evoluído significativamente, deixando de ser apenas um elemento de suporte para se tornar uma ferramenta importante na tomada de decisão (Crepaldi, 2023). Nesse contexto, a gestão de custos complementa a contabilidade ao planejar, controlar e monitorar os gastos de uma organização, assegurando maior eficiência financeira, otimização e redução significativa de suas despesas (Bacic *et al.*, 2011).

Um sistema de custos eficaz deve ser uma prioridade para qualquer administração, contando com ferramentas que apoiem tanto o controle quanto as decisões estratégicas. Um bom sistema de custos permite à empresa: estabelecer padrões, monitorar os gastos reais e compará-los com os valores previamente definidos, definir preços de venda adequados ao mercado, entender a lucratividade de cada produto, reduzir gastos e avaliar o desempenho de maneira eficiente (Crepaldi, 2023).

Obter uma estrutura clara dos custos de uma empresa, independentemente do seu porte, tornou-se essencial. Afinal, sem esse conhecimento, gestores podem tomar decisões de forma impulsiva, comprometendo a saúde administrativa de seu negócio (Bacic *et al.*, 2011).

A contabilidade de custos fornece informações tanto para a contabilidade financeira quanto para a contabilidade gerencial. Quando calcula e avalia custos seguindo as normas contábeis, ela atende às exigências da contabilidade financeira. Já quando usada internamente para informar sobre os custos de produtos, serviços, processos e atividades, ela apoia a contabilidade gerencial, sendo essencial para a tomada de decisões (Santos, 2018).

Portanto, a gestão de custos é essencial tanto do ponto de vista contábil quanto administrativo para as organizações, pois é por meio do controle dos custos que se fundamentam as decisões estratégicas (Granzotto *et al.*, 2020).

Em todas as áreas, especialmente nas sociais, é comum encontrarmos muitos nomes para um mesmo conceito e, ao mesmo tempo, diferentes conceitos para uma mesma palavra (Martins, 2025). A seguir, o Quadro 01 apresenta algumas nomenclaturas empregadas na área de custos e suas definições.

Quadro 1 – Terminologias de custos.

TERMINOLOGIAS DE CUSTOS	
TERMO	DEFINIÇÃO
GASTO	Gasto é todo valor que a empresa desembolsa para adquirir bens, serviços ou recursos, independentemente de estarem diretamente relacionados à produção de um bem ou serviço.
DESEMBOLSO	Desembolso é o ato de pagar pela aquisição de um bem ou serviço, mesmo que ainda não tenha ocorrido seu consumo. Toda saída de recursos do caixa ou do banco da empresa destinada ao pagamento de bens ou serviços é caracterizada como desembolso.
INVESTIMENTO	Investimento é o gasto realizado pela empresa com a finalidade de gerar benefícios econômicos futuros. Trata-se da aplicação de recursos na aquisição de ativos, com a expectativa de retorno positivo para o negócio. Exemplo: bens patrimoniais são gastos que se transformam em investimentos.
CUSTO	Custos são os gastos necessários para a produção de bens ou serviços, estando diretamente ligados à atividade produtiva da empresa. Apenas os insumos indispensáveis à elaboração dos produtos ou serviços devem ser considerados custos. Exemplo: matéria-prima.
DESPERDÍCIO	Trata-se de um esforço econômico que não agrega valor ao produto, correspondendo a perdas anormais e ineficiências referentes ao processo produtivo.
DESPESA	Despesas são os gastos necessários para a geração de receitas. Representam o sacrifício econômico associado ao uso de bens ou serviços, de forma direta ou indireta, com o objetivo de viabilizar a obtenção de receitas. Exemplo: comissões sobre vendas.
PERDA	Perda é o gasto involuntário resultante do consumo anormal de bens ou serviços, causado por eventos imprevistos. Trata-se de gastos indesejáveis, como incêndios, inundações, entre outros.

Fonte: Adaptado de Bruni; Famá (2004); Dubois, Kulpa e Souza (2019); Martins (2025).

Dessa forma, observa-se que a contabilidade de custos evoluiu de uma função meramente operacional para uma ferramenta estratégica indispensável no processo decisório. O quadro de terminologia evidencia a importância de diferenciar corretamente gastos, custos, despesas e perdas, evitando distorções na apuração dos resultados. Assim, a gestão de custos torna-se um dos pilares para a sustentabilidade financeira das organizações, sobretudo em setores de alta competitividade, como o de alimentação.

2.2.1 Classificação de Custos

Com o objetivo de tornar mais eficiente a aplicação das ferramentas gerenciais de análise de custos e formação de preços, torna-se fundamental classificar os custos em categorias específicas (Wernke, 2018). Dentre as diversas classificações apresentadas na literatura, destacam-se gerencialmente as classificações e categorias apresentadas no quadro 02.

Quadro 2 – Classificação de custos.

CLASSIFICAÇÃO	CATEGORIAS
Quanto à facilidade de identificação do produto	Diretos ou Indiretos
Quanto ao volume produzido no período	Variáveis ou Fixos

Fonte: Adaptado de Wernke (2018).

Os custos diretos são aqueles facilmente identificáveis e atribuíveis a cada produto fabricado. Eles correspondem aos gastos que podem ser relacionados de forma objetiva a um item produzido, como matérias-primas e embalagens. Por serem específicos de cada produto, esses custos são controlados individualmente, sem necessidade de rateios complexos. Caso o produto não seja fabricado, esses custos não ocorrem (Wernke, 2018).

De acordo com Santos (2018), o custo indireto é aquele cuja associação ao objeto de custo ocorre de maneira indireta, por meio de parâmetros previamente estabelecidos. Sua mensuração não pode ser realizada de forma individualizada nos produtos ou serviços finais, sendo necessário a utilização de rateio.

Os custos fixos são os gastos que permanecem constantes, independentemente do volume produzido no período. Eles estão relacionados à estrutura e à capacidade instalada da empresa, como aluguel, salários de supervisores e depreciação de equipamentos. Mesmo que a produção aumente ou diminua, o valor total desses custos não se altera dentro do período considerado (Wernke, 2018).

Ao contrário dos custos fixos, os custos variáveis estão diretamente relacionados ao volume de produção, ou seja, aumentam ou diminuem conforme a quantidade de bens ou serviços oferecidos (Cruz; Souza, 2016).

2.2.2 Método de Custeio

Os métodos de custeio são processos utilizados pelas empresas para atribuir custos aos serviços prestados ou aos produtos fabricados (Beuren; Coronetti; Sousa, 2012). Servindo como base para os sistemas de custos, esses métodos não surgiram prontos, mas evoluíram ao longo do tempo em resposta às mudanças e exigências do mercado. Assim como outros instrumentos de apoio à gestão, constituem estruturas dinâmicas, sujeitas a constante aprimoramento (Mauss; Costi, 2004).

Há uma diversidade de métodos de custeio que podem ser empregados tanto por organizações industriais quanto comerciais e prestadoras de serviços (Abbas; Gonçalves; Leoncine, 2012). No entanto, este trabalho concentra-se no método de Custeio Variável.

O Custeio Variável, também denominado Custeio Direto, considera apenas os gastos variáveis incorridos no período como parte do custo de produção. Os demais gastos, por sua vez, não são atribuídos aos produtos, apropriados diretamente no resultado do período (Viceconti, 2018).

Esse método, conhecido também como Custeio Marginal, tem como objetivo principal demonstrar, de forma clara, quanto cada produto contribui para a cobertura dos gastos fixos e para a formação do lucro, por meio da diferença entre o preço de venda e os custos e despesas variáveis, denominada Margem de Contribuição (Wernke, 2005).

Ainda que não atenda integralmente aos princípios contábeis da competência e da confrontação entre receitas e despesas, nem se adequa aos critérios tributários, o Custeio Variável mostra-se eficiente quando utilizado para fins gerenciais (Martins, 2018).

2.2.3 Formação do Preço de Venda Baseado em Custos

Conforme Bruni e Famá (2019), o método de formação de preço baseado em custos estabelece o preço a partir do custo total unitário do produto, ao qual se acrescenta a margem de lucro desejada. Em termos operacionais, apura-se o custo unitário (incluindo custos e despesas apropriados por unidade) e, na sequência, adiciona-se o lucro pretendido. Assim, o preço de venda unitário resulta de: custo unitário total + lucro desejado. Por contemplar todos os gastos por unidade, trata-se de um método claro e consistente para a definição de preços. Recomenda-se, entretanto, confrontar o valor obtido com referências de mercado, a fim de assegurar a competitividade.

O *Mark-up* é um índice aplicado sobre o custo de um produto ou serviço com o objetivo de determinar o preço de venda, assegurando que todos os custos e despesas sejam devidamente cobertos e que a empresa alcance a margem de lucro planejada. Trata-se, portanto, de uma ferramenta utilizada na formação de preços, permitindo definir valores lucrativos e competitivos no mercado (Nogueira, 2025).

O *Mark-up* pode ser calculado de duas maneiras: pelo método divisor ou pelo método multiplicador. Em ambos os casos, independentemente da forma escolhida, o resultado para o preço de venda será o mesmo (Wernke, 2005).

Para este estudo, foi utilizada a metodologia de *Mark-up* multiplicador, calculado a partir da relação entre custos, despesas e a margem de lucro desejada.

Quadro 3 – Fórmulas de *Mark-up* e Preço de Venda.

MARK-UP	PREÇO DE VENDA
$\frac{1}{1 - (SOMA\%)}$	$\text{Custo Unitário} \times \text{Mark-up}$

Fonte: Adaptado de Karly (2007), Wernke (2005).

Onde, SOMA% corresponde ao percentual da soma de tributos incidentes sobre a venda, demais gastos e a margem de lucro desejada.

Para obter-se o preço de venda com base neste método, deve-se multiplicar o custo unitário do produto pelo índice de *Mark-up* sugerido.

A principal vantagem da utilização do *Mark-up* reside na sua aplicabilidade, mesmo em empresas com diversidade de produtos. Ao empregar um fator multiplicador sobre os custos, a organização obtém resultados de forma simplificada. Essa metodologia não apenas assegura a cobertura dos custos e despesas, mas também incorpora a margem de lucro desejada no preço de venda dos produtos (Bruni; Famá, 2019).

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

3.1 ENQUADRAMENTO METODOLÓGICO

Este artigo se classificou como descritivo, pois, de acordo com Beuren (2014), a pesquisa descritiva ocupa uma posição intermediária entre a pesquisa exploratória e a explicativa. Ela não se limita à característica preliminar da exploratória, mas também não atinge o nível de aprofundamento da explicativa. Esse tipo de pesquisa tem como foco a observação sistemática dos fatos, procedendo ao seu registro,

análise, classificação e interpretação, sem que o pesquisador interfira nos acontecimentos.

Para a análise de dados, foi utilizada a abordagem qualitativa, que, de acordo com Creswell (2021), busca compreender como as pessoas interpretam suas experiências e constroem significados em contextos específicos. Essa abordagem envolve a coleta de dados por meio de métodos como entrevistas, observações e análise de documentos.

Quanto aos procedimentos, a pesquisa se caracterizou como um estudo de caso que, conforme Beuren (2014), foca na análise aprofundada de um único caso e é utilizado por pesquisadores que desejam entender melhor uma situação específica. Esse tipo de estudo justificou-se pela importância de reunir informações detalhadas, o que ajudou a compreender melhor o todo, auxiliando na resolução de problemas ligados ao tema pesquisado.

Entender profundamente esses conceitos teóricos, desde a diferenciação dos gastos e suas categorizações até a utilização de técnicas de custeio e precificação, como o *Mark-up*, é crucial para a análise sugerida neste trabalho. No ramo alimentício, onde a identificação de custos e a eficiência operacional são fundamentais, a aplicação adequada desses fundamentos teóricos possibilita não só a identificação de custos, mas também a análise da lucratividade e a tomada de decisões estratégicas de preço, conforme será abordado na análise de um caso concreto de restaurante e cozinha industrial.

3.2 PROCEDIMENTO DE COLETA E ANÁLISE DE DADOS

A coleta de dados neste estudo foi realizada por meio da análise de documentos dos registros financeiros e gerenciais do restaurante industrial em questão. Conforme Beuren (2014), a análise documental classifica-se como uma técnica relevante para a abordagem de dados qualitativos e quantitativos, uma vez que se baseia em informações provenientes de documentos escritos. A escolha pela análise documental justificou-se pela natureza do estudo, que buscou compreender a estrutura de custos da empresa com base em informações reais e já registradas na organização, assegurando, assim, a precisão dos dados coletados.

Após a obtenção dos documentos, as informações foram sistematizadas em planilhas no *Microsoft Excel*, de acordo com as características definidas pelo método do Custeio Variável, o que incluiu a determinação de quanto cada produto colaborou para a cobertura dos custos fixos, para a constituição do lucro da empresa, servindo ainda como fundamentação para os cálculos de *Mark-up* e para os preços de venda.

Por fim, os dados obtidos foram comparados aos preços praticados pelo restaurante, com o objetivo de verificar se havia distorções entre as precificações. A análise permitiu avaliar o grau de eficiência da gestão de custos vigente e identificar possíveis oportunidades de melhoria.

4 APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DOS RESULTADOS

4.1 CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA

A empresa em estudo trata-se de um restaurante e cozinha industrial especializado na produção e comercialização de marmitas e refeições, localizado em uma sala comercial no centro do município de Içara/SC. Com mais de oito anos de

atuação no ramo alimentício, encontra-se enquadrada no regime tributário do Simples Nacional.

A clientela abrange tanto empresas parceiras, que demandam refeições diárias com variações quantitativas, quanto indivíduos que efetuam pedidos ocasionais. A produção diária é estimada em aproximadamente 230 marmitas, que são distribuídas por meio de *delivery* e retirada direta no estabelecimento. Além disso, a empresa também disponibiliza o serviço de bufê para atendimento ao público, alcançando uma média de 70 refeições diárias.

O quadro funcional da organização é composto pelo diretor-proprietário, por uma gerente júnior, uma cozinheira, três auxiliares de cozinha, um assistente administrativo e três motoboys encarregados da logística de entregas. As atividades de produção têm início às 06h00min de segunda a sábado, enquanto o atendimento ao público ocorre nos mesmos dias da semana, no período das 10h30min às 14h00min.

4.2 MAPA DO PROCESSO PRODUTIVO

O mapeamento dos processos produtivos do restaurante e cozinha industrial permite compreender, de forma integrada, todas as etapas envolvidas na execução das atividades operacionais, desde o planejamento do cardápio até o atendimento final ao cliente.

A Figura 01 ilustra o mapeamento dos processos da empresa, evidenciando as etapas do processo produtivo e os diferentes caminhos de atendimento conforme o tipo de serviço.

Figura 1 – Mapa de processos.



Elaborado pela autora (2025).

O processo tem início com o planejamento do cardápio, para que através dele, sejam realizadas as compras de insumos. Essa etapa ocorre antecipadamente, sendo fundamental para a organização da produção diária e a redução de desperdícios.

Na sequência, passa-se à preparação do bufê, momento em que são executadas as atividades de preparo e cozimento dos alimentos de acordo com o

cardápio definido no dia anterior. Após a conclusão dessa fase, ocorre uma ramificação do processo produtivo, que varia conforme o tipo de atendimento, podendo ser optado por marmita ou bufê. Essa diferenciação é essencial para adaptar o processo às particularidades de cada modalidade de serviço oferecido.

No atendimento à modalidade marmita, o processo inicia-se com o recebimento dos pedidos, atividade realizada pela assistente administrativa, via aplicativo de mensagens (WhatsApp). Essas solicitações são organizadas e encaminhadas para a montagem de pedidos de forma sequencial. Em seguida, ocorre a preparação da marmita, conforme o pedido escolhido pelo cliente e o padrão de composição definido pela empresa. Após a finalização, os pedidos são direcionados à entrega, que ocorre conforme a ordem de solicitação e a logística estabelecida para o dia.

Já no atendimento do bufê, o processo assume um formato diferente, com o cliente realizando o *self-service* no salão. Após a escolha dos alimentos, ocorre o atendimento exclusivo ao cliente diretamente em sua mesa, e posteriormente, para finalizar o atendimento, o cliente se dirige ao caixa para efetuar o pagamento correspondente à refeição. Esse formato exige uma equipe dedicada, para que o atendimento ocorra de forma eficaz, mantendo a qualidade do serviço prestado.

4.2 CARACTERIZAÇÃO DOS PRODUTOS COMERCIALIZADOS

O restaurante e cozinha industrial oferecem três modalidades de refeições: a marmita individual, com peso padrão de 700g, e o serviço *self-service* em bufê livre ou por quilo. A determinação dos preços de venda dos produtos ocorre por meio da experiência do diretor/proprietário e da observação dos valores praticados pela concorrência da região, sem a aplicação de cálculos formais de custos, como *Mark-up*, ponto de equilíbrio, margem de contribuição ou ferramentas gerenciais específicas para a gestão do negócio. Os preços são ajustados em resposta à alta dos insumos ou à movimentação do mercado regional.

Além disso, a sazonalidade dos insumos e da demanda interfere diretamente na formação de preços, provocando oscilações nos custos e na disponibilidade de produtos ao longo do ano. Em períodos de alta, a elevação dos custos nem sempre pode ser repassada integralmente, pois parte da clientela resiste a pagar valores superiores, o que limita a margem de flexibilidade da gestão. Esse cenário reforça a dificuldade de estabelecer preços consistentes e sustentáveis, exigindo maior rigor no acompanhamento de custos, na análise do mercado e na comunicação de valor ao cliente para mitigar os efeitos dessas variações. Para maior conhecimento, a Tabela 1 apresenta o faturamento bruto dos produtos ofertados pela empresa no primeiro semestre de 2025.

Tabela 1 – Faturamento do 1º semestre de 2025 (R\$).

Produtos (R\$)	jan/25	fev/25	mar/25	abr/25	mai/25	jun/25	Total	AV%
Marmitas (700g)	93.780	107.784	111.834	92.628	99.558	102.096	607.680	78%
Buffet à Quilo	18.419	17.455	17.110	14.385	15.015	17.218	99.604	13%
Buffet Livre	9.344	10.265	16.450	13.423	9.475	9.475	68.432	9%
Total (R\$)	121.543	135.504	145.394	120.437	124.048	128.789	775.716	100%

Fonte: Elaborado pela autora (2025).

Constata-se que o faturamento bruto da empresa no primeiro semestre de 2025 alcançou um total de R\$ 775.716,00. Verificam-se flutuações significativas nos meses de fevereiro e março de 2025; tais variações podem refletir o impacto do retorno dos recessos de final de ano e do início do ano letivo.

4.3 IDENTIFICAÇÃO DOS GASTOS

Os gastos da empresa foram classificados em variáveis e fixos. Os gastos variáveis são aqueles que se alteram proporcionalmente ao volume de produção e às vendas, acompanhando o nível de atividade da empresa. Conforme Martins (2025), a correta identificação desses itens é fundamental para a aplicação do Custeio Variável, pois permite mensurar a contribuição efetiva de cada produto para a cobertura dos custos fixos e para a formação do lucro. Por sua vez, os gastos fixos permanecem relativamente constantes dentro de um intervalo de tempo, independentemente do volume produzido ou vendido. De acordo com Crepaldi (2023), trata-se de compromissos que não variam com a quantidade fabricada, mas que precisam ser cobertos pela margem de contribuição a fim de assegurar a viabilidade do negócio. Essa distinção é essencial para compreender o comportamento dos gastos e embasar as decisões gerenciais do negócio.

4.3.1. Gastos Variáveis

No estudo realizado, entre o período de janeiro a junho de 2025, foram considerados como gastos variáveis os seguintes custos e despesas variáveis: matéria-prima, embalagens, mão de obra direta, gás de cozinha, despesas de entrega e o imposto referente ao Simples Nacional. A tabela 02 apresenta o detalhamento dos gastos variáveis do período estudado.

Tabela 2 – Gastos Variáveis do 1º semestre de 2025.

Gastos Variáveis	Marmitas	Bufê por quilo	Bufê livre	Total
(-) Gastos Variáveis (R\$)	R\$ 423.474,60	R\$ 31.397,43	R\$ 23.361,00	R\$ 478.233,03
Custos Variáveis (R\$)	R\$ 339.065,74	R\$ 24.474,96	R\$ 18.604,98	R\$ 382.145,68
Matéria-prima	R\$ 260.584,84	R\$ 20.005,66	R\$ 15.207,58	R\$ 295.798,08
Embalagem	R\$ 20.265,90	-	-	R\$ 20.265,90
Mão de obra direta	R\$ 50.665,21	R\$ 3.889,68	R\$ 2.956,79	R\$ 57.511,68
Gás de cozinha	R\$ 7.549,79	R\$ 579,61	R\$ 440,60	R\$ 8.570,00
Despesas Variáveis (R\$)	R\$ 84.408,86	R\$ 6.922,48	R\$ 4.756,02	R\$ 96.087,36
Simples Nacional	R\$ 42.233,76	R\$ 6.922,48	R\$ 4.756,02	R\$ 53.912,26
Despesas de entrega	R\$ 42.175,10	-	-	R\$ 42.175,10
Combustível	R\$ 3.555,10	-	-	R\$ 3.555,10
Motoboy	R\$ 38.620,00	-	-	R\$ 38.620,00

Fonte: Elaborado pela autora (2025).

Observa-se, inicialmente, que a maior parcela dos gastos variáveis se concentra nos custos, os quais representam aproximadamente 80% do total. Dentro desses custos, destaca-se a matéria-prima, responsável por 77,4% dos custos variáveis. Em seguida, aparecem a mão de obra direta e o gás de cozinha, que correspondem, respectivamente, a 15,1% e 2,2% desse montante. Nota-se, ainda, uma particularidade na composição dos custos variáveis das marmitas, a presença das embalagens, que, de forma geral, representam 5,3% do total.

Na análise das despesas variáveis, responsáveis por aproximadamente 20% dos gastos totais, observa-se maior concentração no Simples Nacional, que corresponde a 56,1% dessas despesas. As despesas de entrega também se destacam, alcançando 43,9% na linha de marmitas, apresentando a mesma particularidade observada nas embalagens, já mencionadas nos custos variáveis anteriormente.

4.3.2 Gastos Fixos

A principal característica dos gastos fixos é a sua constância, independentemente das variações no volume de produção. A tabela 03 apresenta a composição dos gastos fixos no primeiro semestre de 2025.

Tabela 3 - Gastos Fixos do 1º semestre de 2025.

Gastos Fixos	Valor em R\$	
(-) Gastos Fixos (R\$)	R\$	151.369,58
Custos Fixos (R\$)	R\$	27.750,64
Energia Elétrica	R\$	7.164,69
Água	R\$	11.334,26
Material de Limpeza	R\$	3.733,56
Manutenção de máquinas	R\$	2.719,60
Depreciação	R\$	2.798,53
Despesas Fixas (R\$)	R\$	123.618,94
Aluguel	R\$	15.000,00
Aluguel Garagem	R\$	1.200,00
Alvará Sanitário	R\$	273,66
Contabilidade	R\$	2.897,10
Detetização	R\$	900,00
Depreciação	R\$	4.333,91
Internet	R\$	1.253,40
IPVA	R\$	288,06
Licenciamento de veículos	R\$	145,68
Salário Administração	R\$	34.969,32
Material de expediente	R\$	948,90
Medicina do trabalho	R\$	720,00
Pró-labore	R\$	10.965,60
Seguro de veículos	R\$	816,42
IPTU	R\$	400,02
Outras despesas	R\$	31.389,26
Sistema	R\$	636,00
Telefone	R\$	936,00
Plano de saúde	R\$	15.545,61

Fonte: Elaborado pela autora (2025).

Os gastos fixos da empresa no primeiro semestre de 2025 totalizaram em R\$ 151.319,58, sendo a maior parte composta pelas despesas fixas, que resultaram no montante de R\$ 123.618,94, e representaram, em média, 81,7% do total dos gastos fixos. Destaca-se o salário da administração, responsável por 28,3% das despesas fixas. Em seguida, figuram as “outras despesas”, que englobam manutenção de veículos, multas de trânsito, acionamento de franquia de seguros e honorários

advocáticos, respondendo por 25,4% do grupo. As demais contas, de menor impacto individual, compõem os 46,3% restantes.

No que se refere aos custos fixos, que representam 18,3% do total de gastos fixos, observa-se maior incidência em água e energia elétrica, correspondendo, respectivamente, a 40,8% e 25,8% do total de custos fixos. As demais Contas como material de limpeza, manutenção de máquinas e Depreciação equivalem aos 33,3% restantes.

4.4 APRESENTAÇÃO DO DEMONSTRATIVO DE RESULTADO (DR)

A Demonstração do Resultado (DR) tem por objetivo evidenciar a formação do resultado líquido da empresa ao final do período, considerando os valores recebidos e os gastos relacionados à atividade empresarial, de modo que, pela dedução das despesas das receitas, se obtenha o lucro apurado (Dias; Felix, 2018). Na tabela 04, apresenta-se o DR do 1º semestre de 2025.

Tabela 4 – DR 1º semestre de 2025.

Demonstrativo de Resultado	TOTAL	AV%
RECEITA	R\$ 775.715,97	100,00%
(-) GASTOS VARIÁVEIS	R\$ 478.233,03	61,65%
Custos Variáveis (R\$)	R\$ 382.145,67	49,26%
Despesas Variáveis (R\$)	R\$ 96.087,36	12,39%
(=) MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO (R\$)	R\$ 297.482,94	38,35%
(-) GASTO FIXOS (R\$)	R\$ 151.369,58	19,51%
Custos Fixos (R\$)	R\$ 27.750,64	3,58%
Despesas Fixas (R\$)	R\$ 123.618,94	15,94%
LUCRO OPERACIONAL (R\$)	R\$ 146.113,37	18,84%
Despesas Financeiras (R\$)	R\$ 25.603,51	3,30%
LUCRO LÍQUIDO (R\$)	R\$ 120.509,86	15,54%

Fonte: Elaborado pela autora (2025).

A DR referente ao 1º semestre de 2025 apresenta desempenho operacional sólido, com receita bruta total de R\$ 775.715,97. Após a dedução dos gastos variáveis, apurou-se uma margem de contribuição de R\$ 297.482,94, ou, em termos percentuais, média de 38,35% sobre a receita. Na sequência, considerando as deduções dos gastos fixos, o resultado operacional totalizou R\$ 146.113,37. Desse montante, ainda foram deduzidas as despesas financeiras, correspondentes a R\$ 25.603,51, média percentual de 3,3% da receita total. Por fim, apurou-se o lucro líquido da empresa, resultando em R\$ 120.509,86, (15,54% sobre a receita bruta total), evidenciando que a empresa se manteve saudável no período, com lucro suficiente para pagar seus compromissos e ainda investir em melhorias.

4.5 APLICAÇÃO DO *MARK-UP* SOBRE O CUSTO UNITÁRIO POR TIPO DE PRODUTO OFERECIDO

Todas as apurações apresentadas neste tópico foram realizadas integralmente com base em quilogramas, de modo a manter a uniformidade e permitir comparações diretas entre os produtos analisados. Assim, o preço de venda considerado para cada produto foi obtido a partir da relação entre a receita total de

cada produto e a quantidade total de quilogramas vendidos no período analisado. Essa padronização elimina distorções decorrentes de diferentes unidades de medida e apresenta uma visão mais fiel do desempenho de cada produto.

O quadro 03 apresenta a aplicação do método de *Mark-Up* multiplicador para a formação do preço de venda dos produtos oferecidos pelo restaurante.

Quadro 3 – Aplicação do método de *Mark-Up* multiplicador para a formação do preço de venda.

MARK-UP	MARMITA		POR KG		LIVRE	
CUSTO VARIÁVEL UNITÁRIO	R\$	14,35	R\$	13,49	R\$	13,49
Matéria-Prima	R\$	11,03	R\$	11,03	R\$	11,03
Embalagem	R\$	0,86	R\$	-	R\$	-
Mão de Obra Direta	R\$	2,14	R\$	2,14	R\$	2,14
Gás de cozinha	R\$	0,32	R\$	0,32	R\$	0,32
Despesa Variável		13,89%		6,95%		6,95%
GASTOS FIXOS		22,81%		22,81%		22,81%
Custos Fixos		3,58%		3,58%		3,58%
Despesas Fixas		15,94%		15,94%		15,94%
Despesas Financeiras		3,30%		3,30%		3,30%
Margem de Lucro Desejada		15,54%		15,54%		15,54%
Mark-Up		52,24%		45,30%		45,30%
Índice Divisor		47,76%		54,70%		54,70%
Preço de Venda pelo Mark-Up	R\$	30,04	R\$	24,66	R\$	24,66
Preço Médio de Venda Praticado	R\$	25,71	R\$	54,90	R\$	49,62
Diferença	-R\$	4,33	R\$	30,24	R\$	24,95

Fonte: Elaborado pela autora (2025).

A aplicação do método de *Mark-up* multiplicador teve como objetivo estimar o preço de venda sugerido, tomando como base o custo variável unitário em quilogramas e comparando-o aos valores atualmente praticados pela empresa. Para cada tipo de produto, consideraram-se os percentuais de despesas variáveis, custos fixos, despesas fixas, despesas financeiras e a margem de lucro desejada padronizada em 15,54%.

Com essa metodologia, realizou-se uma análise comparativa entre os preços sugeridos pelo *Mark-up* e os preços efetivamente praticados. Verificou-se que o índice divisor do produto marmitta é mais elevado em relação aos demais produtos, o que se explica pela maior incidência de gastos variáveis nessa linha, como embalagens e despesas de entrega. Na confrontação dos preços, observou-se que o valor praticado das marmittas está cerca de 14,4% abaixo do preço sugerido pelo *Mark-up*, indicando valores inferiores frente à meta de margem. Como as marmittas concentram a maior parte da receita, vale acompanhar de perto os custos de insumos e logística e considerar ajustes graduais de preços.

Em contrapartida, no bufê por kg e no bufê livre, o preço praticado encontrou-se acima do sugerido pelo *Mark-up*. Isso ocorre porque o cálculo parte de um custo por kg e de uma margem de contribuição padronizada, enquanto, na operação real do bufê, existem particularidades que não estão totalmente refletidas nessa base de custo, como maior reposição e variedade de pratos, perdas inerentes ao *self-service* e maior demanda de estrutura de salão (equipe, ambiente e atendimento). De modo que, o cliente utiliza mais o ambiente, tem liberdade de escolher o que e quanto

consumir e conta com reposição constante de refeições. Esses fatores, somados, explicam por que o preço praticado, alinhado ao mercado, fica acima do sugerido pelo *Mark-up*, sem indicar inconsistência nos dados.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A contabilidade de custos revela-se essencial à gestão, pois auxilia os gestores a adotarem métodos de custeio adequados à atividade da empresa, permitindo acessar informações úteis para a tomada de decisão e para a formação do preço de venda, especialmente em mercados de alta competitividade.

Neste estudo, buscou-se o objetivo geral de aplicar o Custeio Variável como suporte à gestão de custos e à formação de preços em um restaurante e cozinha industrial no sul de Santa Catarina. A organização dos gastos em variáveis e fixos e a apuração da margem de contribuição por linha de produto tornaram mais claro o comportamento dos custos e a capacidade de cobertura dos gastos fixos, conferindo transparência ao resultado do período.

A formação de preços com base no *Mark-up*, padronizada em quilogramas, permitiu comparar diretamente marmitas, bufê por quilo e bufê livre. Evidenciou-se que, nas marmitas, o preço se encontra inferior ao sugerido, explicado pelo reflexo de maiores gastos variáveis com embalagens e logística. No que se refere aos bufês, os preços praticados estão superiores aos sugeridos, porém, de forma coerente com suas particularidades operacionais citadas ao longo do trabalho.

Com base nas análises realizadas, concluiu-se que a empresa apresentou desempenho operacional saudável no semestre, com margem de contribuição consistente e lucro suficiente para honrar seus compromissos.

Entende-se que os objetivos específicos foram alcançados ao mapear os processos, identificar e classificar os gastos, apurar a margem de contribuição por linha de produto e confrontar os preços praticados com os preços calculados com base no método de *Mark-up*.

Do ponto de vista gerencial, recomenda-se, para as marmitas, o acompanhamento frequente dos custos de embalagens e da logística de entrega, com avaliação de ajustes graduais de preço. Para os bufês, recomenda-se o refinamento do custo por quilograma, considerando as perdas e particularidades de uso do ambiente, mantendo a política de preços com revisões periódicas para assegurar coerência entre operação e precificação.

Reconhece-se que os resultados estão limitados a um período semestral e, portanto, estão sujeitos à sazonalidade e às mudanças de mercado. Diante disso, sugerem-se pesquisas futuras em diferentes períodos e contextos operacionais, contemplando uma melhor análise.

Conclui-se que a contabilidade de custos é uma ferramenta indispensável para decisões gerenciais mais precisas e eficazes, especialmente em um setor marcado pela intensa competitividade. A utilização do Custeio Variável mostrou-se fundamental para proporcionar maior clareza sobre a formação de preços, o controle dos custos e a busca contínua por eficiência operacional, contribuindo de forma significativa para a sustentabilidade e o crescimento do negócio.

REFERÊNCIAS

ABBAS, K.; GONÇALVES, M. N.; LEONCINE, M. Os métodos de custeio: vantagens, desvantagens e sua aplicabilidade nos diversos tipos de organizações apresentadas pela literatura. **ConTexto - Contabilidade em Texto**, Porto Alegre, v. 12, n. 22, p. 145–159, 2012.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS (ABIA). **Indústria de alimentos criou 72 mil empregos diretos em 2024 – número de trabalhadores na cadeia produtiva chega a 10,4 milhões; 10,1% do total das pessoas ocupadas no Brasil**. São Paulo: ABIA, 21 fev. 2025. Disponível em: <https://www.abia.org.br/releases/abia-industria-de-alimentos-criou-72-mil-empregos-diretos-em-2024-numero-de-trabalhadores-na-cadeia-produtiva-chega-a-104-milhoes-101-do-total-das-pessoas-ocupadas-no-brasil>. Acesso em: 31 ago. 2025.

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE RESTAURANTES (ANR). **Pesquisa “Alimentação Hoje: a visão dos operadores de foodservice” revela que 55% dos operadores de foodservice aumentaram o faturamento em 2024**. São Paulo: ANR, 2024. Disponível em: <https://www.anrbrasil.org.br/pesquisa-alimentacao-hoje-a-visao-dos-operadores-de-foodservice-revela-que-55-dos-operadores-de-foodservice-aumentaram-o-faturamento-em-2024/>. Acesso em: 19 abr. 2025.

BACIC, M. J; MEGLIORINI, E; DE OLIVEIRA, E. C. M. **Manual de Técnicas e Práticas de Gestão Estratégica de Custos nas Pequenas e Médias empresas**.

BEUREN, Ilse Maria. **Como elaborar trabalhos monográficos em contabilidade: teoria e prática**. 2. ed. ampl. e atual. São Paulo: Atlas, 2014.

BEUREN, Ilse Maria; CORONETTI, Jucimar; SOUSA, Marco Aurélio Batista de. Os métodos de custeio utilizados nas maiores indústrias de Santa Catarina. **GESTÃO.Org**, Florianópolis, v. 10, n. 2, p. 324-343, maio/ago. 2012.

BORNIA, Antonio Cezar. **Análise Gerencial de Custos: Aplicação em Empresas Modernas**. Porto Alegre: Bookman, 2002.

BRUNI, Adriano Leal; FAMÁ, Rubens. **Gestão de custos e formação de preços: com aplicações na calculadora HP 12C e Excel**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2004. *E-book*

BRUNI, Adriano Leal; FAMÁ, Rubens. **Gestão de custos e formação de preço: com aplicação na calculadora HP12C e Excel**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2019. *E-book*

BRUNI, Adriano Leal. **Gestão de custos e formação de preço**. 7. São Paulo Atlas 2019. *E-book*.

CARARETO, Edson Soares; JAYME, Geancarlo; ZANELLA TAVARES, Maristela P.; VALE, Vildomar Pereira do. Gestão Estratégica de Custos: custos na tomada de decisão. **Revista de Economia da UEG**, Anápolis (GO), v. 2, n. 2, jul./dez. 2006.

CONFEDERAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA. **Missão da CNI pode movimentar mais de R\$ 200 milhões em exportações**. Portal da Indústria, 2022. Disponível em: https://noticias.portaldaindustria.com.br/noticias/internacional/missao-da-cni-pode-movimentar-mais-de-r-200-milhoes-em-exportacoes/?utm_source=chatgpt.com. Acesso em: 10 abr. 2025

CREPALDI, Silvio Aparecido. **Contabilidade de custos**. 7. Rio de Janeiro Atlas 2023. *E-book*

CRESWELL, John W. **Projeto de pesquisa métodos qualitativo, quantitativo e misto**. 5. Porto Alegre Penso 2021. *E-book*

DOS SANTOS, Lucas Almeida et al. Mapeamento de processos: um estudo no ramo de serviços. **Iberoamerican Journal of Industrial Engineering**, v. 7, n. 14, p. 108-128, 2015.

DUBOIS, Alexy. **Gestão de custos e formação de preços conceitos, modelos e ferramentas**. 4. São Paulo Atlas 2019. *E-book*

FALK, J. A. Evolução histórica da contabilidade e dos sistemas de gestão de custos. **Revista de Informação Contábil**, 2001.

FELIX, Gabriela Lima; DIAS, Tays Cardoso. Demonstração do Resultado do Exercício e suas Contribuições para o Ambiente Corporativo. **Revista de psicologia**, Disponível em: <https://idonline.emnuvens.com.br/id/article/view/1498>. Acesso em: 12 out. 2025.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GRANZOTTO, Alberto; DE GREGORI, Roberto; HALBERSTADT, Ismael Alan; ZANATTA, Jocias Maier. Gestão de custos: uma ferramenta eficiente nas tomadas de decisão nas micro e pequenas empresas. **Revista Recifaqui**, v. 2, n. 10, p. 82-98, 2020.

GONÇALVES, Irio Á.; BOOSTEL, Isis; JR., Lindolfo Alves dos S.; et al. **Gestão de Recursos, Custos e Formação do Preço de Venda**. Porto Alegre: SAGAH, 2021. *E-book*.

LAUSCHNER, Marco Antonio; BEUREN, Ilse Maria. Gestão estratégica de custos. **Contabilidade Vista & Revista**, v. 15, n. 2, p. 53-84, ago. 2004. Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=197017985005>. Acesso em: 22/03/2025.

LEITE, Carlos Eduardo Barros. O custeio ABC e suas aplicações. **Pensar Contábil**, v. 4, n. 11, 2015.

MARION, José Carlos. **Introdução à contabilidade gerencial**. 3. São Paulo Saraiva 2017. *E-book*

MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de custos**. 12. ed. Barueri:, 2025. *E-book*

MAUSS, César Volnei; COSTI, Ricardo Miguel. O método de custeio ABC como instrumento de gestão. In: **SIMPÓSIO DE EXCELÊNCIA EM GESTÃO E TECNOLOGIA – SEGeT**, 2012, Resende. Anais [...]. Resende: SEGeT, 2012.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. 19. ed. Petrópolis: Vozes, 2001.

NOGUEIRA, Rafaela. **Análise de custos para aprimorar a estratégia de precificação em uma mercearia de Carmo de Minas/MG**. Passos/MG: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais, v. 12, n. 1, 2023.

ROCHA, Sonielly Alencar Tavarez. **A importância da gestão dos processos de produção na indústria alimentícia**. Faculdade de Tecnologia de Presidente Prudente, Presidente Prudente, 2024.

ROSA, M. C. da S.; OLIVEIRA, M. J. B. da C.; VALE, L.; COSTA, G. de A.; OLIVEIRA, J. A. de; RIBEIRO, R. E. M.; FONSECA, A. R. N.; ALCANTARA, M. M. L. F. Contabilidade de custos e contabilidade gerencial como ferramentas para a sustentabilidade de micro e pequenas empresas. **CONTRIBUCIONES A LAS CIENCIAS SOCIALES**, [S. l.], v. 17, n. 7, p. e8183, 2024.

SANTOS, José Luiz dos; SCHMIDT Paulo; PINHEIRO, Paulo Roberto et al. **Fundamentos da contabilidade de custos**. São Paulo: Atlas, 2006. *E-book*

SANTOS, Joel José. **Manual de contabilidade e análise de custos**. 7. São Paulo Atlas 2017. *E-book*

SANTOS, J. L. et al. **Manual de contabilidade de custos**. São Paulo: Atlas, 2015.

SANTOS, Marinéia Almeida dos. **Contabilidade de custos**. Salvador: Universidade Federal da Bahia, Faculdade de Ciências Contábeis; Superintendência de Educação a Distância, 2018.

SERRATINE, Karyn de Castro; RAUPP, Fabiano Maury. Proposta de implementação do custeio baseado em atividades na gestão de serviços odontológicos. **Revista Catarinense da Ciência Contábil**, v. 12, n. 34, p. 09-22, 2012.

SOUZA, Alceu; CRUZ, June Alisson Westarb. Classificando custos fixos e variáveis por meio de métodos estatísticos. **Revista Mineira de Contabilidade**, v. 22, p. 22-28, 2016.

SOUZA, Marcos Antonio de; FONTANA, Fernando Batista; BOFF, Caroline Dal Sotto. Planejamento e Controle de Custos: Um Estudo Sobre as Práticas Adotadas por Empresas Industriais de Caxias do Sul - RS. **Revista Contabilidade Vista &**



Revista, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, v. 21, n. 2, p. 121-151, abr./jun. 2010.

VICECONTI, Paulo. **Contabilidade de custos um enfoque direto e objetivo**. 12. São Paulo Saraiva Uni 2018. *E-book*.

WEISHEIMER, Adroaldo José. Contabilidade gerencial e suas ferramentas auxiliando à gestão empresarial: contabilidade gerencial e suas ferramentas auxiliando à gestão empresarial. **CPAH Science Journal of Health**, v. 4, n. 1, p. 1–14, 2022.

WERNKE, Rodney. **Análise de custos e preços de venda ênfase em aplicações e casos nacionais**. 2. São Paulo Saraiva 2005.