



PROFESSOR (A):

**FERNANDO
GALVÃO**



CONTEÚDO:

**AULA 08 –
A gestão dos custos fixos**



DATA:

29.09.2020



Aula 8 – A gestão dos custos fixos

Nesta aula continuaremos a conversar sobre custos e daremos uma ênfase nos custos fixos para entendermos a sua relação com a gestão de negócios;

Gerenciamento de custos fixos

- Caso a sua empresa seja uma grande empresa, ela irá necessitar de uma boa estrutura de gestão;
- Terá que contratar funcionários de estrutura administrativa, de suporte, desenvolver sistemas de gerenciamento e garantir que possua profissionais capacitados para gerenciar empresas de grande porte;



Gerenciamento de custos fixos

- Os custos fixos estão relacionados com a confiança que a empresa passará para o mercado, demonstrando que ela possui condições de gerenciar e produzir satisfatoriamente o seu produto:
- Site, ponto de venda...



Cenário

- Uma empresa de chocolates esteja prospectando a fabricação de um grande volume de chocolate (10.000 ovos de chocolate) para a Páscoa. Essa produção ocorrerá nos próximos 6 meses;
- A empresa necessita alugar um novo imóvel;
- Dentro dessa programação de gastos, tenha a previsão de gastar em torno de R\$ 24.000,00 (vinte e quatro mil reais) neste período de seis meses;



Cenário

- Todo esse gasto não possui relação nenhuma com o chocolate que a empresa vai produzir;
- Vou produzir 10.000 ovos de chocolate e gastarei R\$ 24.000,00 com essa nova estrutura, mas quanto cada unidade de chocolate produzido deverá pagar deste valor?
- Numa divisão simples e direta no valor de R\$ 24.000,00 por 10.000 unidades certo? Ficando assim R\$ 2,40 para cada unidade produzida. Será que esse critério é o mais justo?



Cenário

- O primeiro ponto que devemos verificar se os 10.000 ovos de chocolates são rigorosamente iguais (apenas um tipo produto) e irão utilizar a estrutura da empresa de forma equivalente;
- Caso isso ocorra podemos sim distribuir os custos de forma igual. Por outro lado, se a empresa produzir tipos diferentes de chocolates (chocolate ao leite, chocolate amargo, chocolate branco, chocolate diet) teremos que distribuir os custos também de forma diferente, visto que eles utilizaram a estrutura da empresa de forma diferente;

Cenário

- O primeiro ponto é definir quanto cada tipo de chocolate utilizará da estrutura. Digamos que hipoteticamente um dos tipos de chocolate utilize 40% da estrutura;
- O restante, se os outros três forem proporcionais, poderão cada um deles se responsabilizar por 20% dos custos fixos totais.



Tabela da apostila

- Rateio do custo fixo: pág 38
- Para Guerreiro (2006, p. 70) “os custos fixos existem para contemplar algumas questões fundamentais, entre elas os processos e atividades”;



Atividade diária

2. Os custos diretos têm a propriedade de ser “perfeitamente mensuráveis de maneira objetiva. Os custos são qualificados aos portadores finais (produtos), individualmente considerados”. Dentro dessa afirmação, podemos então classificar como custos diretos:

- a) Mão de obra contratada diretamente para produção.
- b) Materiais empregados nas atividades auxiliares de empresa.
- c) Gastos com água, luz e energia da sede da empresa.
- d) Salário da secretária.
- e) Gastos irrelevantes com a realização da atividade fim da empresa