***Exercício de fixação***

A Laticínios Itália produz queijos dos tipos Prato e Mozzarella. O ambiente de produção é composto por quatro departamentos: Pasteurização, Embalagem, Manutenção e Administração da Produção.

O volume de leite processado em determinado período foi de para ambos os tipos de queijo foi, respectivamente, 489.786 litros para o queijo prato e 163.262 litros para o mozzarella.

Sua estrutura de custos, no mesmo período, foi a seguinte:

1. Custos Diretos dos produtos:

|  |  |
| --- | --- |
| Prato | 87.800,00 |
| Mozzarella | 50.400,00 |

1. Custos Indiretos:

|  |  |
| --- | --- |
| Aluguel | 8.500,00 |
| Material | 5.200,00 |
| Depreciação | 4.720,00 |
| Energia elétrica | 7.300,00 |
| Outros | 6.600,00 |

1. Outros dados do período:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Pasteurização** | **Embalagem** | **Manutenção** | **Adm. Produção** |
| Área (m2) | 1.100 | 955 | 170 | 275 |
| Energia Elétrica (kwh) | 17.000 | 14.280 | 1.700 | 1.020 |
| Horas de MO | 24.000 | 12.000 | 2.000 | 2.000 |

As bases de rateio são as seguintes:

* O Aluguel é distribuído aos departamentos de acordo com suas respectivas áreas;
* O número de horas de mão-de-obra utilizada em cada departamento é usado como base de rateio para: material, depreciação e outros custos indiretos;
* Os custos da Administração da Produção são distribuídos aos demais departa­mentos com base no número de funcionários:

|  |  |
| --- | --- |
| **Departamentos** | **Nº de funcionários** |
| Pasteurização | 12 |
| Embalagem | 12 |
| Manutenção | 6 |

* Conforme observado em períodos anteriores - e espera-se que se mantenha nos próximos - cabe ao departamento de Embalagem 1/5 do total dos custos de Manutenção.
* A distribuição dos custos dos departamentos de produção aos produtos e feita em função do volume de leite processado.

Considerando que não houve estoque de produtos em elaboração, a quantidade obtida de produtos acabados foram (em kg):

* Prato: 448.160
* Mozzarella: 146.935,80

Pede-se:

* Calcular:

1. O custo acumulado dos departamentos de produção
2. O custo total de cada produto
3. O custo unitário de cada produto
4. O custo que seria apropriado a cada produto se o rateio fosse feito a base dos respectivos custos diretos.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Custos Indiretos** | **Pasteurização** | **Embalagem** | **Manutenção** | **Adm. Produção** | **Total** |
| Aluguel |  |  |  |  |  |
| Material |  |  |  |  |  |
| Energia elétrica |  |  |  |  |  |
| Depreciação |  |  |  |  |  |
| Outros |  |  |  |  |  |
| Total |  |  |  |  |  |
| Rateio da Adm. Produção |  |  |  |  |  |
| Soma |  |  |  |  |  |
| Rateio da Manutenção |  |  |  |  |  |
| Total |  |  |  |  |  |
| *Prato* |  |  |  |  |  |
| *Mozzarella* |  |  |  |  |  |
| TOTAL |  |  |  |  |  |

Exercícios conceituais

1. Qual a relação entre mapeamento de processos e o custeio por departamentalização?
2. O que essa modalidade de custeio tem a ver com estratégia?
3. Como ineficiências podem ser alocadas no produto usando esse método? Como tratar isso?