

# DETERMINAÇÃO DO VALOR AGREGADO PARA OS FRUTOS DO CERRADO: ESTUDO DE CASO DA COMUNIDADE DO MONJOLO

João Benício Straehl<sup>1</sup>, Andrea Cristina dos Santos<sup>2</sup>.

1. Graduando em Engenharia de Produção pela Universidade de Brasília - UnB; \*jaoastraehl@gmail.com  
 2. Prof. Dr<sup>a</sup> Eng<sup>a</sup> do Departamento de Engenharia de Produção da Universidade de Brasília – UnB

Palavras Chave: *Custeio, Beneficiamento, Cerrado.*

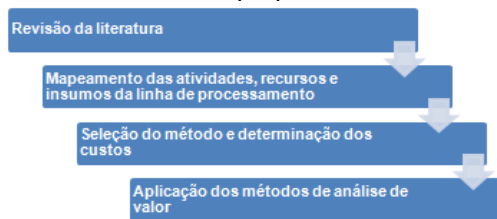
## Introdução

O estudo tem por objetivo a identificação de um método de custeio para identificação do valor agregado na linha de beneficiamento do fruto do cerrado na comunidade Márcia Cordeiro Leite, localizada em Planaltina no Distrito Federal. A agregação de valor é obtida da elevação do preço de um produto por conta de seu melhoramento (SANTOS, 2014), e para sua definição é necessária a análise e seleção do método.

## Resultados e Discussão

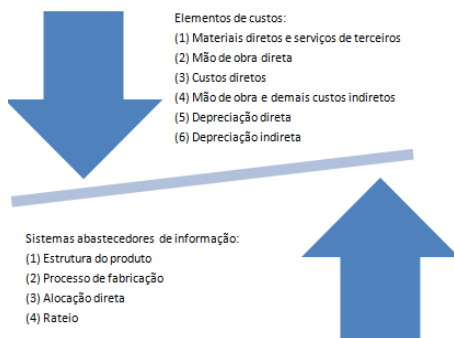
A metodologia utilizada está baseada na pesquisa documental e na pesquisa-ação dividida em 04 (quatro) etapas:

**Figura 1.** Etapas de aplicação da Metodologia.  
 Fonte: Do próprio autor.



Da revisão, os métodos de custeio definem custos unitários para produtos da manufatura. Podendo ser direto, indireto, variável, por absorção, baseado em atividades (ABC), integral, RKW ou Unidade Esforço de Produção - UEP (GASPARETTO, 1999; PADOVEZE, 2006; DUBOIS, 2009; BORNIA, 2000) são compostos por 06 (seis) elementos de custo obtidos a partir de 04 (quatro) sistemas abastecedores de informações (PADOVEZE, 2006).

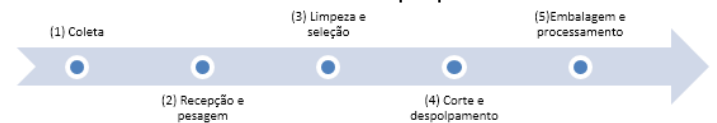
**Figura 2.** Componentes dos métodos de custeio.  
 Fonte: Do próprio autor.



Da abordagem do método de custeio e tendo em vista o ineditismo da atividade econômica no Assentamento Márcia Cordeiro Leite, o mapeamento do processo da linha de beneficiamento bem como a proposição do *Bill of Material (BOM)* na comunidade serviram para identificar fatores igualmente importantes para a composição do

custo. O mapeamento da linha de processamento é composto por 05 (cinco) etapas que contempla especificidades de cada fruto, como por exemplo, tempo de corte e despulpamento.

**Figura 3.** Macro processo de beneficiamento dos frutos do cerrado. Fonte: Do próprio autor.



Diante disso, para seleção do método de custeio que pudesse ser empregado na comunidade, utilizou-se a matriz de PUG (ROZENFELD, ET AL; 2006), e como apresentado na **Figura 4** abaixo, a partir da pontuação dentre os critérios o Método UEP foi selecionado:

**Figura 4.** Análise de decisão – Matriz de PUG.  
 Fonte: Do próprio autor.

Método de custeio	CRITÉRIOS			Resultado	
	Obtenção das informações	Organização e divisão das unidades de trabalho	Implementação do sistema		
CUSTEIO DIRETO	Custeio Direto	3	2	3	8
	Custeio Variável	3	2	2	7
ABSORÇÃO	Método ABC	2	3	2	7
	Custeamento Integral	2	3	2	7
	RKW	3	2	2	7
	UEP	3	4	4	11

**Conceito**

Difícil	1
Moderado-Difícil	2
Moderado	3
Fácil-moderado	4
Fácil	5

## Conclusões

Cada método apresenta vantagens e desvantagens, e por isso, os critérios obtenção das informações, organização e divisão das unidades de trabalho e implementação do sistema foram os selecionados baseados na realidade da comunidade. O método destacado, UEP, é conciso e de fácil operacionalização porque interpreta o beneficiamento como postos operativos aliando os grupos de trabalho e se caracteriza por cinco procedimentos com atividades próprias: divisão da organização em postos operativos, determinação de índices, escolha do produto-base, cálculo dos potenciais produtivos e determinação das equivalentes dos produtos.

BORNIA, Antonio C. Engenharia de Custos. Obra apresentada para obtenção do Título de Mestre em Engenharia de Produção pela Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2000.

DUBOIS, Alexy. Gestão de custos e formação de preços: conceitos, modelos e instrumentos: abordagem do capital de giro e da margem de competitividade – 3 ed. – São Paulo : Atlas, 2009.

PADOVEZE, Clóvis Luís. Curso básico gerencial de custos. 2 Ed. rev. e ampl. – São Paulo: Pioneira Thompson Learning, 2006.

ROZENFELD, H. et al. Gestão de desenvolvimento de produtos: uma referência para a melhoria do processo. São Paulo: Saraiva, 2006.

SANTOS, A. C. Modelo de referência para o processo de desenvolvimento de produtos alimentícios PDPA: com ênfase no projeto do processo. Dissertação de Mestrado – CTC/EMC. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2004. 180