



CÁLCULO DO CUSTO DE PRODUÇÃO UNITÁRIO DE UMA TORTA SALGADA: USO DO CUSTEIO DE ABSORÇÃO NO SEGMENTO INFORMAL

Jhenifer da Silva Amaral (UCAM-Campos) jhenifer.amaral@outlook.com
Thainá da Cruz Pereira (UCAM-Campos) thainadacruzpereira@gmail.com
Getúlio da Silva Abreu (UCAM-Campos) getulio.abreu@ucam-campos.br

Resumo

Este estudo fez o cálculo do custo de produção unitário de uma torta salgada produzida por uma pequena confeitaria, do segmento informal, do município de Cardoso Moreira, interior do estado do Rio de Janeiro. Os objetivos específicos foram: a) Mensurar, separadamente, os componentes do custo de produção; b) Elaborar uma Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) mensal, baseada no custeio de absorção; e c) Sugerir meios para otimizar a produção das tortas e aumentar a lucratividade. A pesquisa caracteriza-se por um estudo de caso descritivo com informações coletadas *in loco*. Com produção mensal de cinco (5) unidades de torta, os resultados revelaram que o custo de produção unitário (CP/un.) foi de R\$165,41, obtido através do somatório unitário das matérias-primas (R\$120), mão de obra (39,13) e custos indiretos (R\$5,37). Além desses gastos, a confeitaria possui gastos mensais com despesas diversas de R\$340,30. Mensalmente, a Demonstração do Resultado do Exercício pelo custeio de absorção apontou um lucro líquido de R\$332,67. Sugere-se que seja adotado um novo preço de venda de R\$ 350,00; que aumentaria em 75,15% o lucro líquido. Outra proposta sugerida foi reduzir, na medida do possível, os custos com as matérias-primas. Espera-se a pesquisa forneça subsídios mais seguros e corretos à pequena confeitaria. Assim, haverá um planejamento e controle mais certo e organizado, servindo de base a outros pequenos comerciantes do ramo e/ou áreas correlatas.

Palavras-Chave: Custeio de absorção; Custo de produção unitário; Torta salgada.

1. Introdução

No período de 2014 a 2017, houve um aumento da parcela de brasileiros que investiram em distintas alternativas para obter uma renda mensal extra, o chamado empreendedorismo por necessidade. Empreendedorismo este que estava em queda nos anos de crescimento da

economia, segundo estudo realizado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE (MELO, 2017 *apud* SEBRAE, 2017).

Sabe-se que muitas pessoas começam seus negócios na informalidade, ou seja, de maneira autônoma – sem carteira assinada e sem ter conhecimento plausível da importância da administração financeira. Muitas vezes, acabam adquirindo lucros mínimos ou até mesmo prejuízo, caindo num ciclo interminável de gastos e custos desnecessários. Costa (2010) associa a informalidade laborativa ao complexo de atividades que, de certa maneira, não atende aos padrões de contratação estabelecidos em lei.

Segundo Bruni e Famá (2019), é notado que a má valoração de um serviço ou produto pode levar à situação de falência de uma entidade, tendo em vista seu funcionamento não rentável.

É válida a preocupação com a mensuração correta do custo de produção unitário do segmento informal, por exemplo, o de tortas e bolos caseiros. E uma análise metodológica breve auxiliaria bastante os pequenos comerciantes a tomarem decisões mais acertadas. Este estudo analisou a produção de tortas salgadas de uma pequena confeitaria, que decidiu complementar a sua renda. Informações sobre o custo unitário e seus componentes, bem como obtenção do resultado do exercício (lucro ou prejuízo) foram focos desta pesquisa.

2. Objetivos

2.1 Objetivo geral

Calcular, por meio do custeio de absorção, o custo de produção unitário de uma torta salgada, confeitada por uma pequena doceira do segmento informal.

2.2 Objetivos específicos

Para atingir o objetivo geral, foram necessários os seguintes objetivos específicos:

- a) Mensurar, separadamente, os componentes do custo de produção: a Matéria-Prima (MAT), a Mão de Obra Direta (MOD) e Custos Indiretos de Fabricação (CIF);
- b) Elaborar uma Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) mensal, baseada no custeio de absorção;
- c) Sugerir meios para otimizar a produção das tortas e aumentar a lucratividade.

3. Revisão de literatura

3.1 Importância da gestão de custos em micro e pequenas empresas

A sobrevivência de microempresas vem se tornando um desafio cada vez maior na atualidade devido a diversos fatores como barreiras de entrada, concorrência com grandes corporações e velocidade de propagação da informação. Devido a essas complicações, é comum que microempresas encerrem suas atividades de forma precoce. Essa realidade é ainda mais relevante quando consideramos que essas empresas normalmente são formadas por pessoas despreparadas, normalmente familiares que não possuem conhecimento, formação ou prática em gestão (SANTOS; ALVES; BARRETO, 2012).

De acordo com pesquisas do SEBRAE (2016), a taxa de mortalidade de microempresas com até dois anos de atividade chegou a 45% para as empresas constituídas em 2012, número extremamente relevante se comparado à valores do mesmo ano para Empresas de Pequeno Porte, com esse número atingindo apenas 2%. Apesar desse percentual expressivo para as microempresas, o mesmo indicador já chegou a 54% quando avaliamos as empresas constituídas em 2009. É importante ressaltar que as microempresas representavam 89,3% das empresas criadas no ano de 2008 e chegando a 33% do total de empresas no ano de 2012.

Dado este cenário, a contabilidade serve de suporte às empresas para obtenção de um maior controle visando garantir a sua sobrevivência e a obtenção do lucro. Para Santos (2017), “qualquer atividade que manipule valores e volume necessita de controle de custos, que nada mais é do que a verdadeira contabilidade”. O autor ainda destaca que para as empresas, sejam elas pequenas ou grandes, a análise também é fundamental em conjunto com o controle, pois a análise irá subsidiar as decisões futuras.

3.2 Contabilidade de custos

A contabilidade de custos, segundo Crepaldi (2018), objetiva registrar mais detalhadamente as informações geradas pelas empresas, ou seja, contribui para a apuração do resultado, auxilia nos controles de gastos e subsidia a tomada de decisões.

Santos (2017) complementa que a contabilidade é um ramo do conhecimento necessário como eficiente instrumento de controle, planejamento e gestão de um negócio com ou sem finalidade de lucro.

Para Veiga e Santos (2016), a contabilidade de custos é direcionada para a análise dos gastos realizados pelas entidades durante suas atividades operacionais, contribuindo na tomada de decisão, envolvendo as opções de produção, formação de preço e alternativas entre produção própria e terceirizada. A mesma contribui na determinação do lucro, processando as informações contábeis, e possibilita, ainda, dados sobre a rentabilidade e desempenho de diversas atividades da entidade, auxiliando no planejamento e controle e no desenvolvimento das operações.

3.2 Custos e despesas

Segundo Bruni (2018), os custos correspondem aos gastos relativos a bens ou serviços utilizados na produção de outros bens ou serviços. Portanto, estão associados aos produtos ou serviços produzidos pela entidade. São consumidos pelos estoques. Como exemplos de custos podem ser citados os gastos com matérias-primas, embalagens, mão de obra fabril, aluguéis e seguros de instalações fabris etc.

Silva e Lins (2017) definem custos como sendo os recursos consumidos no processo de produção de um bem ou serviço que se espera que tragam benefícios atuais ou futuros para a entidade após a conclusão e venda do produto ou serviço. E complementa que o custo é, antes de tudo, um investimento em recursos que está em processamento e que, em um período próximo, se transformarão, no caso da indústria, em bens manufaturados.

Em contrapartida, a terminologia despesa engloba os gastos efetuados para a obtenção de bens ou serviços visando aquisição de receita sem ligação direta com a produção, sendo destinadas a áreas administrativas, comercial ou financeira. Da mesma forma que os custos, uma compra de grande quantidade de bens destinados a estes setores, que inicialmente seriam estocados, serão considerados investimentos e apenas ganharão caráter de despesa quando esse estoque for utilizado e desta forma o bem consumido (LARA, 2018).

Segundo Bruni (2018), as despesas correspondem aos bens ou serviços consumidos direta ou indiretamente para a obtenção de receitas. São consumos temporais e não estão associados à produção de um produto ou serviço. Como exemplos de despesas podem ser citados gastos com salários de vendedores, gastos com funcionários administrativos etc.

Para facilitar a diferenciação entre custo e despesa, Marion e Ribeiro (2011) afirmam, que de forma generalizada, o custo integra o produto e será recuperado na venda do mesmo, e a

despesa é vista como um redutor do lucro que não possui essa característica da recuperabilidade.

3.3 Componentes do Custo de Produção (CP)

A grande questão em relação aos custos é saber quando eles têm um relacionamento direto ou indireto com um determinado objeto de custo. Sendo assim, classifica-se o produto em direto e indireto (LORENTZ, 2015). Os custos diretos são aqueles que podem ser apropriados diretamente a um objeto de custos, seja este objeto um produto, um serviço, uma ordem de produção, um centro de custo, uma atividade ou um órgão da empresa. Como exemplos, pode-se citar, segundo Lorentz (2015), a matéria-prima direta (MAT) a mão de obra direta (MOD).

Os custos indiretos, por sua vez, dependem de cálculos, rateios ou estimativas para serem apropriados em diferentes produtos ou serviços, portanto, são os custos que só são apropriados indiretamente (CREPALDI, 2018).

Portanto, de acordo com Abreu et al. (2014), os componentes do custo de produção, ou custos de fabricação, se compõem em três (3) elementos de custo, são eles: o Material Direto (MAT), a Mão de Obra Direta (MOD) e o Custo Indireto de Fabricação (CIF).

3.4 Método de custeio de absorção

Para Santos (2017), a contabilidade de custos, quando procura custear o produto atribuindo-lhe também parte do custo fixo, é conhecida como contabilidade de custos pelo método de custeamento por absorção. Este método consiste na apropriação de todos os custos de produção aos produtos elaborados de forma direta e indireta (rateios).

De acordo com Martins (2010), custeio por absorção é o método derivado da aplicação dos princípios de contabilidade geralmente aceitos. Consiste na apropriação de todos os custos de produção aos bens elaborados, e só de produção; todos os gastos relativos ao esforço de produção são distribuídos para todos os produtos ou serviços feitos (MARTINS, 2010 *apud* VEIGA; SANTOS, 2016).

Martins (2010) destaca ainda que, nesse método, a depreciação dos equipamentos e outros imobilizados amortizáveis utilizáveis na produção devem ser distribuídos aos produtos

elaborados, portanto, é direcionada para o ativo na forma de produtos, e só se transforma em despesa quando da venda dos bens (MARTINS, 2010 *apud* VEIGA; SANTOS, 2016).

4. Metodologia

4.1. Ambiente de estudo

A pesquisa foi realizada na residência de uma pequena confeitaria do ramo informal, localizada no município de Cardoso Moreira – RJ. A confeitaria não possui ajudantes na produção, sendo a mão de obra própria. A produção de tortas foi visto pela confeitaria como uma alternativa para adquirir um complemento em sua renda mensal. Ao mês, em média, são produzidas cinco (5) tortas.

4.2. A pesquisa

Quanto aos fins, este trabalho se caracteriza como quantitativo, com caráter descritivo. Quanto ao meio de investigação, foi utilizado estudo de caso *in loco*. Segundo Gil (2010), o estudo de caso não proporciona o conhecimento preciso das características de uma população, mas fornece uma visão global do problema ou de identifica possíveis fatores que o influenciam ou são por eles influenciados. O autor complementa com alguns propósitos dos estudos de caso, como: a) Exportar situações da vida real cujos limites não estão claramente definidos; b) Preservar o caráter unitário do objeto estudado; e c) Descrever a situação do contexto em que está sendo feita uma determinada investigação etc.

O estudo foi realizado em quatro (4) momentos: No primeiro, foi feito um levantamento de informações, com intuito de entender o processo de fabricação das tortas confeitadas. Num segundo momento, foi mensurado os custos incorridos na confecção da torta: Matéria-Prima (MAT), Mão de Obra Direta (MOD) e Custos Indiretos de Fabricação (CIF). No terceiro momento, foi identificado se a confeitaria obtém lucro ou prejuízo com o atual preço de venda cobrado aos clientes, por meio de DRE pelo custeio de absorção. E por fim, sugeriram-se meios para otimizar a produção e aumentar lucratividade do pequeno negócio.

5. Resultados e discussão

5.1. Levantamento de matérias-primas (MAT)

O método pelo qual a confeitadeira utiliza para confecções das tortas, trata-se de um método artesanal, por isso, os dados foram captados *in loco*, com detalhes extraídos da pequena doceira.

Para contabilizar a quantidade de matérias-primas (MAT), requeridas em uma única unidade de torta confeitada (Figura 1), foi necessária a confecção da Tabela 1. Nesta encontram-se descritos os componentes utilizados e suas respectivas quantidades, além do preço unitário e custo total de cada item que compõe a torta.

Figura 1 - Torta confeitada pronta para venda.



Fonte: Dados da pesquisa (2020)

Tabela 1 - Custo com matéria-prima por unidade da torta confeitada

Ingredientes	Quantidade (a)	Preço Unitário (b)	Custo Total (a x b)
Açúcar	2 xícaras (180g cada)	R\$ 2,18 / kg	R\$ 0,40
Alho	120g (2 “cabeças”)	R\$ 17,00 / kg	R\$ 2,05
Ameixa (sem caroço)	500g	R\$ 15,00 / kg	R\$ 7,50
Azeitona (sem caroço)	200g	R\$ 25,00 / kg	R\$ 5,00
Batata	1,5kg	R\$ 4,50 / kg	R\$ 6,75
Batata palha	250g	R\$ 23,00 / kg	R\$ 5,75
Caldo Knorr ®(sabor frango)	4 cubos (9,5g cada)	R\$ 2,00 / 57g	R\$ 1,33
Cebola	1 unid (100g)	R\$ 4,50 / kg	R\$ 0,45
Creme de leite	5 caixas (200g cada)	R\$ 2,50 / cx	R\$ 12,50
Maionese	700g	R\$ 12,85 / kg	R\$ 9,00
Pão de forma	10 pacotes (500g cada)	R\$ 4,50 / pct	R\$ 45,00
Peito de frango	1kg	R\$ 12,65 / kg	R\$ 12,65
Refrigerante guaraná	2L	R\$ 6,00 / 2L	R\$ 6,00
Sal	1 colher sopa (10g)	R\$ 2,50 / kg	R\$ 0,03
Salsicha	500g	R\$ 7,00 / kg	R\$ 3,50



Uvas-passas	200g	R\$ 15,00 / kg	R\$ 3,00
MAT/un.			R\$ 120,91

Fonte: Dados da pesquisa (2020)

Percebe-se que, para a produção mensal de cinco unidades de torta confeitada de formato retangular com comprimento de 115cm, largura de 80cm e altura de 8cm, o custo com MAT/mês é de R\$ 604,55, pois MAT/un foi de aproximadamente R\$120,91.

5.2. Levantamento de mão de obra direta (MOD)

A MOD considerada foi a da própria confeitadeira. Para saber o valor da MOD/h da produção de tortas, foi necessário simular um cenário, cuja confeitadeira possuía CTPS assinada com a profissão em questão. O salário mensal médio de um confeitador seria de R\$1.400,00, com jornada de trabalho de 40h semanais, de segunda a sexta-feira (com compensação dos sábados), totalizando 200h trabalhadas no mês e o seu salário por hora seria de R\$7,00/h (R\$1400,00 / 200h). Desse modo, foi feito um levantamento cronometrado do tempo de cada etapa do processo unitário de produção, conforme detalhado na Tabela 2.

Tabela 2 - Tempo de produção da torta

Etapas	Tempo (minutos)
Cozinhar as salsichas	15 min
Descascar das batatas e cortar em cubos	05 min
Cozinhar as batatas	25 min
Cozinhar o peito de frango	80 min
Cozinhar a ameixa + açúcar	30 min
Bater na batedeira: maionese + 400g creme de leite	01 min
Bater no liquidificador: 600g creme de leite + salsicha	01 min
Bater liquidificador: peito de frango com próprio caldo do cozimento	01 min
Descascar os pães de forma	25 min
Montagem da torta + decoração	55 min
Limpeza dos equipamentos e utensílios	20 min
Tempo Total / min	258,0 min
Tempo Total / h	4,3 h

Fonte: Elaborado pelos autores (2020)

Para produzir uma única unidade de torta, são gastos 258 min de mão de obra, o que equivale a 4,3h, sendo assim, obtive-se o valor de MOD da confeitadeira de R\$30,10 sobre cada torta produzida (R\$7,00 x 4,3h). Com o acréscimo de 30% referente aos encargos trabalhistas, o

valor final da mão de obra estimada da confeitadeira é R\$39,13/unidade produzida ou R\$195,65/mês.

5.3. Levantamento dos custos indiretos de fabricação (CIFs)

De acordo com os dados coletados para a confecção da torta e os fornecidos pela produtora, foram identificados os valores dos CIFs, conforme apresentado na Tabela 3. Trata-se de um modelo de produção simples, realizado por uma pequena confeitadeira, com um único tipo de produto: uma torta salgada.

A depreciação de maquinário se refere aos eletrodomésticos como liquidificador, batedeira, fogão e freezer, onde foram utilizados os valores atuais dos equipamentos, com um percentual de residual de (10%) e vida útil de 36 meses para batedeira e liquidificador e 120 meses para fogão e freezer.

Tabela 3 - Custos indiretos de fabricação mensais

Itens	Valor (R\$)
Depreciação mensal	R\$ 25,50
Energia elétrica da confecção	R\$ 0,04
Água	R\$ 0,16
Gás	R\$ 1,13
CIFs/mês	R\$ 26,83
CIF/un	R\$ 5,37

Fonte: Elaborado pelos autores (2020)

5.4. Levantamento das despesas diversas (DDs)

As despesas são referentes ao frete da entrega da torta, a base de apoio para a tábua e pedaços de papel alumínio para embalar e enviar ao cliente. A confeitadeira estabelece frete fixo no valor de R\$10,00/entregas dentro da cidade de Cardoso Moreira RJ, localidade na qual se encontram a maioria de seus clientes. Para clientes de cidades vizinhas, a confeitadeira propõe que a retirada da encomenda seja feita em sua residência, local onde são produzidas as tortas.

Para apoio da torta, necessita-se de uma tábua MDF de formato retangular com comprimento de 120cm, largura de 85cm e altura de 2,5cm, além dos seis (6) “pezinhos” de madeira, que possuem altura de 3cm cada, e valor de R\$0,05/un. Deste modo, a confeitadeira utiliza mensalmente 30 unidades de apoio (R\$1,50/mês).

O valor gasto com as tábuas é de R\$66,00/un, sendo assim, ao mês, o custo total com elas é de R\$330,00. Por cima da tábua, é necessário papel alumínio para forrar toda sua extensão. O

preço de cada rolo de (7,5m de comprimento x 45cm de largura) é R\$5,50. Para cobrir as cinco (5) tábuas/mês são necessárias 1,6 unidades de rolos, gerando um total de R\$8,80. O cadastro das DDs encontra-se na Tabela 4.

Tabela 4 – Despesas diversas (DDs) mensais

Itens	Valor (R\$)
Frete de entrega da torta	R\$ 330,00
Base de apoio para a tábua (30 un.)	R\$ 1,50
Pedaços de papel alumínio	R\$ 8,80
DDs/mês	R\$ 340,30
DDs/un	R\$ 68,06

Fonte: Elaborado pelos autores (2020)

5.5. Custo unitário de produção das tortas (CP/un.)

Com as informações referentes aos componentes do custo de produção das tortas, foram identificados o custo de produção total e o custo de produção unitário da confeitaria, de acordo com o custeio de absorção e registrado na Tabela 5. Os valores de MAT, MOD e CIF somados totalizaram um CP de R\$827,03/mês. Dividindo-se pela quantidade de tortas produzidas/mês, chega-se ao CP/un. de R\$165,41.

Tabela 5 - Custo de produção (CP) das tortas pelo custeio de absorção

Componentes do CP	Valor (R\$)
MAT	R\$ 604,55
MOD	R\$ 195,65
CIF	R\$ 26,83
CP/mês	R\$ 827,03
CP/un.	R\$ 165,41

Fonte: Elaborado pelos autores (2020)

5.6. Demonstração do resultado do exercício (DRE)

As tortas são comercializadas com preço de venda de R\$ 300,00/unidade. Para calcular a receita foi preciso multiplicar o preço de venda pela quantidade produzida (5). Logo, tem-se a receita de R\$1.500,00/mês. A Tabela 6 mostra a DRE feita pelo método de custeio por absorção, onde é possível observar que a confeitaria possui lucro líquido de R\$332,67 com a produção de cinco (5) tortas confeitadas por mês.

Tabela 6 - DRE pelo método de absorção

DRE mensal pelo custeio de absorção
--



(+) Receita (R\$300 x 5)	R\$ 1.500,00
(-) Custos de Produção	(R\$ 827,03)
(=) Lucro Bruto	R\$ 672,97
(-) Despesas	(R\$ 340,30)
(=) Lucro Líquido	R\$ 332,67

Fonte: Elaborado pelos autores (2020)

6. Conclusões

Através do estudo realizado de forma simples e breve com a pequena confeitaria do ramo informal, foi possível identificar o custo de produção da torta de R\$165,41/un. Com este levantamento e adotando estas práticas, a confeitaria poderá se posicionar melhor no mercado.

Foram mensurados MAT, MOD, CIF e DD da atividade da confeitaria e com os dados levantados, a DRE mensal apresentou um lucro líquido de R\$332,67/mês com a venda de cinco (5) unidades da torta, o que corresponde a um lucro líquido de ≈R\$66,53 por torta. A atividade não apresentou prejuízo, porém foi sugerido um novo preço de venda de R\$ 350,00; que aumentaria em 75,15% o lucro líquido.

Outra proposta sugerida foi reduzir, na medida do possível, os custos com a matéria-prima. Seria interessante buscar novos fornecedores com preços mais baixos, sendo necessária muita atenção para não comprometer a qualidade final do produto. Reduzir também os custos com a DD/un., com a concessão da tábua e ao cliente por meio de aluguel, onde o mesmo se responsabilizaria em devolvê-la. Essas alternativas poderão proporcionar um melhor ajuste dos custos e o aumento do lucro mensal.

Espera-se que este estudo forneça subsídios mais seguros e corretos à pequena confeitaria. Assim, haverá um planejamento e controle mais certo e organizado, servindo de base a outros pequenos empresários do ramo e/ou áreas correlatas.

REFERÊNCIAS

- ABREU, G. S.; SHIMOYA, A.; BARROSO, M. F. C. M.; COELHO, J. S. Cálculo do custo de produção de queijo da roça pelo custeio integral. Campos dos Goytacazes, dez. 2014. **Perspectivas online: exatas. & eng**, 2014, [Campos dos Goytacazes, RJ].
- BRUNI, A. L.; FAMÁ, R. **Gestão de custos e formação de preços**: com aplicações na calculadora HP 12C e Excel. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2019.
- BRUNI, Adriano Leal. **A administração de custos, preços e lucros**. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2018.
- COSTA, M. da S. Trabalho informal: um problema estrutural básico no entendimento das desigualdades na sociedade brasileira. **Caderno CRH**, Salvador, vol. 23, n. 58, p. 171-190, jan./abr. 2010.



- CREPALDI, Silvio Aparecido. **Curso básico de contabilidade de custos**. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2018.
- GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- LARA, Gabriel Freitas de Oliveira. **Análise de custos de uma microcervejaria artesanal na cidade de Juiz de Fora MG sob a ótica do custeio variável e da produção por ordem**. 2018. Monografia (Bacharel em Ciências Contábeis), Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), Juiz de Fora, 2018.
- LORENTZ, Francisco. **Contabilidade e análise de custos: Uma abordagem prática e objetiva**. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2015.
- MAGRO, Cristian Baú Dal. et. al. Contabilidade rural: comparativo na rentabilidade das atividades leiteira e avícola. **Custos e agronegócio**. [S. l.], v. 9, n. 1. 2013.
- MARION, José Carlos; RIBEIRO, Osni Moura. **Introdução à Contabilidade Gerencial**. São Paulo: Editora Saraiva, 2011.
- MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de custos**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- MATARAZZO, Dante Carmine **Análise financeira de balanços: abordagem gerencial**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- MELO, Luísa. **Crise faz empreendedorismo por necessidade voltar a crescer no Brasil**. 2017. Disponível em: < <https://g1.globo.com/economia/pme/noticia/crise-faz-empreendedorismo-por-necessidade-voltar-a-crescer-no-brasil.ghtml>>. Acesso em 01 abr. 2019.
- RIBEIRO, Osni Moura, **Contabilidade de Custos**. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2015.
- SANTOS, G. P.; ALVES, D. F.; BARRETO, M. O. R. A utilização da contabilidade de custos como ferramenta para o fortalecimento de uma microempresa do segmento de confecção em Fortaleza. Fortaleza. 2012. **Revista Razão Contábil & Finanças**, Fortaleza, v. 3, n. 1, 2012.
- SANTOS, Joel José, **Manual de contabilidade e análise de custos**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2017.
- SANTOS, Marinéia Almeida. **Contabilidade de custos**. 2018. Bacharel em Ciências Contábeis; Superintendência de Educação a Distância. Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, 2018.
- SEBRAE, **Participação das Micro e Pequenas Empresas na Economia Brasileira**. 2014. Disponível em: <<http://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/Estudos%20e%20Pesquisas/Participacao%20das%20micro%20e%20pequenas%20empresas.pdf>>. Acesso em: 01 abr. 2019.
- SILVA, Raimundo Nonato Sousa; LINS, Luiz dos Santos, **Gestão de custos: contabilidade**, controle e análise. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2017.
- VEIGA, Windsor Espenser; SANTOS, Fernando de Almeida. **Contabilidade de custos: gestão em serviços, comércio e indústria**. 1. ed. São Paulo: Atlas, 2016.