

GERENCIAMENTO DOS CUSTOS: estudo de caso sobre aplicação do método de custeio *standard* em uma panificadora do Sul de Minas

Vinícius Bastos Dias¹

Alan Sales da Fonseca²

RESUMO

Para atingir o objetivo de lucrar, toda empresa preocupa-se em controlar seus custos e através deles é possível saber quais os pontos que funcionam perfeitamente e os que devem ser melhorados. Em uma economia competitiva, o empresário não tem muitas possibilidades de modificar os preços de venda, daí, então, a necessidade de exercer um controle sobre seus custos de produção. O objetivo deste trabalho é aplicar o método de custeio *standard* no processo de fabricação da panificadora do Sul de Minas. Este propósito foi conseguido a partir de uma pesquisa bibliográfica sobre os métodos de custeio e estudo de caso, que através de visitas à panificadora e entrevista apurou-se o portfólio de produção, e para aplicação do método de custeio *standard* foi escolhido o produto pão francês por ser o produto com maior destaque de produção, a partir de sua aplicação pôde obter um custo de fabricação estimado que serviu como análise para redução de custos e eficiência do processo. O estudo demonstrou que foi possível aplicar o método de custeio *standard* no processo de fabricação da panificadora, obtendo um custo padrão de produção estimado de R\$ 3,47 por quilograma de produto acabado. E como a empresa não fazia nenhum tipo de controle de seus custos, o método facilitou e contribuiu para dar início a uma nova gestão baseada no controle e análise de custos que facilita em tomadas de decisões e que influenciou a competitividade em relação aos seus concorrentes.

Palavras-chave: Gestão de Custos. Custeio *Standard*. Panificadora.

¹ Graduando do Curso de Engenharia de Produção do Centro Universitário do Sul de Minas. E-mail: vinicius.dias123@yahoo.com.br

² Professor orientador. Mestrando em Administração com linha de pesquisa em Finanças pela Fundação Pedro Leopoldo. alan.fonseca@unis.edu.br.

1 INTRODUÇÃO

Este trabalho abordou a aplicação do método de custeio *standard* utilizado no processo de fabricação de uma panificadora do Sul de Minas, através da aplicação do método pôde-se ter uma estimativa dos custos iniciais de produção antes mesmo de começar a produzi-lo, que foi de grande importância para obter uma estimativa dos custos incorridos e foi utilizado para tomadas de decisões.

O fato de conhecer os custos e controlá-los proporcionou ao empresário, notadamente de micro/pequena empresa, a possibilidade de reposicionar preços e obter vantagem competitiva que influenciou diretamente na tomada de decisão, ajudando-o a atingir o crescimento almejado.

É importante salientar também que o método em questão teve a possibilidade de influenciar na margem de lucros e na competitividade. O objetivo deste trabalho foi aplicar o método de custeio *standard* no processo de fabricação de uma panificadora do Sul de Minas.

A análise foi desenvolvida a partir de uma pesquisa bibliográfica e documental em artigos científicos e livros direcionados ao tema com a finalidade de obter base para realização do estudo de caso. A apresentação de abordagens de diferentes autores iniciou com uma breve introdução dos conceitos gerais da contabilidade, seguido da apresentação dos métodos de custeio.

A partir desta, apresentamos a empresa, seus produtos e respectivas quantidades, o qual foi proposto a escolha do produto com maior produção, que no artigo foi utilizado para análise o pão francês, onde foi aplicado o método de custeio *standard*, que possibilitou uma análise dos custos incorridos, antes mesmo de ser fabricado e que esta análise serviu como auxílio para saber se o processo de produção se tornou realmente vantajoso e também ser utilizado para tomadas de decisão.

O artigo apresentou finalmente os efeitos do estudo de caso seguido da discussão do resultado encontrado na aplicação do método em estudo e também mostrou que foi possível aplicar o método em questão.

2 APRESENTAÇÃO DE ABORDAGENS DE DIFERENTES AUTORES

As terminologias utilizadas para a aplicação do estudo de caso foram gasto, investimento, despesa e custo direto, indireto, fixo e variável, que serão conceituadas abaixo:

2.1 Conceitos gerais sobre gasto, investimento, despesa e custo

O gasto está diretamente ligado ao processo produtivo que segundo Leone (2004), é um sacrifício financeiro com que a entidade arca para a obtenção de um produto ou serviço qualquer. Conceito extremamente amplo e que se aplica a todos os bens e serviços adquiridos. E os gastos com intenção de retorno são investimentos.

O investimento está ligado a gastos com o objetivo de trazer mais receita que, de acordo com Marion (2009), são todos os sacrifícios havidos pela aquisição de bens ou serviços que são "estocados" nos ativos da empresa para baixa ou amortização quando de sua venda, de seu consumo, de seu desaparecimento ou de sua desvalorização. Sempre tem uma intenção de retorno, ao contrário da despesa.

A despesa está relacionada com a administração da empresa, e segundo Martins (2010), bem ou serviço consumido direta ou indiretamente para a obtenção de receitas, elas são importantes para a manutenção da empresa, mas não colaboram para gerar novos produtos. É um gasto que não está diretamente ligado ao objetivo final da empresa, o custo também é um gasto.

Os custos são gastos que possuem uma relação direta com a produção e Lorentz (2015) complementa afirmando que custo, é um gasto relativo a bem ou serviço utilizado na produção. O custo é também um gasto, só que reconhecido como tal, isto é, como custo, no momento da utilização dos fatores de produção para a fabricação de um produto ou execução de um serviço. Custos são gastos atrelados à atividade fim da empresa, quanto mais vende maior será o custo, que pode ser direto e indireto.

O custo direto está ligado à quantidade produzida, que segundo Lorentz (2015), é aquele que pode ser apropriado diretamente aos produtos fabricados ou serviços executados. Custo indireto é aquele que só pode ser atribuído aos produtos, por meio de um rateio, conforme Lorentz (2015), é custo que depende de cálculos, rateio ou estimativa para ser apropriado em diferentes produtos ou serviços. Portanto, custo direto e indireto leva em consideração o produto, influenciando no custo de produção, ao contrário do fixo e variável.

Custo fixo não sofre alteração em caso de aumento ou diminuição da produção e o custo variável sofre. Segundo Martins (2003), custo fixo e variável é uma classificação que não leva em consideração o produto e, sim, o relacionamento entre o valor total do custo num período e o

volume de produção. Custos fixos são os que num período têm seu montante fixado não em função de oscilações na atividade. Já os custos variáveis são os que têm seu valor determinado em função dessa oscilação. Conhecer custos possibilita aplicação adequada dos métodos de custeio.

2.2 Métodos de custeio

De igual importância a ser abordado serão os métodos de custeio que com o passar do tempo e as empresas produzindo em grandes quantidades, um número cada vez mais diversificado de produtos, veio contribuir para realçar as falhas dos sistemas de custos então adotados (MAUSS; COSTI, 2015).

2.2.1 Custeio por absorção

Método por absorção implica em apropriar custos fixos e variáveis aos produtos fabricados e estes absorvem todos os custos incorridos de um período.

As principais características do custeio por absorção podem ser resumidas em: a) englobam todos os custos; b) necessitam de critério de rateios; c) é o critério legal exigido no Brasil; d) os resultados apresentados sofrem influência direta do volume de produção. Entretanto, nem sempre é útil como ferramenta de gestão de custos, por possibilitar distorções ao distribuir custos entre diversos produtos e serviços, possibilitando, mascarar desperdícios e outras ineficiências produtivas (MARION, 2009).

2.2.2 Custeio variável ou direto

O Custeio Variável é um tipo de custeamento que consiste em considerar como custo de produção do período apenas os custos variáveis incorridos. Os custos fixos, pelo fato de existirem mesmo que não haja produção, não são considerados como custos de produção e sim como despesas. Desse modo, o custo dos produtos vendidos e os estoques finais de produtos em elaboração e produtos acabados somente conterão custos variáveis (LEONE, 2004).

Segundo Marion (2009), para fins de custeio direto, não interessa se o custo é direto ou indireto, mas apenas se o custo é fixo ou variável. Vantagens: (1) impede que os aumentos da produção sem o conseqüente aumento das vendas distorçam o resultado. (2) auxilia a tomada de decisões. Desvantagens: (1) Separação da parcela fixa / variável de custos mistos. (2) não aceitação pela legislação.

2.2.3 Custeio Baseado em Atividades ou *Activity Based Costing* (ABC)

O ABC é um método de custeio que tem como objetivo avaliar com precisão as atividades desenvolvidas em uma empresa, utilizando direcionadores para alocar as despesas e custos indiretos de uma forma mais realista aos produtos e serviços (LEONE, 2000).

O custeio é realizado pelo rastreamento dos custos indiretos de fabricação de um produto ou serviço, através da identificação direta com as atividades relacionáveis e pela determinação do quanto de cada atividade é dedicado ao objetivo de custo (BRIMSON, 1996).

O grande objetivo do ABC é criar informações para a tomada de decisões, visando melhorar a competitividade das empresas e o planejamento das ações em longo prazo. Por isso, é considerado um instrumento de gestão essencial para as organizações com grandes quantidades de custos indiretos e despesas operacionais e que tenham significativa diversificação de produtos, processos de produção e clientes (MAUSS; COSTI, 2015).

2.2.4 Custeio padrão ou *standard*

Conforme Matz, Curry e Frank (1987), custo padrão é o custo planejado para um único produto, segundo condições de operação previstas, durante um período específico e deve ser calculado antes do início da produção.

O custo padrão deve refletir as condições de eficiência do período em que o produto será fabricado. Assim, em seu cálculo, precisam ser levadas em considerações as metas de eficiência desejadas no que diz respeito ao consumo de materiais, ao emprego de mão de obra, ao uso de equipamentos. A principal finalidade desse custo é estabelecer um padrão de comportamento dos custos, criando condições para seu controle e a avaliação da eficiência do processo produtivo. (MEGLIORINI, 2011, p. 208).

Segundo Leone (2000), o sistema de custeio padrão não tem muita finalidade se for utilizado sem nenhum outro método de custeio. Ele precisa ser acoplado a outro sistema de custeamento com base em custos reais para ser mais eficiente. Assim, concomitantemente, pode-se fazer uma comparação entre os custos predeterminados e os custos incorridos.

De acordo com Viceconti e Neves (2010), custo-padrão pode ser classificado por: custo-padrão ideal, custo-padrão estimado e custo-padrão corrente.

- a) Custo-padrão ideal: é um custo determinado da forma mais científica possível pela Engenharia de Produção da empresa, dentro de condições ideais de qualidade dos materiais, de eficiência da mão-de-obra e com o mínimo de desperdício de todos os insumos envolvidos. Pode ser considerado como uma meta de longo prazo da empresa. Entretanto, em curto prazo, por existirem na prática deficiências no uso e na qualidade dos insumos, apresenta muita dificuldade de ser alcançado.
- b) Custo-padrão estimado: é aquele determinado simplesmente através de uma projeção, para o futuro, de uma média dos custos observados no passado, sem qualquer preocupação de se avaliar se ocorreram ineficiências na produção.
- c) Custo-padrão corrente: situa-se entre o ideal e o estimado. Ao contrário deste último, para fixar o corrente, a empresa deve proceder a estudos para uma avaliação da eficiência da produção. Por outro lado, ao contrário do ideal, leva em consideração as deficiências que reconhecidamente existem, mas que não podem ser sanadas pela empresa, pelo menos a curto e médio prazo, tais como as relativas a materiais comprados de terceiros, inexistência de mão de obra especializada e outras similares. Este tipo de custo padrão pode ser considerado como um objetivo de curto e médio prazo da empresa e é o mais adequado para fins de controle.

De acordo com Viceconti e Neves (2010), como se pode perceber das definições acima, o custo padrão é um instrumento muito poderoso para que a empresa tenha controle sobre os seus custos, comparando os que deveriam ser com os que efetivamente ocorreram. O que é talvez o mais importante, ao detectar as ineficiências, a empresa terá diante de si um quadro adequado para determinar de que forma poderá cortar custos e aumentar a sua lucratividade.

3 METODOLOGIA

O artigo foi desenvolvido a partir de uma pesquisa bibliográfica, sobre conceitos gerais de custo, investimento, despesa e gasto e sobre os métodos de custeio por absorção, variável, ABC e *standard*. É pesquisa exploratória com o intuito de recolher informações que permitiram apresentar um estudo de caso relacionado à aplicação do método de custeio *standard* no processo de produção do pão francês em uma panificadora do Sul de Minas.

Segundo Gil (2008), pesquisa bibliográfica é desenvolvida a partir de material já elaborado, constituído principalmente de livros e artigos científicos e a exploratória tem como principal finalidade desenvolver, esclarecer e modificar conceitos e ideias, tendo em vista a formulação de problemas mais precisos. O autor ainda afirma que estudo de caso é um estudo profundo e exaustivo de um ou de poucos objetos, de maneira a permitir o seu conhecimento amplo e detalhado.

O estudo foi realizado através de visitas à panificadora e entrevista e foi feito um levantamento no processo de produção da panificadora, seguido da escolha do pão francês por ser o produto com maior destaque. Apurado os custos de produção do produto escolhido, foi aplicado o método de custeio *standard*.

Nos próximos tópicos encontra-se detalhado cada passo descrito, iniciando com a apresentação da empresa em estudo e aplicação do estudo de caso.

3.1 Empresa

Para dar início ao estudo de caso foram necessárias visitas à panificadora, onde foram feitas perguntas ao proprietário, das quais obtive informações sobre a panificadora. Tais perguntas encontram-se descritas a seguir:

- a) Sobre o histórico da empresa: quando foi fundada, qual a quantidade de funcionários e quais os principais produtos fabricados?
- b) Sobre os produtos fabricados: quais são os principais e qual é a quantidade mensal produzida?
- c) Sobre o produto com maior produção: quais são as matérias-primas utilizadas e suas respectivas quantidades? Existe perda no processo de fabricação? Conhece sua margem de contribuição? A empresa faz custo padrão, como? Como a empresa acompanha o custo real?

- d) Qual o critério utilizado pela empresa para a precificação dos produtos?
- e) Qual o procedimento utilizado pela empresa para lançamento ou descontinuação de um produto?
- f) A empresa utiliza alguma espécie para promoção de preços, como é formada?

A panificadora atua na área de fabricação e operação comercial, é uma micro/pequena empresa, fundada em 2003 localizada na cidade de Coqueiral, situada no Sul de Minas, num bairro central, onde nas ruas há circulação de pessoas e lojas comerciais. Dispõe de cinco funcionários que atendem uma população de aproximadamente mil pessoas, na maioria famílias de trabalhadores assalariados, de classe média.

A empresa mantém em sua produção os seguintes produtos: pão francês, pão de doce, rosca, biscoito, pão de queijo, entre outros, funciona também como confeitaria e lanchonete, o que lhe complementa o volume de faturamento.

É uma empresa que não realiza nenhum tipo de controle de custos. Quando se trata de folha de pagamento ela é feita através de escritório de contabilidade. Custo padrão não é feito pela empresa e não conhece a margem de contribuição e para precificar os produtos acompanha os preços do mercado. Não utiliza nenhuma espécie de promoção de preços. Para lançar um produto torna-o visível aos clientes e para descontinuar, simplesmente encerra a produção.

A empresa recebe visitas quinzenalmente de vendedores para aquisição de matéria-prima, onde a escolha é feita pelos preços ofertados pelos vendedores. E as compras são feitas daqueles que oferecem o menor preço, os pagamentos são feitos no ato da entrega.

Com a coleta destas informações, deu-se início ao estudo de caso.

4 ESTUDO DE CASO

Apurou-se o portfólio mensal da empresa, observado na tabela abaixo, que dentre os produtos com maior destaque na produção, o pão francês tem uma participação de 57%, sobressaindo em relação aos demais, foi, portanto, o produto escolhido para a aplicação do método.

Tabela 1: Quantidade de produção mensal.

Produtos	Produção mensal (kg)	Participação total
Pão francês	1200	57%
Pão de queijo	350	17%
Pão de doce	135	6%
Biscoito	125	6%
Rosca	110	5%
Outros	200	9%
Total	2120	100%

Fonte: O Autor.

Conforme a tabela abaixo observa-se que, as quantidades de matérias-primas utilizadas para a fabricação da massa do pão francês é de 100%, e a água é utilizada apenas para fazer a mistura da massa que é utilizada um total de 60%.

Tabela 2: Quantidade da matéria-prima.

PA - Pão francês	Consumo
MP - Farinha de trigo	93,5%
MP - Água	60,0%
MP - Fermento	2,8%
MP - Sal	1,9%
MP - Açúcar	0,9%
MP - Reforçador	0,9%
Total	160,0%

Fonte: O Autor.

Conforme a tabela abaixo, observa-se a produção diária do pão francês que é de 40 kg e quantidades e preços das matérias-primas. Utiliza-se na produção diária um total de 40 kg de matéria-prima seca e é necessário para misturar a massa, 24 litros de água.

Tabela 3: Produção diária do pão francês.

PA - Pão francês (40kg)	Demanda/dia (kg)	Preço de compra (kg)	Custo de produção/dia
MP - Farinha de trigo	37,396	R\$ 2,3000	R\$ 86,012
MP - Água	24,000	R\$ 0,0039	R\$ 0,094
MP - Fermento	1,118	R\$ 8,0000	R\$ 8,947
MP - Sal	0,744	R\$ 1,5000	R\$ 1,117
MP - Açúcar	0,370	R\$ 1,6000	R\$ 0,593
MP - Reforçador	0,370	R\$ 40,0000	R\$ 14,816
Total	64,000	R\$ 53,4039	R\$ 111,578

Fonte: O Autor.

Outros custos utilizados para a aplicação do método estão na tabela abaixo. Para a produção diária é necessário R\$ 2,03 de energia, R\$ 45,52 de mão de obra onde utiliza dois funcionários e R\$ 6,00 de embalagem.

Tabela 4: Custos de produção.

Custo energia	Custo mão de obra	Custo embalagem
R\$ 1,25/kw	R\$ 2.412,50/mês	3 un/kg
1,62 kw/dia	R\$ 80,42/dia	R\$ 0,15/kg
R\$ 2,03/dia	R\$ 45,52/prod.dia	R\$ 6,00/dia

Fonte: o Autor.

Os dados obtidos para aplicação do método foram coletados por meio de entrevista e podem ser observados nas tabelas acima. Como a empresa não soube informar a quantidade de perda no processo de produção, foi necessário utilizar o guia de implantação do pão francês que, segundo Rodrigues (2015) constitui uma perda de 5%.

Com os dados coletados, foi aplicado o método de custeio *standard*, com os resultados mostrados na tabela abaixo, onde identifica-se de forma clara que o custo de matéria-prima diária estimado do pão francês é de R\$ 85,15 e o custo de matéria-prima por quilograma estimado é de R\$ 2,13.

Tabela 5: Aplicação do método de custeio *standard*.

PA - Pão francês (40kg)	R\$/Dia	Consumo	Perda	Consumo total	R\$/Dia
MP - Farinha de trigo	R\$ 86,01	93,5%	5,0%	98,4%	R\$ 84,654
MP - Água	R\$ 0,09	60,0%	100,0%	60,0%	R\$ 0,056
MP - Fermento	R\$ 8,95	2,8%	5,0%	3,0%	R\$ 0,264
MP - Sal	R\$ 1,12	1,9%	5,0%	2,0%	R\$ 0,022
MP - Açúcar	R\$ 0,59	0,9%	5,0%	1,0%	R\$ 0,006
MP - Reforçador	R\$ 14,82	0,9%	5,0%	1,0%	R\$ 0,146
Total	R\$ 111,58	160,0%		160,0%	R\$ 85,148

Fonte: O autor.

Com os custos de matéria-prima, energia, mão de obra e embalagem coletados apurou-se o resultado da aplicação do método de custeio *standard*, mostrados na tabela abaixo, onde identifica-se de forma clara que o custo de produção diário estimado do pão francês é de R\$ 138,70 e o custo de produção estimado por quilograma fabricado é de R\$ 3,47.

Tabela 6: Resultado da aplicação

Custo de produção	Dia	KG
Matéria-prima	R\$ 85,148	R\$ 2,129
Energia	R\$ 2,03	R\$ 0,051
Mão de obra	R\$ 45,52	R\$ 1,138
Embalagem	R\$ 6,00	R\$ 0,150
Total	R\$ 138,70	R\$ 3,47

Fonte: O Autor.

No próximo tópico serão abordados resultados da aplicação do método de custeio *standard* na produção do pão francês, com o propósito de se obter o custo de produção estimado do produto e conseqüentemente uma melhor gestão de custos.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Como a empresa não faz apontamento e controle de custo, após análise dos dados coletados, verificou-se que a aplicação do método de custeio *standard* possibilitou facilidade para fazer tais apontamentos e controle de custo, detecta falhas no processo de produção e conseqüentemente melhora o processo.

Um dado que nos chama a atenção é o indicador de perda que segundo Rodrigues (2015) corresponde a 5%, referentes à água fora da temperatura, ambiente quente ou seco, perda de massa de um processo a outro. E a perda da água é de 100%, referente à evaporação durante todo o processo.

Ainda outro item que merece um olhar é o custo padrão de produção estimado que, segundo os dados coletados e após a aplicação do método pôde ser verificado que o custo padrão apurado foi de R\$ 3,47 por quilograma de produto acabado.

O preço de venda é de R\$ 10,99 por quilograma, destaca-se uma margem de lucro vantajosa de 68,42% o que equivale a R\$ 7,52 por quilograma, que mesmo não sendo objeto da pesquisa, merece destaque.

Observou-se que através do método de custeio *standard* gera-se o custo padrão estimado por quilograma de pão francês fabricado e a partir deste dado toma-se decisões que resultam numa redução do custo padrão, aumentando, conseqüentemente sua margem de lucro.

No próximo tópico foram abordadas as considerações finais sobre o objetivo e hipóteses da aplicação do método de custeio *standard* na produção do pão francês, com o propósito de se concluir o trabalho.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Retomando a pergunta inicial, se é possível aplicar o método de custeio *standard* no processo de fabricação de uma panificadora do Sul de Minas, foi confirmado que a aplicação é possível e viável, ela proporciona ganhos no gerenciamento do custo e aumenta a margem de lucro.

A dificuldade encontrada para a aplicação do método foi em relação às perdas que ocorrem durante o processo de fabricação. A empresa não soube informar as quantidades exatas e onde elas ocorrem, por isso foi necessário pesquisar em um manual de fabricação do pão francês para conseguir chegar a um índice médio de perda.

Como a empresa não tem controle nenhum de custos e seus produtos são homogêneos, os preços acompanham o mercado, daí a aplicação do método possibilita a estimativa de seus gastos, identifica e mostra pontos para tomar as decisões que diminuem as perdas e conseqüentemente aumenta sua lucratividade.

O método foi aplicado no trabalho e este foi mostrado ao proprietário da panificadora que pôde observar que a aplicação do método é viável e eficaz para estimar os custos de produção. Diante disso o proprietário mostrou interesse em aplicar o método na fabricação do pão francês cuja aplicação já está pronta no trabalho e posteriormente estender a toda a produção. Só vai ser necessário calcular os índices reais de perda no processo.

Este artigo requer um maior aprofundamento. Para que o método de custeio *standard* seja mais efetivo é necessária à utilização de outro método que aborda os custos reais. Com a utilização dos dois métodos torna-se possível à análise dos custos estimado com o real, podendo assim apurar os desvios do realizado em relação ao previsto, identificar as causas dos desvios, adotar as medidas corretivas para não reincidência de erros ou para melhoria do desempenho.

COST MANAGEMENT: a case study on the application of the standard costing method in a bakery in the South of Minas Gerais

ABSTRACT

To achieve the goal of profit, every company is concerned with controlling its costs and through them it is possible to know which points work perfectly and which need to be improved. In a competitive economy, the entrepreneur does not have many possibilities to modify the sales prices, hence, the need to exercise control over their production costs. The objective of this work is to apply the standard costing method in the process of manufacturing the bakery in the South of Minas Gerais. This purpose was obtained from a bibliographical research on the costing and case study methods, which through visits to the bakery and interview the production portfolio was determined, and for the application of the standard costing method the French bread product was chosen since it was the most prominent product of production, from its application it was able to obtain an estimated manufacturing cost that served as analysis for cost reduction and process efficiency. The study demonstrated that it was possible to apply the standard costing method in the bakery manufacturing process, obtaining an estimated production cost of R\$ 3.47 per kilogram of finished product. And since the company did not control its costs, the method

facilitated and contributed to starting a new management based on control and analysis of costs that facilitates in decision making and that influenced the competitiveness of its competitors

Keywords: *Costs management. Standard Costing. Bakery.*

REFERÊNCIAS

BRIMSON, James A. **Contabilidades por Atividades**. São Paulo: Atlas, 1996.

RODRIGUES, Márcio. **Guia de implementação pñõ tipo francês**: Diretrizes para avaliação da qualidade e classificação [recurso eletrônico] / Associação Brasileira de Normas Técnicas; Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. – Rio de Janeiro: ABNT; SEBRAE, 2015. 53 p. Disponível em:
<https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/Anexos/Guia%20do%20p%C3%A3o%20franc%C3%AAs.pdf>. Acesso: 15 de outubro de 2017.

GIL, Antônio C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

LEONE, George S. G. **Contabilidade de Custos**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2000.

LORENTZ, Francisco. **Contabilidade e análise de custo**: uma abordagem prática e objetiva: 250 exercícios resolvidos. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2015.

MARION, José Carlos. **Contabilidade Empresarial**. 15. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de Custos**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de Custos**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

MATZ, Adolf; CURRY, Othel J.; FRANK, George W. **Contabilidade de custos**. São Paulo: Atlas, 1987.

MAUSS, César Volnei; COSTI, Ricardo Miguel. **O Método de Custeio ABC como instrumento de gestão**, 2015. Disponível em:
<http://www.aedb.br/seget/arquivos/artigos06/784_Artigo%20Abc_Seget1.pdf> Acesso: 20 de Maio de 2017.

MEGLIORINI, Evandir. **Custos**: análise e gestão. 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011.

VICECONTI, Paulo Eduardo V.; NEVES, Silvério das. Custeio padrão. In: VICECONTI, Paulo Eduardo V.; NEVES, Silvério das. **Contabilidade de custos**: um enfoque direto e objetivo. 9ª. ed. São Paulo: Frase Editora, 2010. cap. 9, p. 195-205.