

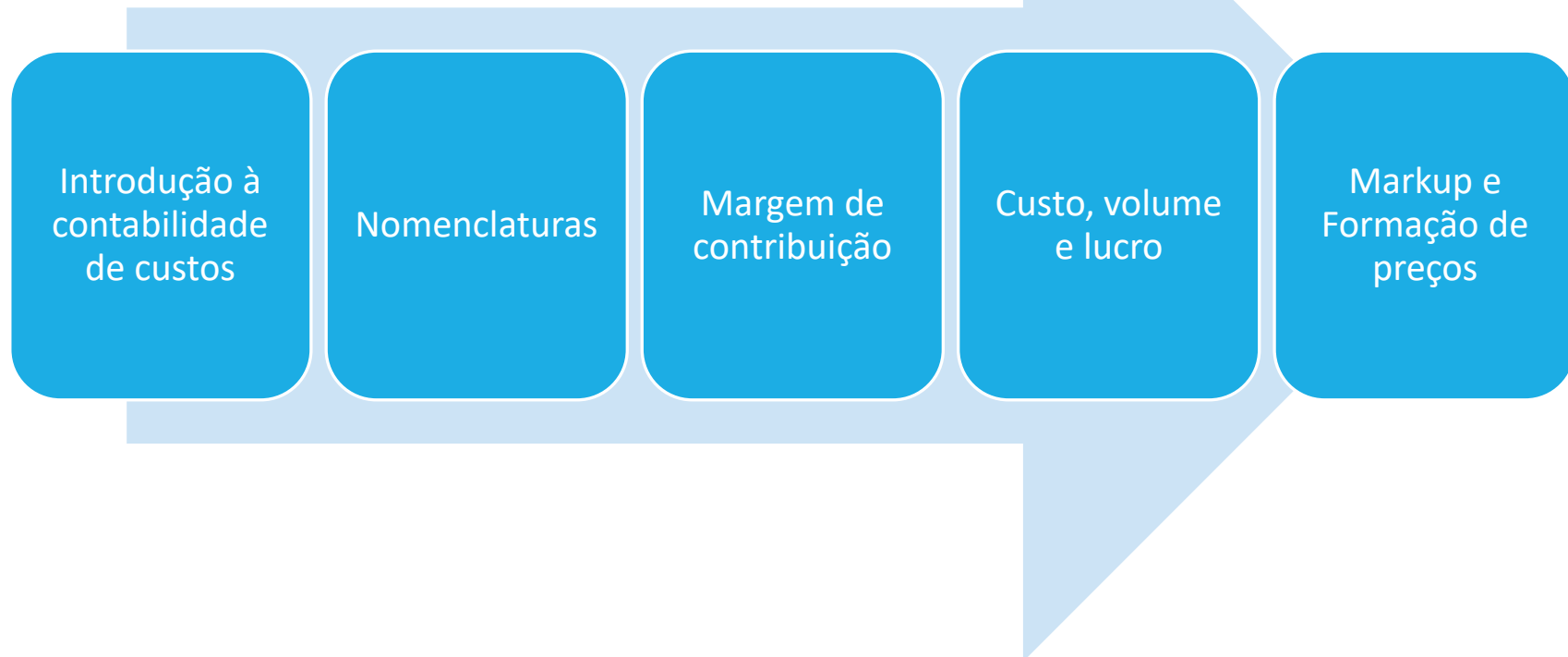
Aula 01 – Introdução

Controladoria e Custos

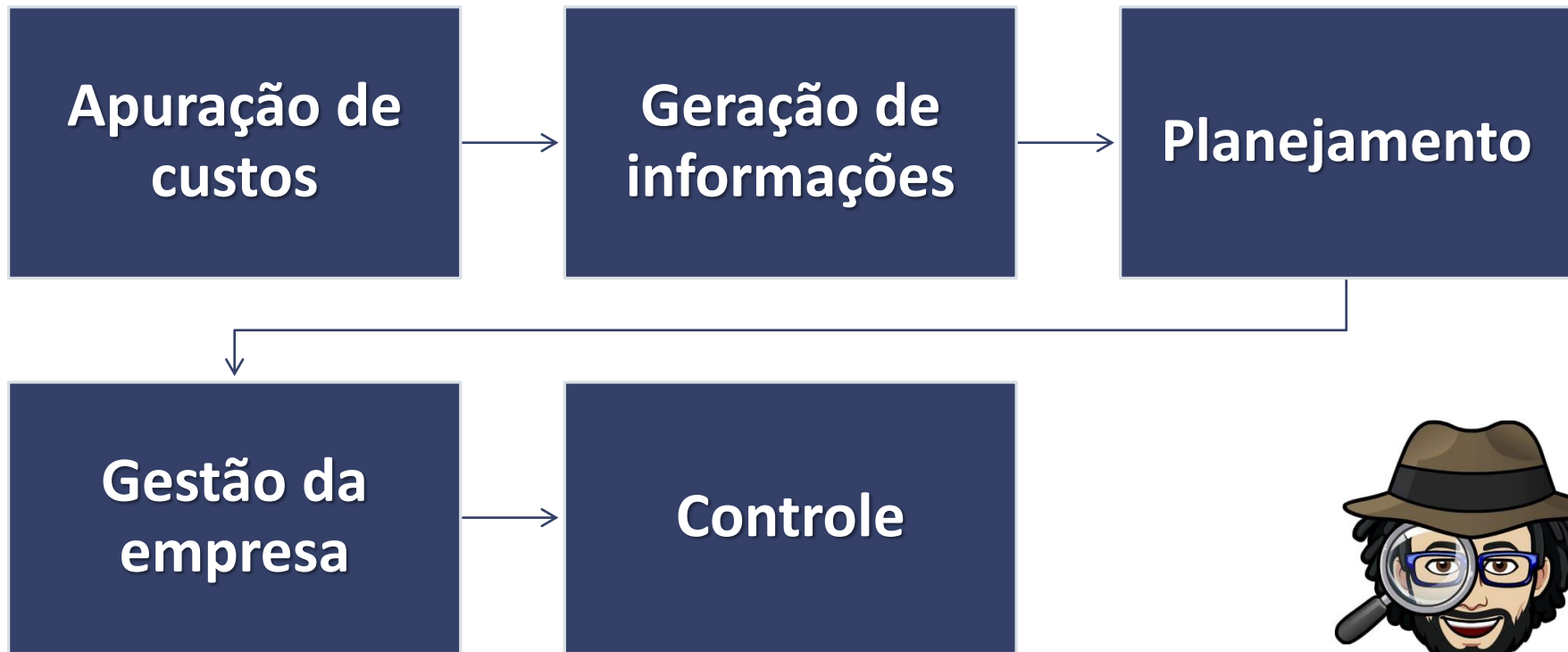
Prof. Luciano Sant'Anna



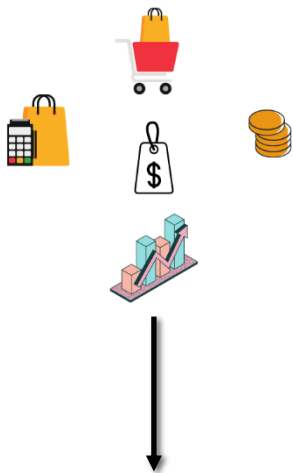
Ementa



Objetivo da apuração de custos



Principais conceitos



Receita



Preço multiplicado pela
quantidade vendida



Preço do sorvete = R\$ 2,50

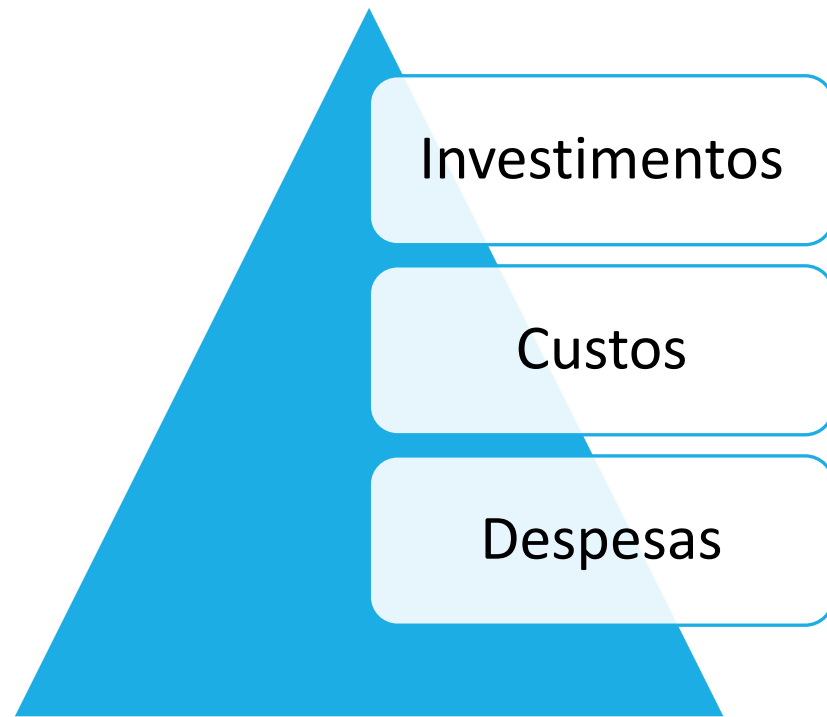
Quantidade vendida = 200 unidades

Receita = R\$ 500,00

Principais conceitos



Gastos



“compromisso financeiro assumido por uma empresa na aquisição de bens ou serviços”

Investimentos

São todos os bens e direitos registrados no ativo das empresas para baixa em função de venda, amortização, consumo, desaparecimento, perecimento, ou desvalorização.



Estoques



Imobilizado

Custos

É o gasto relativo a bens ou serviços utilizados na produção de outros bens e serviços, ou seja, são todos os gastos relativos à atividade de produção.



**Mão de obra
fabril**



Matéria prima



**Aluguel da
fábrica**



**Energia da
fábrica**



Depreciação

Despesas

Gastos com bens e serviços e consumidos com a finalidade de obtenção de receitas e que não estão relacionados diretamente com a produção.



**Mão de obra
administrativo,
vendas e
departamentos**



**Comissões sobre
vendas**



**Aluguel do
escritório**



**Energia do
escritório**



Depreciação

Investimento



Compra da matéria
prima



Estocar a MP



Processo de
transformação



Custos*

Receitas



Venda do produto
acabado



Estocar o produto
acabado

Investimento



Produto acabado



Atividade

