

## ASPECTOS GERAIS

- = Quando **diversos produtos** resultam da mesma **matéria prima**
- Mais comum na **produção conjunta**, mas também pode ocorrer na produção **por ordem**

## CONCEITOS IMPORTANTES

### COPRODUTOS

- = Os próprios **produtos principais** advindos de uma mesma matéria prima.
- São os responsáveis pelo **faturamento da empresa**

### SUBPRODUTOS

- = Itens que surgem de **forma normal** durante o processo produtivo e possuem **mercado de venda** relativamente estável (no que diz respeito à existência de compradores e ao preço)
- Mas representam porção ínfima do faturamento total

### SUCATAS

- = Itens cuja a venda é **esporádica** e feita por valor **não previsível** quando surgem na produção

# PRODUÇÃO CONJUNTA

## TRATAMENTO DOS CUSTOS E RECEITAS

### COPRODUTOS

- Recebem **custos**
- Ficam no **estoque**


### SUBPRODUTOS

- **Não** recebem custos
- São **avaliados** pela receita líquida de vendas
- Receita de vendas = redução do custo do período
- Só afetam o resultado se forem vendidos por um preço diferente do estimado

### SUCATAS

- **Não** recebem custos e não aparecem como estoque (mesmo que em quantidades razoáveis)
- Receita de sua venda = outras receitas operacionais

## APROPRIAÇÃO DOS CUSTOS (aos coprodutos)

- Método do valor de mercado:  **CAI MUITO!**
  - apropriam-se os custos conjuntos de forma **proporcional à receita** total de cada produto
- Método do volume produzido:
  - apropriam-se os custos **proporcionalmente ao volume produzido** de cada coproduto
- Método da igualdade do lucro bruto:
  - distribuem-se os custos de modo que todos os coprodutos tenham o **mesmo lucro bruto**