

## ASPECTOS GERAIS

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

# produção conjunta

## 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

## 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

### 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**