

DESAFIOS E OPORTUNIDADES: OTIMIZANDO A LOGÍSTICA, A PRODUÇÃO E CUSTOS EM UMA DOCERIA DA REGIÃO DA CAMPANHA

GONZÁLEZ, Carolina Sanches¹
MACIEL, Cíntia Tatiana Duarte¹
SIMÕES, Karolaine Candiota¹
PRESTES, Caroline Soares²
SOUTO, Monica da Silva²
CHAGAS, Alisson Teixeira²

RESUMO: O presente estudo foi desenvolvido em uma doceria situada na região da Campanha, no município de Bagé – RS, e teve como objetivo compreender de que forma a empresa estrutura sua produção. A pesquisa abordou a evolução da gestão logística coordenada, destacando seu caráter relativamente recente, com o primeiro livro-texto publicado em 1961. A metodologia empregada consistiu em uma pesquisa qualitativa, conduzida por meio de questionários estruturados aplicados online e entrevistas semiestruturadas. Para a análise dos dados, utilizou-se a técnica de análise de conteúdo, a fim de identificar pontos fortes e fracos nas áreas de logística, produção e custos, propondo melhorias quando necessário. A logística revelou-se um elemento essencial para o sucesso organizacional, ao contribuir para a otimização de processos e aumento da eficiência. A produção foi ressaltada como fator determinante, especialmente em confeitarias, onde a qualidade dos produtos impacta diretamente na satisfação do cliente. A gestão de custos também foi evidenciada como componente estratégico para a sustentabilidade do negócio, sendo a Contabilidade de Custos uma ferramenta indispensável a profissionais como contadores, auditores e fiscais, com aplicação em diversos setores além do industrial, como o financeiro, comercial e de serviços.

Palavras-chave: logística; produção; contabilidade de custos; eficiência organizacional.

ABSTRACT: This study was conducted in a confectionery shop located in the Campanha region of the city of Bagé, RS, and aimed to understand how the company structures its production. The research addressed the evolution of coordinated logistics management, highlighting its relatively recent nature, with the first textbook published in 1961. The methodology used consisted of qualitative research, conducted through structured questionnaires applied online and semi-structured interviews. For data analysis, the content analysis technique was used in order to identify strengths and weaknesses in the areas of logistics, production and costs, proposing improvements when necessary. Logistics proved to be an essential element for organizational success, as it contributes to process optimization and increased efficiency. Production was highlighted as a determining factor, especially in confectioneries, where product quality directly impacts customer satisfaction. Cost management was also highlighted as a strategic component for business sustainability, with Cost Accounting being an indispensable tool for professionals such as accountants, auditors and tax inspectors, with applications in several sectors beyond the industrial sector, such as finance, commerce and services.

Keywords: logistics; production; cost accounting; organizational efficiency.

¹ Discentes do Curso Administração, Nível 5 2025/1- Faculdade IDEAU – Bagé/RS.

² Docentes do Curso Administração, Nível 5 2025/1 - Faculdade IDEAU – Bagé/RS.

1 CONSIDERAÇÕES INICIAIS

A complexidade crescente do ambiente de negócios contemporâneo tem impulsionado a busca por otimização em todas as esferas organizacionais. Nesse contexto, a gestão logística coordenada emerge como um campo de estudo e aplicação estratégica de relevância. Embora o primeiro livro-texto sobre o tema, formalizando seus benefícios, tenha sido publicado apenas em 1961, a compreensão e a definição da logística empresarial têm evoluído consideravelmente. Atualmente, ela abrange o planejamento, a implementação e o controle do fluxo eficiente e eficaz de mercadorias, serviços e informações, desde o ponto de origem até o consumo final.

A logística empresarial é intrínseca ao sucesso e à sustentabilidade de qualquer organização, pois sua aplicação permite a otimização de processos, a redução de custos operacionais e a consequente melhoria da eficiência organizacional. Dentro de um cenário de produção, como o de uma confeitaria, a qualidade dos produtos assume um papel central para a satisfação do cliente e a consolidação da marca no mercado. A produção, nesse caso, transcende a mera execução de receitas, envolvendo um intrincado conjunto de planejamentos, organização e controle que são pilares da administração eficaz.

Complementarmente, a gestão de custos representa um pilar indispensável para a viabilidade e competitividade empresarial. A Contabilidade de Custos, historicamente vista como uma ferramenta de mensuração monetária de estoques e resultados para contadores, auditores e fiscais, expandiu significativamente seu escopo. Conforme apontado por Johnson e Kaplan (1987), sua evolução, impulsionada inicialmente por demandas da contabilidade financeira, transcende o ambiente industrial. Hoje, sua aplicação estratégica abrange amplamente instituições financeiras, empresas comerciais e prestadores de serviços, evidenciando sua versatilidade e importância na tomada de decisões e no controle de desempenho, mesmo em contextos sem produção física de bens.

Neste artigo, propomos uma compreensão da eficiência operacional de uma doceria localizada na região da Campanha, na cidade de Bagé. Nosso objetivo é identificar os pontos fortes e fracos em suas operações logísticas, processos de produção e gestão de custos, visando delinear oportunidades de melhoria que possam impulsionar sua competitividade e

assegurar sua sustentabilidade no mercado. Os dados coletados, através de uma pesquisa qualitativa, permitirão uma compreensão abrangente das práticas da empresa, revelando tanto as áreas de excelência quanto os gargalos que exigem intervenção estratégica.

2 DESENVOLVIMENTO

2.1 Referencial Teórico

2.1.1 Logística

O primeiro livro-texto a apresentar os benefícios da gestão logística coordenada foi publicado em 1961, o que ajuda a entender por que a definição de logística empresarial só começou a se consolidar mais recentemente. Diante disso, é relevante explorar algumas definições que abrangem o escopo e o conteúdo dessa área de estudo.

Uma definição dicionarizada do termo logística é a que afirma: "O ramo da ciência militar que lida com a obtenção, manutenção e transporte de material, pessoal e instalações."

Uma representação mais precisa do campo da logística é aquela refletida na definição promulgada pelo Council of Logistics Management (CLM), uma organização formada por gestores logísticos, educadores e profissionais da área, criada em 1962 para promover o ensino e o intercâmbio de ideias nesse campo. Segundo essa definição, "logística é o processo de planejamento, implantação e controle do fluxo eficiente e eficaz de mercadorias, serviços e das informações relativas desde o ponto de origem até o ponto de consumo com o propósito de atender às exigências dos clientes." (BALLOU, 2006)

2.1.1 Logística Empresarial

A logística empresarial é um campo de estudo que se destaca por ser relativamente novo dentro da gestão integrada, abrangendo áreas tradicionais como finanças, marketing e produção. Essa abordagem integrada busca otimizar processos e melhorar a eficiência organizacional.

O produto ocupa uma posição central no projeto do sistema logístico, pois é o objeto do fluxo na cadeia de suprimentos e, em sua forma econômica, é o responsável pela geração de receitas da empresa. A elaboração de bons projetos de sistemas logísticos depende de uma compreensão clara desse elemento fundamental. Além disso, o produto é a razão pela qual as dimensões básicas do projeto, como características, embalagem e preço, devem ser consideradas como parte do serviço ao cliente no desenvolvimento de sistemas logísticos.

2.2 Produção

Conforme Slack, Chambers e Johnston (2010), um sistema de produção “é a parte da organização que produz o bem ou serviço principal de uma organização. Ele faz isso através da gestão de processos de transformação, que convertem recursos de entrada em saídas de bens e serviços”.

Dessa forma, é possível perceber que a produção em uma confeitaria vai além da simples execução de receita, ela envolve planejamento, organização e controle, princípios fundamentais da administração. Ao integrar uma gestão eficiente à prática produtiva, o negócio não apenas assegura a qualidade dos produtos, mas também otimiza seus recursos e fortalece sua competitividade no mercado. Assim, a administração eficaz da produção se torna um pilar essencial para o sucesso e a sustentabilidade da confeitaria.

2.2.1 Sistema de Produção Puxada

Uma definição clássica e influente sobre o sistema puxada é atribuída a Hopp e Spearman (2004), que afirmam: "Um sistema de produção puxada é aquele que explicitamente limita a quantidade de trabalho em processo (WIP) que pode estar presente em qualquer ponto do tempo, e o processo de produção é acionado somente quando o WIP é liberado ou um pedido de cliente é recebido." (Hopp & Spearman, 2004, conforme citado em artigos sobre o tema).

Segundo Taiichi Ohno (1988), criador do Sistema Toyota de Produção, a lógica da produção puxada é fazer com que cada etapa do processo produtivo seja ativada apenas quando requisitada pela etapa seguinte. Essa abordagem foi viabilizada através do sistema

Kanban, um método visual de controle de fluxo que permite sincronizar as atividades produtivas com a demanda real.

Ohno (1988) destaca que "o sistema puxado busca eliminar estoques desnecessários e reduzir o tempo entre o pedido e a entrega do produto", promovendo uma produção mais enxuta e responsiva às necessidades do cliente.

2.3 Custos

A Contabilidade de Custos surgiu como uma ferramenta essencial para contadores, auditores e fiscais, focando na mensuração monetária de estoques e resultados. O objetivo inicial não era utilizá-la como um instrumento de administração, mas sim para resolver questões específicas de mensuração.

Conforme apontam Johnson e Kaplan (1987), a evolução da contabilidade de custos foi impulsionada, em grande parte, pelas demandas da contabilidade financeira, visando à correta valoração de ativos (como estoques) e à apuração de lucros para relatórios externos, em detrimento de sua aplicação como suporte direto à gestão e tomada de decisões estratégicas internas.

Com a nova abordagem da Contabilidade de Custos, houve um aproveitamento significativo em setores além do industrial. Instituições que não se enquadram tipicamente nesse perfil, como instituições financeiras, empresas comerciais e firmas de prestação de serviços, começaram a explorar o potencial da Contabilidade de Custos para controle e tomada de decisões, mesmo quando a sua aplicação para a elaboração de Balanços era considerada quase irrelevante devido à ausência de estoques.

Nas empresas prestadoras de serviços, que anteriormente utilizavam a Contabilidade de Custos apenas para avaliar os "Estoques de Serviços em Andamento" — ou seja, os custos incorridos em projetos ainda não finalizados —, o campo de aplicação se expandiu de maneira significativa. Atualmente, é comum encontrar bancos, financeiras, lojas comerciais, escritórios de planejamento, auditoria e consultoria utilizando a Contabilidade de Custos em suas operações.

2.3.1 Alocação de Custos

A alocação de custos é um processo que visa atribuir cada custo de forma direta a diferentes tipos de produtos ou funções de custo, especialmente aqueles que não foram alocados no momento em que ocorreram. Essa prática é fundamental para avaliar o desempenho individual de cada produto ou serviço. Para entender a contribuição de cada item no desempenho global da empresa, é necessário classificar os custos em diretos e indiretos.

Conforme ressalta Martins (2010), a alocação é crucial para avaliar o desempenho individual de cada produto ou serviço, permitindo uma análise mais precisa da sua rentabilidade e contribuição para o resultado global da empresa. Para que essa avaliação seja eficaz, é imprescindível a classificação dos custos em diretos e indiretos.

1. Custos Diretos: Esses são os gastos que estão diretamente relacionados aos produtos e podem ser mensurados de forma clara e objetiva. Eles incluem as quantidades de materiais e serviços utilizados na produção de um determinado produto, como matérias-primas, materiais de acabamento, componentes e embalagens. Em algumas situações, a mão-de-obra utilizada na produção pode ser considerada um custo direto, desde que seja possível mensurar o tempo dedicado à fabricação do produto.
2. Custos Indiretos: Ao contrário dos custos diretos, os custos indiretos não estão diretamente relacionados aos produtos e, portanto, não podem ser mensurados de maneira clara e objetiva. Para alocar esses custos aos produtos fabricados, é necessário adotar um critério de rateio, que pode incluir despesas como aluguel, manutenção e supervisão da fábrica.

2.3.2 Formação de Custos

De acordo com MARTINS (1998, p.55) “os custos diretos são variáveis, quase sem exceção, mas os indiretos são tanto fixos como variáveis, apesar da geral predominância dos primeiros”.

Os custos podem ser caracterizados pela sua variabilidade em relação ao volume de atividade em um determinado período, influenciando diretamente a quantidade de produtos que uma empresa pode produzir. Eles se subdividem em duas categorias principais:

1. Custos Fixos: Esses custos permanecem constantes dentro de uma determinada capacidade instalada e não dependem do volume de produção. Isso significa que, independentemente da quantidade de produtos fabricados, esses custos não se alteram.
2. Custos Variáveis: Esses custos têm uma relação direta com o volume de produção ou de serviços prestados. Eles podem ser classificados em três tipos:
 - Custos Progressivos: A variação ocorre em proporções maiores do que os volumes produzidos.
 - Custos Constantes: A variação ocorre nas mesmas proporções que os volumes produzidos.
 - Custos Regressivos: A variação ocorre em proporções menores do que os volumes produzidos.

2.2 Metodologia

Nesta seção, apresentamos a metodologia adotada para conduzir a pesquisa, destacando os métodos e técnicas utilizados para garantir a validade e a confiabilidade dos dados coletados. Trata-se de uma pesquisa de natureza qualitativa, onde o foco está em observar os critérios utilizados pela empresa, visando proporcionar uma compreensão abrangente dos processos logísticos e produtivos, bem como a forma como realizam a estimativa dos custos empresariais.

A população-alvo da pesquisa consiste em empresários de uma doceria local, que oferece produtos como doces, sorvetes e salgados, na região da Campanha, mais especificamente na cidade de Bagé. A amostra será selecionada por meio de amostragem formal estratificada, garantindo representatividade.

Os dados foram coletados utilizando questionários estruturados, aplicados online, e entrevistas semiestruturadas. A análise dos dados qualitativos será realizada por meio da análise de conteúdo, permitindo uma interpretação rica e significativa das informações obtidas.

Quadro 1: Questionário aplicado na doceria

Logística	Produção	Custos	Adicionais
Qual é o processo de recebimento e armazenamento de matérias-primas na doceria?	Qual é o processo de produção de doces e sorvetes na doceria?	Quais são os principais custos associados à produção de doces e sorvetes na doceria?	Qual é o tamanho da doceria e quantos funcionários trabalham lá?
Como é feita a gestão de estoque de produtos acabados e matérias-primas?	Quais são os principais ingredientes utilizados na produção de doces e sorvetes?	Como é feita a gestão de custos de matérias-primas e mão de obra?	Quais são os principais canais de venda da doceria (loja física, online, etc.)?
Qual é o método de transporte utilizado para entrega de produtos aos clientes?	Como é feita a gestão da qualidade dos produtos durante a produção?	Quais são os principais fatores que influenciam os custos de produção da doceria?	Qual é a estratégia de marketing utilizada pela doceria para atrair clientes?
Quais são os principais desafios logísticos enfrentados pela doceria?	Quais são os principais desafios de produção enfrentados pela doceria?	Como a doceria lida com a gestão de custos de transporte e logística?	Quais são os principais concorrentes da doceria no mercado?
Como a doceria lida com a gestão de resíduos e reciclagem de materiais?	Como a doceria lida com a demanda variável de produtos durante diferentes períodos do ano?	Quais são as estratégias utilizadas pela doceria para reduzir custos e melhorar a eficiência?	Quais são os planos de expansão ou melhoria da doceria para o futuro?

Fonte: Autoras, 2025.

2.3 Resultados e Discussão ou Análise dos Resultados (pode conter subtítulos)

A análise dos dados coletados na doceria permitiu identificar pontos fortes e fracos em diferentes áreas, incluindo logística, produção e custos. Nesta seção, serão apresentados os resultados e discussões sobre os principais achados.

Quadro 2: Respostas obtidas com o questionário aplicado

Logística	Produção	Custos	Adicionais
Qual é o processo de recebimento e armazenamento de matérias-primas na doceria? A doceria possui um processo de recebimento e armazenamento de matérias-primas adequado, com conferência e armazenamento em local apropriado.	Qual é o processo de produção de doces e sorvetes na doceria? A produção de doces e sorvetes é baseada em fichas técnicas, o que garante a consistência dos produtos.	Quais são os principais custos associados à produção de doces e sorvetes na doceria? Os principais custos associados à produção de doces e sorvetes são matéria-prima e impostos.	Qual é o tamanho da doceria e quantos funcionários trabalham lá? A doceria possui 4 funcionários e opera em uma loja física e online.
Como é feita a gestão de estoque de produtos acabados e matérias-primas? A gestão de estoque é feita diariamente, o que permite uma boa visibilidade dos produtos em estoque.	Quais são os principais ingredientes utilizados na produção de doces e sorvetes? Os derivados do leite são os principais ingredientes utilizados na produção.	Como é feita a gestão de custos de matérias-primas e mão de obra? A gestão de custos de matérias-primas e mão de obra é atrelada ao custo de hora trabalhada e CMV.	Quais são os principais canais de venda da doceria (loja física, online, etc.)? A estratégia de marketing utilizada é o Instagram.
Qual é o método de transporte utilizado para entrega de	Como é feita a gestão da qualidade dos	Quais são os principais fatores que influenciam os	Qual é a estratégia de marketing utilizada pela

produtos aos clientes? A terceirização da entrega de produtos é uma opção viável para a doceria.	produtos durante a produção? A gestão da qualidade é feita por meio de observação, degustação e análise.	custos de produção da doceria? Os principais fatores que influenciam os custos de produção são os custos fixos, operacionais e impostos.	doceria para atrair clientes? Os principais concorrentes são sorveterias e confeitarias.
Quais são os principais desafios logísticos enfrentados pela doceria? A falta de matéria-prima no comércio local é um desafio logístico significativo.	Quais são os principais desafios de produção enfrentados pela doceria? A falta de adesão dos colaboradores às fichas técnicas é um desafio de produção significativo.	Como a doceria lida com a gestão de custos de transporte e logística? A doceria não possui uma estratégia clara para gestão de custos de transporte e logística.	Quais são os principais concorrentes da doceria no mercado? O plano de expansão é tornar a empresa forte regionalmente.
Como a doceria lida com a gestão de resíduos e reciclagem de materiais? A doceria não possui uma política de separação de resíduos e reciclagem de materiais.	Como a doceria lida com a demanda variável de produtos durante diferentes períodos do ano? A doceria lida com a demanda variável de produtos durante diferentes períodos do ano por meio de listas e compras online.	Quais são as estratégias utilizadas pela doceria para reduzir custos e melhorar a eficiência? A utilização de fichas técnicas é uma estratégia eficaz para reduzir custos e melhorar a eficiência.	Quais são os planos de expansão ou melhoria da doceria para o futuro? (O entrevistado não forneceu uma resposta à esta questão.)

Fonte: Autoras, 2025.

Este artigo apresenta uma análise detalhada da eficiência operacional de uma doceria, focando em suas cadeias de suprimentos, processos de produção e gestão de custos. A avaliação teve como objetivo identificar pontos fortes e fracos, bem como oportunidades de melhoria que possam impulsionar a competitividade e a sustentabilidade do negócio no mercado. Os dados coletados permitiram uma visão abrangente das operações diárias, revelando áreas de excelência e gargalos que demandam intervenção estratégica

A doceria demonstra um processo de recebimento e armazenamento de matérias-primas robusto e bem estabelecido. A prática de conferência rigorosa na entrada dos insumos assegura a qualidade e a conformidade dos produtos recebidos, minimizando perdas e retrabalhos. Adicionalmente, o armazenamento em local apropriado, seguindo as diretrizes de segurança alimentar e de conservação, contribui significativamente para a preservação da qualidade dos ingredientes, prolongando sua vida útil e otimizando o fluxo interno.

No entanto, um desafio significativo e de natureza externa foi identificado: a recorrente falta de matéria-prima no comércio local. Essa dependência do fornecimento regional expõe a doceria a riscos substanciais, como interrupções na cadeia de suprimentos, atrasos na produção e, conseqüentemente, a perda de oportunidades de venda. A escassez local pode levar à necessidade de adquirir insumos com preços mais elevados ou de qualidade inferior, comprometendo a margem de lucro e a consistência dos produtos finais.

A doceria possui um ponto forte notável na utilização de fichas técnicas para a produção. Essa metodologia é essencial para a padronização de receitas e processos, garantindo a consistência da qualidade, sabor e apresentação dos produtos. As fichas técnicas servem como um guia que otimiza o uso de ingredientes, controla porções e facilita a replicação exata dos itens, fatores cruciais em um setor onde a qualidade percebida pelo cliente é determinante.

Contudo, a falta de adesão dos colaboradores às fichas técnicas emerge como um ponto fraco crítico. Essa lacuna resulta em variações na qualidade e no sabor dos produtos, o que pode levar à insatisfação do cliente, aumento do desperdício de matérias-primas e retrabalho. A inconsistência pode ser atribuída a diversos fatores, como falta de treinamento adequado, comunicação deficiente sobre a importância das fichas, desmotivação da equipe ou processos de supervisão ineficaz.

A doceria demonstra uma sólida compreensão dos principais custos operacionais e dos fatores que os influenciam, indicando um nível de maturidade na gestão financeira. Essa clareza permite tomadas de decisão mais informadas em relação a precificação, estratégias de compra e alocação de recursos, contribuindo para a sustentabilidade econômica do negócio.

Apesar disso, a gestão de custos de transporte e logística foi identificada como um ponto fraco significativo. Isso pode se manifestar em despesas excessivas com fretes, rotas ineficientes, custos desnecessários de armazenagem ou falta de negociação com transportadoras. A ineficiência nesta área impacta diretamente a margem de lucro e a capacidade da doceria de ser competitiva no mercado, especialmente em um cenário onde os custos logísticos podem ser representativos do custo total do produto.

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A análise aprofundada dos dados da doceria revela um cenário com pontos fortes sólidos, como a padronização via fichas técnicas e processos adequados de recebimento. No entanto, existem desafios importantes que precisam ser endereçados para garantir a sustentabilidade e o crescimento do negócio.

Para mitigar esse risco, sugere-se a diversificação da base de fornecedores, buscando parceiros em outras regiões ou estados. A negociação de contratos de longo prazo com fornecedores estratégicos pode garantir o abastecimento contínuo e melhores condições comerciais. Além disso, a implementação de um estoque de segurança estratégico para itens críticos, balanceando o custo de armazenagem com o risco de desabastecimento, é fundamental. Aprimorar o planejamento de demanda também permitirá antecipar necessidades e programar compras com maior antecedência.

É imprescindível implementar um programa de treinamento contínuo e reciclagem sobre o uso e a importância das fichas técnicas, reforçando os benefícios da padronização. Aumentar a supervisão na linha de produção e realizar auditorias internas regulares para verificar a conformidade é vital. A simplificação das fichas técnicas, tornando-as mais visuais e fáceis de interpretar, também pode aumentar a adesão. Por fim, a criação de um sistema de incentivo e reconhecimento para os colaboradores que demonstram excelência na execução das receitas pode fomentar o engajamento e a responsabilidade.

A otimização de rotas e entregas através de softwares de roteirização pode reduzir significativamente o tempo e o consumo de combustível. A negociação proativa com diferentes transportadoras é crucial para obter as melhores tarifas e condições de serviço.

Avaliar a consolidação de cargas sempre que possível pode minimizar o número de viagens. Adicionalmente, a implementação de um sistema de controle e monitoramento rigoroso dos custos de transporte e logística permitirá identificar desvios e oportunidades de melhoria contínua. Dependendo do volume, uma análise da viabilidade de ter uma frota própria versus a terceirização pode ser benéfica.

É crucial que a doceria priorize investimentos em melhorias nos processos logísticos e de produção, além de otimizar a gestão de custos de transporte e logística. Ao focar nessas áreas, a doceria poderá não só aumentar sua eficiência operacional e reduzir custos significativamente, mas também melhorar a qualidade consistente de seus produtos, o que a tornará mais competitiva no mercado e fortalecerá sua imagem junto aos clientes.

REFERÊNCIAS

BALLOU, Ronald H. Gerenciamento da cadeia de suprimentos: logística empresarial. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2006.

CARARETO, Edson Soares; et al. Gestão estratégica de custos: custos na tomada de decisão. Revista de Economia da UEG, Anápolis (GO), v. 2, n. 2, p. 1-24, jul./dez. 2006.

CARDOSO, Manuel Gomes da Torre Oliveira. Implementação de um sistema de produção puxada numa secção de produtos intermédios. 2017. Dissertação (Mestrado em Engenharia) – Universidade do Porto, Porto, Portugal, 2017.

DE LIMA, Gerlando Augusto Sampaio Franco; DO EGITO, Meline Oliveira Tabosa; DA SILVA, José Dionísio Gomes. Uma reflexão sobre as classificações dos custos para efeito da utilização dos custos direto e por absorção. 2014. Disponível em: [inserir link, se houver]. Acesso em: 18 maio 2025.

FERREIRO, José A. S. Contabilidade de custos. São Paulo: Pearson, 2007.

MARTINS, Eliseu. Contabilidade de custos. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

MARTINS, Eliseu; ROCHA, Welington. Contabilidade de custos. v. 9. São Paulo: Atlas, 2003.

PEINADO, Jurandir; GRAEML, Alexandre Reis. Administração da produção: operações industriais e de serviços. Curitiba: Unicenp, 2007. p. 201-202.

SLACK, Nigel; CHAMBERS, Stuart; JOHNSTON, Robert. Administração da produção. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2010.