

Saboreando um cardápio didático com metodologias ativas na gestão de custos de produção

Rosélia Souza de Oliveira | Renata Oliveira de Oliveira

Apresentação

O **Cardápio de Metodologias ativas para saborear os custos**, descrito na tabela 01, foi implementado com os estudantes de ambos semestres do Curso de Gestão de Cooperativas partindo da ideia de uma cooperativa “fictícia” de Trabalho e Produção de Bens e Serviços, voltada para a prestação de serviços especializados de produção de pastéis, buscando o planejamento, confecção e venda de pastéis, com o máximo de qualidade, menor custo e adequação às necessidades do mercado consumidor. Embasados no planejamento das estratégias de intervenção pelas duas docentes das disciplinas de: Contabilidade I; Análise Custos; Administração de Produção e Materiais; e, Empreendedorismo Cooperativo. Para elucidar as práticas a seguir nas figuras 1 e 2 vamos acompanhar os registros fotográficos:

Figura 1: Registros Fotográficos da Primeira aula prática



Fonte: Arquivo dos registros fotográficos da atividade

Figura 2: Registros Fotográficos da Segunda aula prática



Fonte: Arquivo dos registros fotográficos da atividade

Impacto

As estratégias de intervenção, mostraram-se benéficas, na ampliação das possibilidades do processo de ensinar e aprender ativamente, colaborativa e interdisciplinarmente. Além de evidenciar um processo contínuo de aprendizagem. Quanto ao uso das metodologias ativa, observou-se benefícios tais como os descritos no manual do TUTORMUNDI (2021, p.09) “retenção de conhecimento aprimorada; estímulo ao pensamento crítico; maior motivação para aprender; engajamento em sala de aula; estímulo à autonomia; desenvolvimento da autoconfiança; e, resolução simplificada de problemas”. Vislumbrando um cenário de uso de alternados tipos de metodologias ativas, em aulas-pesquisa que segundo (MORAN, 2011, p.46) são “processos contínuos de informação, comunicação e pesquisa, por meio dos quais vamos construindo o conhecimento e equilibrando o individual e o grupal, entre o professor-coordenador-facilitador e os alunos-participantes ativos”, possibilitando uma customização do processo de ensino e de avaliação que atendessem as necessidades dos estudantes.

Para elucidar essa percepção vamos acompanhar, na figura 03, os pontos positivos e negativos mencionados pelos estudantes:

Figura 3: Pontos positivos e negativos mencionados pelos estudantes

Agrupamento dos Pontos Positivos	Nº de menções	Estudantes	Agrupamento dos Pontos Negativos	Nº de menções	Estudantes
Estratégias de Ensino e aprendizado - entendimento e aprendizagem de Custos a partir de fatos do cotidiano e de maneira lúdica	11	01, 02, 03, 04, 05, 06, 07 e 08	Problemas com planejamento: pesquisa de preço e fornecedores; sobre e ou falta de matéria-prima; e conhecimento prévio da infraestrutura	7	01, 03, 05 e 08
Engajamento, cooperação, empenho, satisfação, seriedade e integração dos partícipes: docentes e discentes	9	04, 05, 06, 07 e 08	Insegurança quanto aos resultados que foram planejados	1	2
Discussão, ajustes e conhecimento - Revisão das estratégias da primeira para a segunda aula prática	7	01, 03, 04, 05 e 07	Falta de integração entre os envolvidos nas definições de quantitativos de materiais	1	3
Importância do projeto saboreando Contabilidade e Custos e das metodologias usadas	3	04, 05 e 06			
Importância do Network das docentes nas vend	2	01 e 03			
Qualidade dos produtos confeccionados	1	6			

Fonte: Relatórios e registros dos fatos significativos ocorridos nas aulas práticas

Mostraram-se eficazes também nos aspectos de custos, conforme iremos acompanhar no item **Prática Educacional**, pois a redução nos custos de produção foi muito significativa, no patamar de 80% no Custo Padrão e 57% no Custo Real.

Portanto, podemos concluir que o Cardápio de Metodologias ativas para saborear os custos, nesse processo, cumpriu com a proposta inicial, tanto na avaliação dos estudantes quanto no das docentes e, trouxe outras possibilidades, como por exemplo: estudantes que são empreendedores e fizeram revisão em seus processos de produção e custos; e ou as discussões sobre a importância do network no processo de produção e comercialização. Mostrando que as atividades acadêmicas, de gestão de custos de produção estavam alinhadas aos “fatores que englobam e colocam em relação a atividade humana de trabalho, o meio ambiente em que se dá a atividade” descritas por (FIGARO, 2008, p.92).

História

A partir do planejamento e confecção dos pastéis, na primeira aula prática, conforme a estrutura da tabela 1, houve a avaliação do processo e a partir dela, um novo planejamento mais elaborado, com aprofundamento dos estudos dos conceitos básicos de todas as disciplinas aliados às reflexões sobre a prática. Considera-se esse momento imprescindível para atingir os objetivos de produção com o máximo de qualidade, menor custo e adequação às necessidades do mercado consumidor.

Os estudantes desenvolveram a Demonstração de Resultado do Exercício, junto à disciplina de Contabilidade, e na disciplina de Custos, elaboraram a análise dos custos de produção. Na disciplina de Administração da Produção e Materiais, após uma reflexão sobre erros e acertos da primeira proposta, aliados ao embasamento teórico sobre o tema, desenvolveram um novo Fluxograma dos processos de produção, assim como o Arranjo físico e fluxo e o layout de produção visando otimizar os resultados de tempo de produção. Na disciplina de Empreendedorismo Cooperativo, os alunos elaboraram o modelo Canvas, uma ferramenta estratégica para auxiliar empreendedores e gestores na modelagem de seus negócios.

E, as docentes acompanharam todo o processo pontuando as convergências interdisciplinares e ou incongruências com vistas na compreensão de fatores similares, em termos de características, percepções e ou conceitos.

Prática educacional

No quadro 1, podemos observar que os materiais diretos e mão de obra direta previstos, no custo padrão tiveram variações negativas, no entanto nos custos indiretos a variação foi positiva. O quantitativo previsto de 26 unidades, também se alterou para um quantitativo maior, logo o custo real de cada pastel foi inferior ao previsto, ou seja, o Custo Padrão (previsto) era de R\$ 14,99 e passou para R\$ 6,76, redução de R\$ 8,23. Em uma primeira análise, observando as variáveis local de venda e concorrentes. Os pastéis deveriam ser vendidos a R\$ 10,00, situação que não seria possível a ser considerado o custo padrão. Em Contabilidade I e Análise de Custos após os registros e a apuração dos resultados do Custo Padrão e do Custo Real obteve-se os seguintes resultados:

Quadro 1: Resultados da Primeira aula prática

CUSTO DE PRODUÇÃO			
	Custo-padrão	Custo real	Variações
Materiais Diretos	R\$ 100,22	R\$ 135,75	-R\$ 35,53
Mão de Obra Direta	R\$ 42,18	R\$ 46,52	-R\$ 4,34
Custos Indiretos	R\$ 247,46	R\$ 149,07	R\$ 98,39
Total	R\$ 389,86	R\$ 331,34	R\$ 58,52
Quantidade Produzida	26	49	23
Custo Unitário	R\$ 14,99	R\$ 6,76	R\$ 8,23

Fonte: Dados extraídos do Simulador de Custos – 1ª aula prática

Em Administração de Produção e Materiais, os estudantes reproduziram a planta baixa do local de produção, representando a estrutura existente. Essa etapa foi de grande importância, visto que os alunos identificaram possibilidades de melhorias, buscando otimizar o processo e trazer redução de custos de produção. Também analisaram o fluxograma de produção, que os alunos identificaram ter uma quantidade desnecessária de etapas no processo de confecção do produto, o que estava prejudicando o fluxo de trabalho e atrasando os processos, devido a repetição de certos movimentos.

Outro aspecto analisado, pelos alunos da disciplina de Empreendedorismo Cooperativo, foi a necessidade de delimitar características da cooperativa e do produto a ser comercializado. Neste momento, os alunos identificaram a necessidade da elaboração de um plano de negócios.

Após a realização da primeira produção, foi avaliado que no planejamento dos quantitativos de materiais diretos e indiretos e mão de obra foram excedentes ao necessário, além da falta de mais pesquisa sobre preço dos materiais e de outros fornecedores, ou seja, os estudantes avaliaram que os custos elevados se deram pela falta de planejamento e pesquisa de preços com outros fornecedores e planejamento da logística do tempo de produção dos processos. Pontos negativos mencionados na Figura 03. E puderam verificar que a redução do Custo Real em grande parte se deu pelo aumento do número de unidades produzidas, logo perceberam que com ajustes nessas variáveis poderiam diminuir os custos de produção.

É importante registrar que foram ajustadas a infraestrutura de produção, os materiais e mão de obra, bem como corte em alguns setores da cooperativa. A partir das avaliações e ajustes acordados entre os estudantes, após a primeira aula prática. E, na sequência elaborada a segunda aula prática. Os custos da nova produção foram reduzidos de maneira muito significativa tanto no Custo Padrão quanto no Custo Real. Conforme podemos observar no quadro 2 a seguir:

Quadro 2: Custo Padrão e Real da segunda aula prática:

CUSTO DE PRODUÇÃO			
	Custo-padrão	Custo real	Variações
Materiais Diretos	R\$ 72,38	R\$ 65,21	R\$ 7,17
Mão de Obra Direta	R\$ 38,50	R\$ 38,87	-R\$ 0,37
Custos Indiretos	R\$ 68,99	R\$ 47,28	R\$ 21,71
Total	R\$ 179,87	R\$ 151,36	R\$ 28,51
Quantidade Produzida	60	52	-8
Custo Unitário	R\$ 3,00	R\$ 2,91	R\$ 0,09

Fonte: Dados extraídos do Simulador de Custos – 2ª aula prática

Os Custos Padrão e Real foram reduzidos de R\$ de 14,99 para R\$3,00, diferença de R\$ 11,99 no padrão e de R\$ 6,76 para 2,91, diferença de R\$ 3,85. Nessa proposta, optou-se pela confecção de dois tipos de pastéis: 37 de carne com cheddar e 15 de cheddar. Podemos considerar que do custo real total, 71% são dos pastéis com carne e cheddar e 29% dos pastéis somente de cheddar.

Logo o custo efetivo dos pastéis de carne e cheddar é R\$ 2,90 e de cheddar é R\$ 2,92. Os estudantes optaram por uma margem de contribuição reduzida, por se tratar de uma ação experimental e pelas dificuldades de troco, definindo que os pastéis de carne e cheddar seriam vendidos por R\$ 5,00 e os de cheddar vendidos em kits de 3 pastéis por R\$10,00. Obtendo uma margem de contribuição de R\$ 2,10 e de R\$1,24, respectivamente. Apurado todos os custos e despesas obtiveram um lucro de R\$ 77, 43 na comercialização dos pastéis

Entrega

Nesse artigo será entregue a proposta do Cardápio de Metodologias ativas para saborear os custos descrita na tabela 1, bem como, os resultados encontrados na implementação da interferência, relatadas no item 6 – Resultados.

Dicas

Sugere-se que sejam observadas as recomendações elencadas, no item 5 - Solução Recomendada, bem como, na estrutura da intervenção, disponível na tabela 1- Estrutura proposta para a primeira e segunda aula prática.

Informações

Maiores informações com a autora pelo e-mail roseliaoliveira@ifsul.edu.br



Rosélia Souza de Oliveira

Professora da área de gestão e negócios IFSul- Câmpus Pelotas Visconde da Graça e Coordenadora de Produção de Tecnologias Educacionais- PROEN-DETE (2022), Coordenadora da Rede e-Tec Brasil, no âmbito do IFSul (2022) e Coordenadora Geral do Programa Emprega Mais. Foi Coordenadora do Curso FIC do Suap-Edu IFSul - PROEN-DIRPEI (2019 - 2021) e Coordenadora de fomento às ações inclusivas IFSul - DIRPEI- DEPEI (2019), Coordenadora de Acompanhamento da Política de Assistência Estudantil- IFSul -PROEN-DEGAE (2020). Coordenadora de Pesquisa e Extensão, gerente de vagas de estágio não obrigatório IFSul- Câmpus Lajeado e coordenadora de polo do profuncionário (2016). Mestre em Ciências em Ciências pelo Instituto Politécnico de Bragança (2021). E melhor aluna do Curso do ano letivo de 2020/2021. Mestra em Ciências e Tecnologias na Educação - IFSul- Câmpus CAVG. Especialista em Mídias na Educação (2010) e em Educação Profissional - Habilitação para docência (2012), ambas pelo IFSul - Câmpus Pelotas. Bacharel em Ciências Contábeis pela Universidade da Região da Campanha (2007). Membro do Conselho Escolar da E.T.E João XXIII (2012- 2014). Membro da Comissão de Formação, primeira presidente, vice-presidente e membro do conselho permanente da Associação Educacional Santanense (ASSES) nas gestões de 2004- 2007. Presidente do CPM da Escola Jacinto Inácio (2005 - 2007). Presidente do Conselho Escolar da Escola Jacinto Inácio (2009-2010). Experiência na área da educação e gestão com ênfase em Ciências Contábeis, Custos, Ensino e Aprendizagem, Ciências e Cooperativismo



Renata Oliveira de Oliveira

Professora da área de Gestão e Negócios do IFSul – Câmpus Pelotas Visconde da Graça, além de ser professora convidada de cursos de pós graduação em faculdades da região de Pelotas. É graduada em Publicidade e Propaganda (UCPel) e Administração de Empresas (UNINTER), possui pós-graduação em Administração de Marketing (ULBRA), Sistemas de Informação para e-business (UCPel), Formação Docente (IFSul) e possui Mestrado em Educação (UFPel). É Vice-presidente de Relacionamento da APAP – Associação dos Profissionais de Administração de Pelotas e também representante Regional do CRA-RS – Conselho Regional de Administração do RS na região conhecida como Costa Doce, que abrange o sul do Estado.