

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**