

# Inovações em pesquisas agrárias e ambientais

Volume III

Alan Mario Zuffo  
Jorge González Aguilera  
Luciano Façanha Marques  
Organizadores



Pantanal Editora

2024

**Alan Mario Zuffo**  
**Jorge González Aguilera**  
**Luciano Façanha Marques**  
Organizadores

**Inovações em pesquisas agrárias e  
ambientais**  
**Volume III**



Pantanal Editora

2024

Copyright© Pantanal Editora

**Editor Chefe:** Prof. Dr. Alan Mario Zuffo

**Editores Executivos:** Prof. Dr. Jorge González Aguilera e Prof. Dr. Bruno Rodrigues de Oliveira

**Diagramação:** A editora. **Diagramação e Arte:** A editora. **Imagens de capa e contracapa:** Canva.com. **Revisão:** O(s) autor(es), organizador(es) e a editora.

### Conselho Editorial

#### Grau acadêmico e Nome

Prof. Dr. Adaylson Wagner Sousa de Vasconcelos  
Profa. MSc. Adriana Flávia Neu  
Profa. Dra. Allys Ferrer Dubois  
Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior  
Profa. MSc. Aris Verdecia Peña  
Profa. Arisleidis Chapman Verdecia  
Prof. Dr. Arinaldo Pereira da Silva  
Prof. Dr. Bruno Gomes de Araújo  
Prof. Dr. Caio Cesar Enside de Abreu  
Prof. Dr. Carlos Nick  
Prof. Dr. Claudio Silveira Maia  
Prof. Dr. Cleberton Correia Santos  
Prof. Dr. Cristiano Pereira da Silva  
Profa. Ma. Dayse Rodrigues dos Santos  
Prof. MSc. David Chacon Alvarez  
Prof. Dr. Denis Silva Nogueira  
Profa. Dra. Denise Silva Nogueira  
Profa. Dra. Dennyura Oliveira Galvão  
Prof. Dr. Elias Rocha Gonçalves  
Prof. Me. Ernane Rosa Martins  
Prof. Dr. Fábio Steiner  
Prof. Dr. Fabiano dos Santos Souza  
Prof. Dr. Gabriel Andres Tafur Gomez  
Prof. Dr. Hebert Hernán Soto Gonzáles  
Prof. Dr. Hudson do Vale de Oliveira  
Prof. MSc. Javier Revilla Armesto  
Prof. MSc. João Camilo Sevilla  
Prof. Dr. José Luis Soto Gonzales  
Prof. Dr. Julio Cezar Uzinski  
Prof. MSc. Lucas R. Oliveira  
Prof. Dr. Luciano Façanha Marques  
Profa. Dra. Keyla Christina Almeida Portela  
Prof. Dr. Leandro Argentel-Martínez  
Profa. MSc. Lidiene Jaqueline de Souza Costa Marchesan  
Prof. Dr. Marco Aurélio Kistemann  
Prof. MSc. Marcos Pisarski Júnior  
Prof. Dr. Marcos Pereira dos Santos  
Prof. Dr. Mario Rodrigo Esparza Mantilla  
Profa. MSc. Mary Jose Almeida Pereira  
Profa. MSc. Núbia Flávia Oliveira Mendes  
Profa. MSc. Nila Luciana Vilhena Madureira  
Profa. Dra. Patrícia Maurer  
Profa. Dra. Queila Pahim da Silva  
Prof. Dr. Rafael Chapman Auty  
Prof. Dr. Rafael Felipe Ratke  
Prof. Dr. Raphael Reis da Silva  
Prof. Dr. Renato Jaqueto Goes  
Prof. Dr. Ricardo Alves de Araújo (*In Memoriam*)  
Profa. Dra. Sylvana Karla da Silva de Lemos Santos  
MSc. Tayronne de Almeida Rodrigues  
Prof. Dr. Wéverson Lima Fonseca  
Prof. MSc. Wesclen Vilar Nogueira  
Profa. Dra. Yilan Fung Boix  
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme

#### Instituição

OAB/PB  
Mun. Faxinal Soturno e Tupanciretã  
UO (Cuba)  
IF SUDESTE MG  
Facultad de Medicina (Cuba)  
ISCM (Cuba)  
UFESSPA  
UEA  
UNEMAT  
UFV  
AJES  
UFGD  
UEMS  
IFPA  
UNICENTRO  
IFMT  
UFMG  
URCA  
ISEPAM-FAETEC  
IFG  
UEMS  
UFF  
(Colômbia)  
UNAM (Peru)  
IFRR  
UCG (México)  
Rede Municipal de Niterói (RJ)  
UNMSM (Peru)  
UFMT  
SED Mato Grosso do Sul  
UEMA  
IFPR  
Tec-NM (México)  
Consultório em Santa Maria  
UFJF  
UEG  
FAQ  
UNAM (Peru)  
SEDUC/PA  
IFB  
IFPA  
UNIPAMPA  
IFB  
UO (Cuba)  
UFMS  
UFPI  
UFG  
UEMA  
IFB  
UFPI  
FURG  
UO (Cuba)  
UFT

Conselho Técnico Científico  
- Esp. Joacir Mário Zuffo Júnior  
- Esp. Maurício Amormino Júnior  
- Lda. Rosalina Eufrausino Lustosa Zuffo

Ficha Catalográfica

**Catalogação na publicação**  
**Elaborada por Bibliotecária Janaina Ramos – CRB-8/9166**

I58

Inovações em pesquisas agrárias e ambientais - Volume III / Organização de Alan Mario Zuffo, Jorge González Aguilera, Luciano Façanha Marques. – Nova Xavantina-MT: Pantanal, 2024.  
130p.

Livro em PDF

ISBN 978-65-85756-31-0

DOI <https://doi.org/10.46420/9786585756310>

1. Ciências agrárias. 2. Meio ambiente. 3. Pesquisa. I. Zuffo, Alan Mario (Organizador). II. Aguilera, Jorge González (Organizador). III. Marques, Luciano Façanha (Organizador). IV. Título.

CDD 630

Índice para catálogo sistemático

I. Ciências agrárias



Nossos e-books são de acesso público e gratuito e seu download e compartilhamento são permitidos, mas solicitamos que sejam dados os devidos créditos à Pantanal Editora e também aos organizadores e autores. Entretanto, não é permitida a utilização dos e-books para fins comerciais, exceto com autorização expressa dos autores com a concordância da Pantanal Editora.

**Pantanal Editora**

Rua Abaete, 83, Sala B, Centro. CEP: 78690-000.  
Nova Xavantina – Mato Grosso – Brasil.  
Telefone (66) 99682-4165 (Whatsapp).  
<https://www.editorapantanal.com.br>  
[contato@editorapantanal.com.br](mailto:contato@editorapantanal.com.br)



## **Apresentação**

Bem-vindos ao mundo fascinante das pesquisas agrárias e ambientais! É com grande entusiasmo que apresentamos o e-book “Inovações em Pesquisas Agrárias e Ambientais Volume III”, uma compilação que destaca as últimas e mais notáveis descobertas no campo da agricultura e do meio ambiente.

No decorrer dos capítulos deste e-book, são explorados os seguintes tópicos: Análise da pastagem por meio de imagens RGB obtidas com VANT; Fibras vegetais no Brasil: um potencial socioeconômico e biotecnológico; Caracterização das Práticas de Bem-Estar Animal em Suínos Abatidos em Abatedouro Frigorífico com Inspeção Oficial; Análise da gestão de produtores de hortaliças na comunidade rural de Santa Rosa, Capanema-PA; Ecofisiologia da germinação de sementes de *Anadenanthera colubrina* var. *cebil* (Griseb.) Altschu; Producción sustentable de lechuga (*Lactuca sativa*) en sistemas hidropónicos: NFT y raíz flotante; A Inserção de Primavera do Leste, no sistema capitalista de produção; e a Análise de custos e lucratividade de churrascarias no município de Capanema, PA.

Este livro, é mais do que um simples livro; é um convite para explorar o futuro da agricultura e do meio ambiente. Esperamos que os leitores se inspirem e colaborem para moldar um futuro mais sustentável e próspero para todos.

Agradecemos aos autores por suas contribuições e esperamos que este e-book seja uma fonte valiosa de conhecimento para estudantes, pesquisadores e profissionais interessados nessas áreas vitais.

Boa leitura!  
Os organizadores


## Sumário


<b>Apresentação .....</b>	<b>4</b>
<b>Capítulo I.....</b>	<b>6</b>
Análise da pastagem por meio de imagens RGB obtidas com VANT.....	6
<b>Capítulo II.....</b>	<b>18</b>
Fibras vegetais no Brasil: um potencial socioeconômico e biotecnológico .....	18
<b>Capítulo III.....</b>	<b>42</b>
Caracterização das práticas de bem-estar animal em suínos abatidos em abatedouro frigorífico com inspeção oficial.....	42
<b>Capítulo IV.....</b>	<b>56</b>
Análise da gestão de produtores de hortaliças na comunidade rural de Santa Rosa, Capanema-PA..	56
<b>Capítulo V .....</b>	<b>69</b>
Ecofisiologia da germinação de sementes de <i>Anadenanthera colubrina</i> var. <i>cebil</i> (Griseb.) Altschul.....	69
<b>Capítulo VI.....</b>	<b>79</b>
Producción sustentable de lechuga ( <i>Lactuca sativa</i> ) en sistemas hidropónicos: NFT y raíz flotante....	79
<b>Capítulo VII.....</b>	<b>98</b>
A inserção de Primavera do Leste, no sistema capitalista de produção .....	98
<b>Capítulo VIII .....</b>	<b>118</b>
Análise de custos e lucratividade de churrascarias no município de Capanema, PA .....	118
<b>Índice Remissivo .....</b>	<b>129</b>
<b>Sobre os organizadores.....</b>	<b>130</b>

## Análise de custos e lucratividade de churrascarias no município de Capanema, PA


Recebido em: 12/03/2024


Aceito em: 18/03/2024


 10.46420/9786585756310cap8

Pollyane Carmo da Costa 

Ana Karlla Magalhães Nogueira 

Luiz Cláudio Moreira Melo Júnior 

Luciane Cristina Paschoal Martins 

Wagner Jhonatan de Azevedo Silva 

### INTRODUÇÃO

Em função do crescimento da competitividade no mercado, é crescente o número de empresas que buscam por informações, estratégias e técnicas que propiciem um controle dos custos, e auxilie na tomada de decisões que não conseguem se adaptar às exigências do mercado, por não terem conhecimento adequado de controle de custos (Dornelas, 2016, p. 102). Quanto mais intensa a competição entre as empresas, aquele que souber utilizar as informações e dispor de instrumentos de gestão de controle de custos pode se sobressair nos negócios diante dos concorrentes (Gil, 2017).

O controle dos custos é um critério competitivo básico para determinar a eficiência operacional e para a formação de um planejamento estratégico para ganhar vantagens competitivas sustentáveis (Santana, 2003). Diante disso, é necessário que o profissional estabeleça metas, foque em situações estratégicas e esteja preparado para as mudanças que ocorrem no mercado.

Ademais, de acordo com Samuelson & Nordhaus (2012), o papel dos custos ultrapassa a influência exercida sobre a produção e os lucros, pois afeta a escolha dos insumos, as decisões de investimento, e ainda, a decisão de manter, ou não, a atividade. Além disso, as empresas necessitam escolher métodos de produção que sejam mais eficientes e produzam ao custo mínimo (Mankiw, 2017).

Um dos fatores que levam as micro e pequenas empresas a falência precoce é a falta de planejamento estratégico dos gestores e os custos elevados (Ferreira et al., 2012). Outros fatores que dificultam a boa gestão dos empresários em manter as atividades é a falta de conhecimento sobre questões administrativas, utilizando apenas o conhecimento baseado nas experiências para estabelecer decisões (Martins et al., 2017). O controle dos custos não deixa de ser uma estratégia competitiva aliada ao planejamento estratégico dos gestores e à redução dos custos para obter mais lucro.

Parte-se do pressuposto de que várias empresas não fazem um planejamento estratégico nem um controle de custos adequado, o que contribui para o surgimento de possíveis problemas financeiros que podem dificultar a sobrevivência dessas empresas no mercado. Diante disso, cabe a indagação: os

proprietários das churrascarias do município de Capanema estão efetivamente obtendo lucro, ou apenas cobrindo os custos?

Diante do exposto, para responder a esta questão, o objetivo geral desta pesquisa é analisar os custos e a lucratividade de churrascarias no município de Capanema/PA. E como objetivos específicos, tem-se: a) mensurar os custos/despesas fixos e custos/despesas variáveis b) mensurar a margem de lucro das empresas.

A relevância da pesquisa está em auxiliar os proprietários na sua gestão, a partir da avaliação da capacidade de geração de lucro dessas empresas; bem como na concepção de novas produções científicas sobre o tema. Além disso, vale destacar a relevância do tema, ainda pouco explorado, e a importância que as informações de levantamento de custos e lucratividade têm, no sentido de servirem como referência para a elaboração do planejamento das empresas do setor.

Para as universidades, o presente estudo pode ser utilizado como material de pesquisa no seu banco de dados para os discentes do curso de ciências contábeis, administração e agronomia, que queiram aprimorar seus conhecimentos na área de contabilidade de custos na atividade comercial.

Além da introdução, o texto está estruturado em material e métodos, análise e discussão dos resultados e conclusão.

## **MATERIAL E MÉTODOS**

A metodologia mostra o caminho que se percorre para se chegar ao objetivo do estudo, mostrando, assim, quais os passos seguidos no decorrer da pesquisa.

Do ponto de vista dos seus objetivos, trata-se de uma pesquisa descritiva. Conforme Vergara (1998), a pesquisa descritiva expõe características de determinada população ou de determinado fenômeno.

Este trabalho possui caráter quantitativo. Conforme Marconi & Lakatos (2011, p. 141), entende-se como quantitativa “a metodologia que compreende o fenômeno por meio da coleta de dados numéricos, que apontarão preferências, comportamentos e ações dos indivíduos que permanecem a determinado grupo da sociedade”.

De acordo com Oliveira et al. (2015), esta metodologia é utilizada no desenvolvimento das pesquisas descritivas, econômicas, mercadológicas, opinião, administração, na qual se procura descobrir e classificar a relação entre variáveis, assim como na investigação de causalidade entre os fenômenos: causa e efeito.

No que concerne a esta pesquisa, para coletar os dados foi realizado mapeamento de todas as churrascarias do município de Capanema. Assim, foram encontrados vinte estabelecimentos que atuam no ramo de churrascarias. Desse total, dezesseis proprietários aceitaram responder as perguntas da entrevista estruturada para o estudo. Do total de dezesseis entrevistas estruturadas, quatro empresas



foram desconsideradas por não responderem todas as perguntas. Assim, foram consideradas doze empresas, no total. A pesquisa foi realizada no mês de setembro a outubro de 2018, por meio de entrevista estruturada com os proprietários das empresas.

Segundo Marconi & Lakatos (2011), a entrevista é um dos meios mais simples para a coleta de dados, pois acontece em uma conversa simples entre o entrevistador e o entrevistado. Os dados coletados foram organizados em planilha de Excel calculados, analisados e, posteriormente, organizados em Tabelas para uma melhor compreensão dos resultados obtidos.

Como o foco da pesquisa foi a análise de custo e de lucratividade de churrascarias localizadas no município de Capanema/PA, o conteúdo do instrumento de coleta de dados envolveu questões relacionadas às informações sobre os custos e vendas das empresas. Dessa forma, foram elaboradas Tabelas dos custos fixos, dos custos variáveis e das Demonstrações do Resultado do Exercício - DRE pelo custeamento variável.

Para fazer o demonstrativo, consideraram-se os principais componentes que compõem uma DRE, de modo que, com as informações obtidas, fosse possível montar uma demonstração para cada empresa. Optou-se por essa metodologia, de elaborar a DRE, pela necessidade de analisar a situação financeira dessas empresas. Para a realização da DRE, foram feitas perguntas como: Qual o valor do preço do churrasco e a quantidade de vendas no mês? Qual a média mensal de vendas de bebidas? Com essas informações, calculou-se o faturamento mensal das empresas.

As outras questões de ordem financeira necessárias para elaborar a DRE foram: Qual o valor médio gasto com matéria-prima? Qual o custo mensal com mão de obra? Qual o custo mensal com a ocupação do estabelecimento? Além dessas perguntas, a entrevista estruturada continha perguntas sobre o tempo de mercado, dias de funcionamento e sobre a quantidade de colaboradores.

É necessário obter essas informações de custos e vendas associados ao negócio para, assim, realizar a mensuração da margem de lucro de cada empresa e fazer a comparação da lucratividade das churrascarias. O custo fixo foi mensurado para o período de um mês, para cada churrascaria. Os dados coletados foram tratados quantitativamente e demonstrados em Tabelas.

O quantitativo das doze empresas foram nomeadas de A a L. Para facilitar a compreensão da procedência dos dados e a construção das Tabelas, foram utilizadas as seguintes siglas: Na Tabela 1- (CF) Custo Fixo, (MO) Mão de Obra; (COI) Custo de Ocupação do Imóvel (aluguel, IPTU etc.); (OCD) outros custos/despesas (energia, material de limpeza, gás, carvão e etc.); Na Tabela 2- (CV) Custo Variável; Na Tabela 3- (CFI) Custo fixo Total, (CVT) Custo variável total; e na Tabela 4- (MC) Margem de Contribuição; (LL) Lucro Líquido.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

### *Contexto geral das empresas*

As empresas participantes são caracterizadas como churrascarias. E, como o próprio nome sugere, trata-se de empresas que vendem churrasco em um estabelecimento localizado no município de Capanema/PA.

Com base nos dados da pesquisa, tem-se que 42% dos empresários entrevistados estão na atividade há mais de 5 anos. Quanto ao gênero dos entrevistados 60% é do sexo masculino frente ao feminino (40%) e se encontra na faixa etária de 20 a 60 anos. Os proprietários, em sua maioria, possuem nível médio (80%) e empregam até 6 funcionários. Aproximadamente 58% possuem até dois funcionários na empresa e 42% possuem até seis funcionários. O que os caracteriza como microempresas, de acordo com a Classificação do Sebrae (2013).

### *Análise dos custos e da lucratividade*

O custo de mão de obra, na média simples, representou 13,34% sobre as vendas (Tabela 1). Em estudo desenvolvido por Raymundo (2015), identificou-se um custo de mão de obra com percentual de 26,50% sobre as vendas. Já Stavie, Antunes & Sousa (2015), encontraram um percentual de 18,71% de custo de mão de obra sobre as vendas.

No que se refere ao custo da ocupação do imóvel (aluguel, imposto predial, etc.), constatou-se que representa 4,66% das vendas, na média simples (Tabela 1). Stavie, Antunes & Sousa (2015), identificaram percentuais de custos com aluguel de 6,94% sobre as vendas. E Raymundo (2015), encontrou um percentual de 12,41% de custos de ocupação do imóvel sobre as vendas em restaurantes.

Neste estudo, o custo de ocupação do imóvel ficou com índice mínimo de 1,71% e índice máximo de 8,02% (Tabela1). Os outros custos (energia, material de limpeza, gás, etc.) representaram, na média simples, 6,88% sobre as vendas. O custo fixo total representou, na média simples, 24,89% sobre as vendas (Tabela1).

**Tabela 1.** Distribuição em porcentagem (%) dos custos fixos mensais sobre a receita de um mês das churrascarias do município de Capanema, PA. Fonte: Resultados da pesquisa (2019).

ITENS	MO	%MO	COI	%COI	OC	%OCD	Total de CF	Receita	
Empresa	(R\$)		(R\$)		(R\$)		(R\$)	(%)	(R\$)
A	3.400,00	9,71	600,00	1,71	1.238,00	3,54	5.238,00	14,96	35.000,00
B	2.550,00	15,75	360,00	2,22	580,00	3,58	3.490,00	21,55	16.200,00
C	1.200,00	10,00	500,00	4,17	963,00	8,03	2.663,00	22,19	12.000,00
D	1.200,00	10,67	600,00	5,33	1.012,00	9,00	2.812,70	25,00	11.250,00
E	5.688,00	14,67	1.200,00	3,10	1.710,00	4,41	8.598,00	22,18	38.770,00
F	600,00	5,71	650,00	6,19	770,00	7,33	2.020,00	19,24	10.500,00

ITENS	MO	%MO	COI	%COI	OC	%OCD	Total de CF		Receita
Empresa	(R\$)		(R\$)		(R\$)		(R\$)	(%)	(R\$)
G	5.260,00	26,30	900,00	4,50	813,00	4,07	6.973,00	34,86	20.000,00
H	900,00	7,69	450,00	3,85	563,00	4,81	1.913,00	16,35	11.700,00
I	800,00	8,21	450,00	4,62	650,00	6,67	1.900,00	19,49	9.750,00
J	1.800,00	18,00	500,00	5,00	810,00	8,10	3.110,00	31,10	10.000,00
K	800,00	21,39	300,00	8,02	578,00	15,45	1.678,00	44,87	3.740,00
L	1000,00	12,08	600,00	7,25	628,00	7,58	2.228,00	26,91	8.280,00
Média									
Simplex	2.099,83	13,34	592,50	4,66	859,58	6,88	3.551,98	24,89	15.599,17

Com base nos resultados dessa pesquisa, da Tabela 2, observou-se que os custos variáveis representam, na média simples, 62,83% sobre as vendas das empresas pesquisadas, já o custo fixo total representou, em média, 24,89% sobre as vendas.

Segundo Hilton (2018) os custos variáveis são aqueles que variam proporcionalmente ao volume de produção, ou seja, os custos que crescem, dependendo da quantidade produzida. São exemplos de custos variáveis em um restaurante os custos com gêneros alimentícios e produtos descartáveis (Kimura, 2003).

Neste estudo, a matéria-prima representou 48,77% (média simples), das vendas das empresas pesquisadas, sendo que o menor índice foi 30,50% e o maior 67,43%, conforme a Tabela 2. As bebidas e os descartáveis representavam, na média simples, respectivamente, um percentual em 11,82% e 2,33% sobre as vendas das empresas pesquisadas.

**Tabela 2.** Distribuição em % dos custos variáveis sobre as vendas das empresas pesquisadas. Fonte: Resultados da pesquisa (2019).

ITENS	Matéria-Prima		Descartáveis		Bebidas		Total de CV		Receita
Empresas	(R\$)	(%)	(R\$)	(%)	(R\$)	(%)	(R\$)	(%)	(R\$)
A	18.800,00	53,71	600,00	1,71	5.900,00	16,86	25.000,00	72,29	35.000,00
B	8.120,00	50,12	300,00	1,85	896,00	17,88	11.316,00	69,85	16.200,00
C	6.134,40	51,12	300,00	2,50	1.800,00	15,00	8.234,40	68,62	12.000,00
D	5.400,00	48,00	400,00	3,56	1.800,00	16,00	7.600,00	67,56	11.250,00
E	20.300,00	52,36	700,00	1,81	2.700,00	6,96	23.700,00	61,13	38.770,00
F	7.280,00	67,43	200,00	1,90	200,00	1,90	7.480,00	71,24	10.500,00
G	6.100,00	30,50	380,00	1,90	1.320,00	6,60	7.800,00	39,00	20.000,00
H	5.036,00	43,04	280,00	2,39	1.820,00	15,56	7.136,00	60,99	11.700,00
I	4.980,00	51,08	200,00	2,05	1.600,00	16,41	6.780,00	69,54	9.750,00
J	4.000,00	40,00	200,00	2,00	1.200,00	12,00	5.400,00	54,00	10.000,00

ITENS	Matéria-Prima		Descartáveis		Bebidas		Total de CV		Receita
K	1.800,00	48,13	100,00	2,67	300,00	8,02	2.200,00	58,82	3.740,00
L	4.120,00	49,76	200,00	2,42	720,00	8,70	5.040,00	60,87	8.280,00
Média									
Simple	7.672,53	48,77	321,66	2,23	1.688,00	11,82	9.807,20	62,83	15.599,17

Horngrén & Rajan (2019), acrescentam que os custos, para serem controlados, precisam ser conhecidos e medidos, pois não se controla aquilo que não se conhece. O profissional da contabilidade deve identificar onde os custos podem ser reduzidos, sem afetar a qualidade do produto ou serviço da empresa.

A soma dos custos fixos e dos custos variáveis geram o custo total de uma empresa. Quando a receita é maior do que este, a empresa apresenta um resultado positivo, mas se a receita for menor do que os custos totais, a empresa apresenta resultado negativo, ou seja, prejuízo. Na Tabela 3 o custo total é a soma dos custos variáveis e dos custos fixos ( $CT = CV + CF$ ).

Identificou-se que os custos variáveis fazem parte da maior parcela da estrutura dos custos totais das empresas, os custos variáveis são aqueles que estão diretamente relacionados ao nível de produção. Neste estudo, esses custos variáveis representaram, na média simples, 72% da estrutura dos custos totais. E os custos fixos representaram, em média, 28% dos custos totais com índice mínimo de 17,32% e índice máximo de 47,20% (Tabela 3).

**Tabela 3.** Distribuição em percentuais dos custos variáveis e dos custos fixos em relação aos custos totais das empresas pesquisadas. Fonte: Resultados da pesquisa (2019).

Descrição Empresas	CFT		CVT		Custo Total (R\$)
	(R\$)	(%)	(R\$)	(%)	
A	5.238,00	17,32%	25.000,00	82,68%	30.238,00
B	3.490,00	23,57%	11.316,00	76,43%	14.806,00
C	2.663,00	24,44%	8.234,40	75,56%	10.897,40
D	2.812,70	27,01%	7.600,00	72,99%	10.412,70
E	8.598,00	26,62%	23.700,00	73,38%	32.298,00
F	2.020,00	21,26%	7.480,00	78,74%	9.500,00
G	6.973,00	47,20%	7.800,00	52,80%	14.773,00
H	1.913,00	21,14%	7.136,00	78,86%	9.049,00
I	1.900,00	21,89%	6.780,00	78,11%	8.680,00
J	3.110,00	36,55%	5.400,00	63,45%	8.510,00
K	1.678,00	43,27%	2.200,00	56,73%	3.878,00
L	2.228,00	30,65%	5.040,00	69,35%	7.268,00
Média Simple	3.551,98	28,00%	9.807,20	72,00%	13.359,18

Para averiguar se as churrascarias estão gerando resultados positivos, recorreu-se à demonstração do resultado do exercício pelo custeio variável para verificar a situação financeira das empresas. Optou-se em fazer uma demonstração de resultado para cada empresa, pois, dessa maneira, é possível observar melhor os resultados financeiros de cada empresa estudada (Tabela4).

Com base nos resultados obtidos nesta pesquisa, a lucratividade média das empresas, em relação ao seu faturamento, foi de 12,28%, pela média simples. Identificou-se que entre as 12 empresas, conforme as DREs (Tabela 4), uma empresa apresentou lucro líquido abaixo de 1% das vendas no período pesquisado, e onze empresas tiveram lucro líquido positivo. A demonstração foi realizada para o mês de setembro de vendas. Conforme os dados da Tabela4, a receita mensal gerada pelas empresas pesquisadas, pela média simples, foi de R\$ 15.599,17.

O lucro líquido sobre as vendas, nesta pesquisa, representou, em média, 12,28%. Stavie, Antunes & Sousa (2015) identificaram um percentual de lucro líquido de 9,18% em um restaurante comercial. Já Raymundo (2015) identificou um percentual de lucro que representou, em média, 13,9% sobre as vendas de empresas do setor alimentício. Estes percentuais são aproximados aos identificados neste estudo (Tabela 5).

**Tabela 4.** Demonstração de resultado pelo custeio variável ou direto no período de um mês das empresas pesquisadas. Fonte: Resultados da pesquisa (2019).

Empresas	A		B		C	
Descrição	Valor (R\$)	%	Valor (R\$)	%	Valor (R\$)	%
Receita	35.000,00	100,00%	16.200,00	100,00%	12.000,00	100,00%
(-) CV	25.300,00	72,29%	11.316,00	69,85%	8.234,40	68,62%
(=) MC	9.700,00	27,71%	4.884,00	30,15%	3.765,60	31,38%
(-) C/D fixo	5.238,00	14,96%	3.490,00	21,55%	2.663,00	22,19%
(=) LL	4.462,00	12,75%	1.394,00	8,60%	1.102,60	9,19%
Empresas	D		E		F	
Descrição	Valor (R\$)	%	Valor (R\$)	%	Valor (R\$)	%
Receita	11.250,00	100,00%	38.770,00	100,00%	10.500,00	100,00%
(-) CV	7.600,00	67,56%	23.700,00	61,13%	7.480,00	71,24%
(=) MC	3.650,00	32,44%	15.070,00	38,87%	3.020,00	28,76%
(-) C/D fixo	2.812,00	25,00%	8.598,00	22,18%	2.020,00	19,24%
(=) LL	837,00	7,44%	6.472,00	16,69%	1.000,00	9,52%
Empresas	G		H		I	
Descrição	Valor (R\$)	%	Valor (R\$)	%	Valor (R\$)	%
Receita	20.000,00	100,00%	11.700,00	100,00%	9.750,00	100,00%
(-) CV	7.800,00	39,00%	7.136,00	60,99%	6.780,00	69,54%
(=) MC	12.200,00	61,00%	4.564,00	39,01%	2.970,00	30,46%

Inovações em pesquisas agrárias e ambientais - Volume III

(-) C/D fixo	6.973,00	34,86%	1.913,00	16,35%	1.900,00	19,49%
(=) LL	5.227,00	26,14%	2.651,00	22,66%	1.070,00	10,97%
Empresas	J		K		L	
Descrição	Valor (R\$)	%	Valor (R\$)	%	Valor (R\$)	%
Receita	10.000,00	100,00%	3.740,00	100,00%	8.280,00	100,00%
(-) CV	5.400,00	54,00%	2.200,00	58,82%	5.040,00	60,87%
(=) MC	4.600,00	46,00%	1.540,00	41,18%	3.240,00	39,13%
(-) C/D fixo	3.110,00	31,10%	1.678,00	44,87%	3.228,00	26,91%
(=) LL	1.490,00	14,90%	-138,00	-3,69%	1.012,00	12,22%

Mendonça, Gonçalves & Machado (2015), também identificaram em percentual de lucro de 28% sobre as vendas em um restaurante Self-Service. O percentual de lucro de uma empresa do setor alimentício vai depender do volume de vendas que a empresa realiza. Neste estudo, foi identificado um índice mínimo de lucro positivo de 7,44% e índice máximo de lucro, o que representa 26,14% das vendas das empresas pesquisadas (Tabela 5).

**Tabela 5.** Percentuais identificados nas referências bibliográficas comparado com os obtidos nesta pesquisa. Fonte: Elaborado pelo autor (2019).

Fonte	Tipo de custo	Resultados obtidos em outros estudos (%)	Resultados obtidos neste estudo (%)
Stavie, Antunes & Sousa (2015).	Matéria-prima	25,92%	48,77%
Stavie, Antunes & Sousa (2015).	Descartáveis	1,52%	2,23%
Raymundo, (2015).	Custo de ocupação do imóvel	12,41%	Entre 1,71% a 8,02%
Stavie, Antunes & Sousa (2015).	Aluguel	6,94%	Entre 1,71% a 8,02%
Stavie, Antunes & Sousa (2015).	Lucro	9,18%	Entre 7,44% a 26,14%
Raymundo, (2015)	Lucro	13,9%	Entre 7,44% a 26,14%
Mendonça, Gonçalves & Machado (2015).	Lucro	28 %	Entre 7,44% a 26,14%
Raymundo, (2015).	Mão de obra	26,50%	13,34%
Stavie, Antunes & Sousa (2015).	Mão de obra	18,71%	13,34%



Stavie, Antunes & Sousa (2015) encontraram um percentual de 25,92%, que representa os custos com a matéria-prima sobre as vendas de um restaurante. Já nesta pesquisa, o custo com matéria-prima encontrado foi de 48,77% das vendas (Tabela 5).

Vários autores concluíram que é importante que a empresa tenha conhecimento dos seus custos, pois nenhuma unidade de processamento de alimentos sobreviverá no mercado, se não tiver controle dos seus custos para gerar informações necessárias para a formação do preço de venda mais correto. Isso porque uma tomada de decisão inadequada pode deixar a empresa vulnerável à concorrência de outras empresas (Visitin; Moreira & Andrean, 2012; Ghirlard & Zambelan, 2006).

Neste estudo também foi encontrado um percentual pela média simples de 2,23% de custos materiais descartáveis sobre as vendas das 12 empresas pesquisadas. Stavie, Antunes & Sousa (2015) identificaram um percentual de 1,52% dos descartáveis sobre as vendas. O quadro 1 foi elaborado para demonstrar os percentuais obtidos neste estudo, com os percentuais encontrados em material bibliográfico.

A contabilidade de custo é uma ferramenta essencial para calcular corretamente o lucro. Para quem administra uma empresa, conhecer os custos é essencial para realizar o cálculo correto do lucro (Oliveira et al., 2015).

Sendo assim, adotar estratégias de custos pode contribuir para a solução de problemas relacionados ao planejamento das vendas e formação do preço de venda. Além de ser uma ferramenta essencial para calcular o lucro, e para saber se a empresa está obtendo resultados positivos.

## CONCLUSÃO

A pesquisa alcançou o seu objetivo de analisar os custos e a lucratividade das empresas do ramo de churrascarias, em Capanema-PA. Sobre a lucratividade, 92% das empresas tiveram lucro líquido positivo, pois a receita obtida cobriu os custos totais e ainda sobrou um excedente, que pode ser utilizado como investimento na empresa. Em contrapartida, 8% das empresas tiveram lucro líquido abaixo de 1% das vendas no período de um mês.

Destaca-se que, quando a empresa conseguiu cobrir os custos variáveis e parte dos custos fixos no período de um mês, significa que a empresa leva mais de um mês trabalhando para cobrir todos os custos e começar a obter lucro. Os resultados da pesquisa refletem a situação das empresas apenas no mês de setembro. Todavia, cabe ressaltar a relevância das inferências da pesquisa em virtude da inexistência de trabalhos voltados ao controle dos custos de microempreendedores do município de Capanema, interior do Pará.

Para contribuir com os proprietários desse seguimento, que buscam fundamentação na literatura, recomenda-se que essa pesquisa seja realizada outras vezes e em outros períodos com um maior número de empresas desse ramo. Dessa forma, esse estudo poderá continuar contribuindo com os

empreendedores desse ramo, que terão fundamentação para um planejamento financeiro, uma tomada de decisão mais assertiva, com base nas informações geradas pela contabilidade. Além de ter mais segurança para permanecer no mercado, obtendo resultados positivos.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Anuário do trabalho na micro e pequena empresa*: 2013. 6. ed. / Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas-SEBRAE; disponível em: [https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/estudos\\_pesquisas/empregodestaque13,46c9f925817b3410VgnVCM2000003c74010aRCRD](https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/estudos_pesquisas/empregodestaque13,46c9f925817b3410VgnVCM2000003c74010aRCRD). Recuperado em 22 de fevereiro de 2019.
- Dornelas, J. C. (2016). *Empreendedorismo: como transformar ideias em negócios*. Rio de Janeiro: Elsevier. DOI: 10.1016/C2016-0-00117-5.
- Ferreira, L. F. F., Oliva, F. L., Santos, S. A., Grizi, C. C. H., & Lima, A. C. (2012). *Análise quantitativa sobre a mortalidade precoce de micro e pequenas empresas da cidade de São Paulo*. Revista Gestão e Produção, 19(4), 697-710. DOI: 10.1590/S0104-530X2012000400006.
- Gil, A. C. (2017). *Sistemas de informações contábeis* (8a ed.). São Paulo: Saraiva Educação. DOI:10.12661/9788502265528.
- Ghilardi, W. J., & Zamberlan, C. O. (2006). *Relevância dos sistemas de custos para as pequenas empresas*. Revista Eletrônica de Contabilidade, 3(1), 196. <https://doi.org/10.5902/198109466144>.
- Hilton, R. W. (2018). *Gestão de custos: Uma abordagem estratégica* (10a ed.). Rio de Janeiro: Elsevier. DOI:10.1016/C2017-0-03251-9.
- Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2019). *Contabilidade de custos: Uma abordagem gerencial* (17a ed.). Porto Alegre: AMGH Editora. doi:10.7868/9788580555242.
- Kimura, A. Y. (2003). *Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais*. São Paulo: Livraria Varela. DOI: 10.1007/978-3-642-19451-5
- Lima, L., & Souza, L. (2013). *A importância das ferramentas contábeis gerenciais para a continuidade e otimização das atividades das micro e pequenas empresas: uma pesquisa de campo na Feira da Oito de Maio em Icoaraci – Belém*. Revista Acadêmica e Científica FCAT, 6(1), 1-14. DOI: 10.22487/2176-6681.2013.v6.i1.28288
- Mankiw, N. G. (2017). *Introdução à Economia* (9a ed.). São Paulo: Cengage Learning. DOI: 10.11647/OBP.0000
- Marconi, M. A., & Lakatos, E. M. (2011). *Metodologia Científica* (5a ed.). São Paulo: Atlas. DOI:10.11606/9788522485287
- Martins, B. C., Righi, A. P., Almirão, D. O., & Lopes, J. C. S. (2017). *Contabilidade gerencial como ferramenta para gestão financeira em microempresas do município de São Gabriel/RS*. Revista da Mostra de Trabalho de Conclusão de Curso, 1(1), 1-14. DOI: 10.5902/2525476X24141

- Mendonça, F. M.; Gonçalves, G. V.; Machado, E. V. Desenvolvimento de metodologia de custeio para restaurantes self-services. In: XXXV Encontro Nacional de Engenharia de Produção, 2015, Fortaleza. Anais eletrônicos... Disponível em: <[http://www.abepro.org.br/biblioteca/TN\\_STO\\_208\\_234\\_26614.pdf](http://www.abepro.org.br/biblioteca/TN_STO_208_234_26614.pdf)> Acesso em: 15 set. 2020.
- Oliveira, A. C. de, et al. (2015). *A Contabilidade de Custo como importante ferramenta de gestão para a empresa*. Revista Eletrônica Diálogos em Contabilidade: Teoria e Prática (Online), 1(3), 1-14. DOI: 10.21714/1984-6975RDC10
- Raymundo, P. J. (2015). *Resultados Financeiros: Uma Análise em Empresas do Seguimento de Alimentação fora do domicílio*. Revista Gestão e Produção, 22(4), 791-804. DOI: 10.1590/0104-530X22040006
- Samuelson, P. A., & Nordhaus, W. D. (2012). *Economia* (19a ed.). Rio de Janeiro: McGraw Hill. DOI: 10.1111/j.1467-9442.2012.01338.x.
- Santana, A. C. (2003). *Análise da competitividade sistêmica da indústria de madeira no Estado do Pará*. Revista de Economia e Agronegócio, 1(1), 205-230. DOI:10.18564/rae.v1i1.70.
- Stavie, E., Antunes, M. T., & Souza, M. A. (2015). *Análise de Custos e resultado em um restaurante comercial*. Revista Caderno Pedagógico, Lajeado, 12(1), 124-136. DOI:10.22422/1983-4216.2015v12n1p124-136.
- Vergara, S. C. (1998). *Projetos e Relatórios de Pesquisa em Administração* (2a ed.). São Paulo: Atlas. DOI: 10.1590/S0103-40141998000100001.
- Vieira, E. P., Maciel, E. R., & Ribas, M. (2009). *A Relevância da Gestão de Custos e sua Efetividade no Sistema de Informações Contábil Gerencial*. Revista Contexto, Porto Alegre, 9(16), 149-164. DOI: 10.18593/rc.v9i16.2157.
- Visintin, A., Moreira, R. K., & Andrean, V. (2012). *A utilização da Contabilidade de Custos para a formação do preço de venda em uma Micro e Pequena empresa*. Revista de Ciências Gerenciais, 16(24), 87-106. DOI:10.5752/P.1678-6971.2012v16n24p87.

## Índice Remissivo

### A

angico, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75

### B

bem-estar animal, 42, 43, 44, 46, 49, 50, 52, 53

### F

fibras vegetais, 19, 20, 26, 29, 30, 33, 35, 36, 37, 39, 40

### H

hidropônico, 80, 82, 83, 85, 86, 87, 88, 91, 94

### I

índices de vegetação, 6, 7, 8, 9, 10, 15, 17

### L

lechuga, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 87, 88, 90, 91, 92, 95, 96

lechugas, 80, 81, 88, 93, 94, 95, 96

### M

manejo, 35, 43, 46

matéria-prima, 125

### N

NDVI, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 16

NFT, 5, 79, 80, 82, 83, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97

### O

ortomosaico, 7, 8, 16

### P

pastagem, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 13, 14, 15, 16

PFNM, 18, 19, 26, 29, 40

### R

raíz flotante, 88, 94

recursos genéticos, 18, 30, 33

RGB, 4, 6, 7, 8, 9, 15, 16, 17

### S

sangria, 45, 52

sistemas, 5, 18, 28, 29, 30, 48, 79, 80, 82, 83, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 100, 101, 127

sustentable, 79, 96

### T

transporte e desembarque, 44

## Sobre os organizadores



  **Alan Mario Zuffo**

Engenheiro Agrônomo, graduado em Agronomia (2010) na Universidade do Estado de Mato Grosso (UNEMAT). Mestre (2013) em Agronomia - Fitotecnia (Produção Vegetal) na Universidade Federal do Piauí (UFPI). Doutor (2016) em Agronomia - Fitotecnia (Produção Vegetal) na Universidade Federal de Lavras (UFLA). Pós-Doutorado (2018) em Agronomia na Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS). Atualmente, possui 165 artigos publicados/aceitos em revistas nacionais e internacionais, 127 resumos simples/expandidos, 66 organizações de e-books, 45 capítulos de e-

books. É editor chefe da Pantanal editora e da Revista Trends in Agricultural and Environmental Sciences, e revisor de 18 revistas nacionais e internacionais. Professor adjunto na UEMA em Balsas. Contato: [alan\\_zuffo@hotmail.com](mailto:alan_zuffo@hotmail.com).





  **Jorge González Aguilera**

Engenheiro Agrônomo, graduado em Agronomia (1996) na Universidad de Granma (UG), Bayamo, Cuba. Especialista em Biotecnologia (2002) pela Universidad de Oriente (UO), Santiago de Cuba, Cuba. Mestre (2007) em Fitotecnia na Universidade Federal do Viçosa (UFV), Minas Gerais, Brasil. Doutor (2011) em Genética e Melhoramento de Plantas na Universidade Federal do Viçosa (UFV), Minas Gerais, Brasil. Pós - Doutorado (2016) em Genética e Melhoramento de Plantas na EMBRAPA Trigo, Rio Grande do Sul, Brasil. Professor Visitante (2018-2022) na Universidade Federal de Mato

Grosso do Sul (UFMS) no campus Chapadão do Sul (CPCS), MS, Brasil. Professor substituto (2023-Atual) na Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS), Cassilândia, MS, Brasil. Atualmente, possui 118 artigos publicados/aceitos em revistas nacionais e internacionais, 29 resumos simples/expandidos, 59 organizações de e-books, 43 capítulos de e-books. É editor da Pantanal Editora, e da Revista Trends in Agricultural and Environmental Sciences, e revisor de 19 revistas nacionais e internacionais. Contato: [j51173@yahoo.com](mailto:j51173@yahoo.com)



  **Luciano Façanha Marques**

Técnico em Agropecuária pela Escola Agrotécnica Federal de Iguatu-CE (1997). Engenheiro Agrônomo pela Universidade Federal Rural do Semi-Árido (2006). Mestre em Agronomia (Solos e nutrição de plantas) pela Universidade Federal da Paraíba (2009). Doutor em Agronomia (Solos e nutrição de plantas) pela Universidade Federal da Paraíba (2012). Professor Adjunto IV, Universidade Estadual do Maranhão. Contato:

[lucianomarques@professor.uema.br](mailto:lucianomarques@professor.uema.br)





**Pantanal Editora**

Rua Abaete, 83, Sala B, Centro. CEP: 78690-000

Nova Xavantina – Mato Grosso – Brasil

Telefone (66) 9608-6133 (Whatsapp)

<https://www.editorapantanal.com.br>

[contato@editorapantanal.com.br](mailto:contato@editorapantanal.com.br)