



**OFICINA DE
GESTÃO DE CUSTOS
DA CADEIA CITRÍCOLA**

Pecege



1. OBJETIVO

Proporcionar aos alunos conceitos e metodologias de custos de produção e análise projetos relacionados ao setor sucroenergético, de forma a auxiliar o planejamento e o gerenciamento financeiro da atividade. Além da exposição teórica pelo professor, serão desenvolvidos exercícios aplicados aos respectivos temas, de modo a complementar a fixação dos conceitos, bem como munir os alunos de ferramentas aplicáveis no dia a dia.

2. PÚBLICO-ALVO

O público alvo é constituído por profissionais com atuação relevante na área de coordenação, controle, planejamento agrícola, industrial e administrativo da cadeia citrícola, que queiram aperfeiçoar ou reciclar conhecimentos na área de Gestão de Custos.

3. PONTOS PRINCIPAIS

- Conceitos sobre custos de produção e sua relação com a escala produtiva;
- Conceitos de matemática financeira;
- Customização e aplicação de sistemas de informação para análise de custos;
- Aplicações para elaboração de orçamento de safra e relatórios de acompanhamento;
- Avaliação econômica de projetos;

4. LOCAL, PERIODICIDADE E HORÁRIOS

Local: Campus da ESALQ/USP em Piracicaba/SP

Periodicidade e horários de realização: Aulas às sextas-feiras (08:00h às 12:00h e das 13:00h às 17:00h) e aos sábados (08:00h às 12:00h e das 13:00h às 17:00h), distribuídas em 2 encontros ao longo de 2 meses.

5. PROGRAMA

Data*	Tema	Carga Horária
30/09/2016	Perspectivas e desafios da gestão sustentável na citricultura paulista	4
30/09/2016	Processo industrial para obtenção de sucos cítricos	4
01/10/2016	Gestão de custos e avaliação econômica de projetos na cadeia citrícola	8
04/11/2016	Custos de produção de laranja: estudo de caso de algumas propriedades agrícolas	8
05/11/2016	Custos de processamento industrial de laranja	8

DETALHAMENTO DO PROGRAMA

PERSPECTIVAS E DESAFIOS DA GESTÃO SUSTENTÁVEL NA CITRICULTURA PAULISTA

- A cadeia produtiva agroindustrial de Citros;
- Produção, distribuição geográfica e produtos: evolução da produção brasileira de laranja e mapeamento do consumo mundial de bebidas;
- Canais de comercialização: mercado doméstico e internacional;
- Políticas de incentivo à produção, ciclo do capital de giro e as fontes de financiamento disponível para a indústria e o produtor;
- Preço da laranja e do suco: preço pago ao produtor pela caixa de laranja e o preço do FCOJ (exportações e taxa de câmbio);
- Decomposição do preço do suco de laranja no varejo;
- O ambiente institucional e de negócios da citricultura: a evolução do CONSECITRUS;
- Problemas e principais ameaças à citricultura: contexto e tendência Potencial de crescimento do mercado interno brasileiro;
- Oportunidades futuras de crescimento: crescimento em volume e valor capturado pela cadeia.

Msc. Frederico Fonseca Lopes - MARKESTRAT

PROCESSO INDUSTRIAL PARA OBTENÇÃO DE SUCOS CÍTRICOS

- Indústria e processo de fabricação de sucos: história e evolução
- Características dos diferentes tipos de frutos e sucos cítricos
- Processamento industrial de laranja: da recepção de frutas ao Porto de Santos
- Cálculos e monitoramento da eficiência industrial
- Produtos e subprodutos oriundos da laranja
- Variedades de laranja, planejamento de safras e impactos em qualidade e rendimento
- Controle de qualidade e requisitos legais/mercadológicos
- Aroma e P&D
- Segurança de Alimentos

DR. José Orlando Ferreira (UFSCAR)

GESTÃO DE CUSTOS E AVALIAÇÃO ECONÔMICA DE PROJETOS NA CADEIA CITRÍCOLA

- Conceitos e terminologias de custos e lucro
 - Conceitos de custo e lucro econômico;
 - Diferença entre custo contábil e custo econômico;
 - Estrutura de capital e financiamento: capital circulante e capital não circulantes; financiamento com recursos próprios e de terceiros;
- Metodologia e estruturação para apuração de custos e lucro
 - Custos fixos e variáveis;
 - Custos desembolsáveis e não desembolsáveis;
 - Custos fixos do capital não circulante;
 - Custos fixos desembolsáveis;
 - Custos variáveis;
 - Custo operacional;
 - Custo-volume-lucro;
- Indicadores econômicos para análise econômica-financeira de empresas
 - Margem de Contribuição;
 - Ponto de Equilíbrio;
 - Margem Operacional Efetiva;

- Margem de Lucro;
- Cálculo do custo e lucro pelo método do fluxo de caixa com o uso dos conceitos econômicos VPL (Valor Presente Líquido) e do VAUE (Valor Atual Uniforme Equivalente);
- Gestão de projetos e a realidade empresarial da citricultura.

Msc. Ricardo de Assis Perina - PECEGE/ESALQ/USP

CUSTOS DE PRODUÇÃO DE LARANJA: ESTUDO DE CASO DE ALGUMAS PROPRIEDADES AGRÍCOLAS

- Modelos de custo de produção na citricultura paulista;
- Indicadores de custo de produção agrícola;
- Custo de produção de algumas propriedades localizadas em distintas regiões de São Paulo;
- Desembolsos na cultura da laranja e o processo de descapitalização do produtor;
- Estratificação da produção pelo perfil do produtor no cinturão citrícola;
- Rentabilidade da cultura da laranja sob o enfoque da sustentabilidade econômica;
- Variedades nos pomares;
- Impacto das mudanças climáticas na citricultura;
- Defensivos agrícolas e fertilizantes na citricultura;
- Empregos e condições de trabalho;
- Práticas de manejo agrícola visando ao aumento da produtividade e competitividade da cadeia;
- Perspectivas de novos investimentos.

Gilberto Tozatti - GCONCI

CUSTOS DE PROCESSAMENTO INDUSTRIAL DE LARANJA

- Metodologia de cálculo dos custos de processamento industrial de laranja utilizada pelo PECEGE;
- Exercício prático para cálculo do custo de uma indústria hipotética de processamento de laranja;
- Análises dos resultados do levantamento de custos industriais de processamento de laranja;
- Análise dos principais indicadores de impacto no levantamento de custos;

- Análise de sensibilidade do modelo de produção (coeficientes técnicos) e do custo de processamento de laranja;
- Cenários para os principais indicadores de impacto nos custos;
- Simulação da repartição das sobras e dos custos mediante um critério de pagamento da caixa de laranja (espécie de Consecitrus via sólidos solúveis);
- Discussão sobre gestão de indicadores relevantes para análise de custos.

Msc. Haroldo José Torres da Silva - PECEGE/ESALQ/USP

6. INVESTIMENTO

O valor do investimento para este treinamento é de R\$ 1.890,00 , sendo possível o parcelamento em até 3x de R\$ 630,00.

Pagamentos à vista, ex-alunos do PECEGE e participantes da pesquisa de custos do PECEGE estão sujeitos a um desconto de 5%.

7. INSCRIÇÕES E INFORMAÇÕES

As inscrições devem ser realizadas por meio do [site www.pecege.esalq.usp.br](http://www.pecege.esalq.usp.br) ou pelo telefone (19) 3375-4250.

Mais informações: oficinas@pecege.esalq.usp.br

realização:

Pecege

apoio:



(19) 3377-0937 - (19) 3377-0940
(19) 3375-4250 - (19) 3375-4251

Alexandre Herculano
120, sala T2, Torre 2,
Vila Monteiro - CEP 13418-445

Piracicaba/SP
www.pecege.esalq.usp