

Nesta atividade, você aperfeiçoará as suas habilidades para realizar a **análise de orçamentos empresariais** a partir da história do confeitiro Jorge. Acompanhe cada etapa proposta e desafie-se ao realizar as questões apresentadas. Vamos lá?



Participe das interações no grupo de WhatsApp inserindo as suas respostas nas enquetes disponibilizadas ao longo do dia!

ETAPA 1 | RECEITAS E DESPESAS

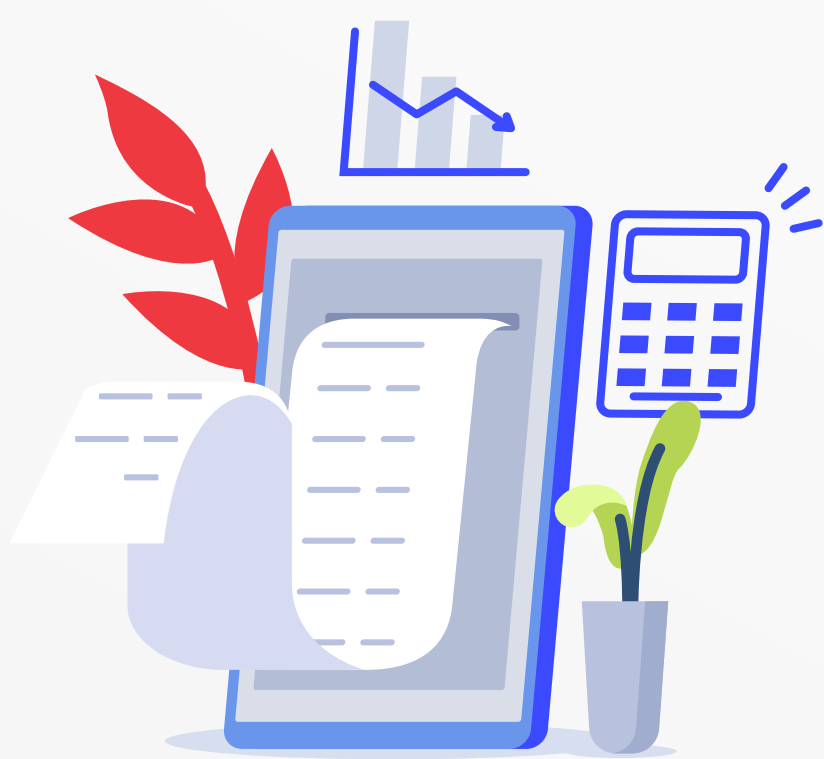
Jorge é um confeitiro experiente que fabrica os melhores brigadeiros gourmet da sua região.

O empreendedor iniciou um pequeno negócio há um ano e apresenta muitas dúvidas quanto à gestão financeira da sua empresa.



Acompanhe a análise financeira de um dia de trabalho na confeitaria do Jorge.

Ele iniciou o dia com o saldo de R\$ 1.000.



Faturamento com os brigadeiros simples

$$\begin{array}{r} 4,00 \\ \times 48 \\ \hline \text{R\$ } 192,00 \end{array}$$

Faturamento com os brigadeiros gourmet

$$\begin{array}{r} 5,00 \\ \times 18 \\ \hline \text{R\$ } 90,00 \end{array}$$

Total = R\$ 282

- Durante o dia de trabalho, Jorge realizou as seguintes vendas:
 - » 48 brigadeiros simples, no valor de R\$ 4.
 - » 18 brigadeiros gourmet, no valor de R\$ 5.
- Ao fazer as contas ao final do dia, faturou R\$ 282.

Jorge também teve algumas despesas durante o dia. Confira-as a seguir:

| Despesas | |
|-------------|--------|
| Transporte | R\$ 10 |
| Alimentação | R\$ 20 |

Pensando nas movimentações que ocorreram, e descontando as despesas da receita de vendas, Jorge teria um incremento na conta PJ de R\$ 252.

$$\text{R\$ } 282 - \text{R\$ } 10 - \text{R\$ } 20 = \text{R\$ } 252$$



Analisando as informações sobre o primeiro dia de trabalho do Jorge, reflita sobre o cálculo do lucro obtido pela confeitaria a partir dos dados apresentados.

Se ligue no grupo do WhatsApp e responda à enquete que será proposta pela pessoa facilitadora. Não deixe de participar!

ETAPA 2 | LUCRO

Jorge conhece bem os custos de produção dos seus produtos na confeitaria. Abaixo estão detalhados os respectivos valores.

| Produtos | Preço de venda | Custo de produção |
|--------------------|----------------|-------------------|
| Brigadeiro simples | R\$ 4 | R\$ 1,20 |
| Brigadeiro gourmet | R\$ 5 | R\$ 1,52 |

Conhecendo os custos para a produção dos brigadeiros, será possível agora definir qual é o lucro que Jorge obteve com a venda dos 48 brigadeiros simples e 18 brigadeiros gourmet. A fórmula para esse cálculo é:

$$\text{Lucro} = \text{Receita de vendas} - \text{Despesas} - \text{Custos}$$



Já vimos que a receita de venda foi de R\$ 282 e as despesas totalizaram R\$ 30 (R\$ 10 com transporte e R\$ 20 em alimentação).

Então, falta ainda calcular o custo total. Veja a seguir como ele pode ser obtido.

**Custo brigadeiro = custo unitário do
brigadeiro × quantidade produzida e vendida**



**Custo brigadeiro
simples**
 $R\$ 1,20 \times 48$
 $= R\$ 57,60$



**Custo brigadeiro
gourmet**
 $R\$ 1,52 \times 18$
 $= R\$ 27,36$

Agora basta somar os dois custos para obter o custo total da produção.

**Custos totais da produção = Custo brigadeiro simples
+ Custo brigadeiro gourmet**

Logo, obtemos:

- Custos totais da produção:
 - o R\$ 57,60 + R\$ 27,36 = R\$ 84,96



Na primeira etapa, você calculou a **receita** e as **despesas** do Jorge. Agora, você conheceu os **custos de produção**. A partir dessas informações, calcule o lucro obtido na confeitaria.

Anote esse resultado e insira sua resposta na enquete disponibilizada no grupo do WhatsApp!

ETAPA 3 | SALDO

Muito bem! Você está chegando ao final da análise de orçamento do Jorge! Acompanhe com atenção!



Para encerrar o dia, Jorge passou no mercado e comprou, usando a conta jurídica, os ingredientes necessários para a produção de 50 unidades de brigadeiro simples e 20 unidades de brigadeiro gourmet para o dia seguinte.

Depois de todas essas movimentações do dia, ele quer saber **com qual valor de saldo ficou**. Você sabe qual é?

Relembre os acontecimentos até aqui:



Jorge começou o dia com o saldo de R\$ 1.000.

Fez 48 brigadeiros simples e 18 brigadeiros gourmet, os quais têm os seguintes valores de custo e de venda:



- Brigadeiro simples: R\$ 4 o preço de venda; R\$ 1,20 o custo de produção.
- Brigadeiro gourmet: R\$ 5 o preço de venda; R\$ 1,52 o custo de produção.



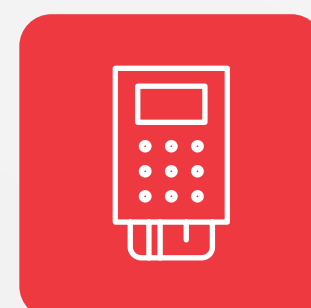
Teve uma despesa de R\$ 10 com transporte e R\$ 20 com alimentação.

Vendeu todos os brigadeiros produzidos.



Comprou ingredientes para a confecção de mais 50 unidades de brigadeiro simples e 20 unidades de brigadeiro gourmet.

Todas as operações financeiras do dia ocorreram na conta corrente de pessoa jurídica do Jorge.





Agora é o momento de praticar!

Levando em consideração essas operações, e lembrando que começamos a jornada com um saldo de R\$ 1.000, **qual é o saldo ao final do dia?**

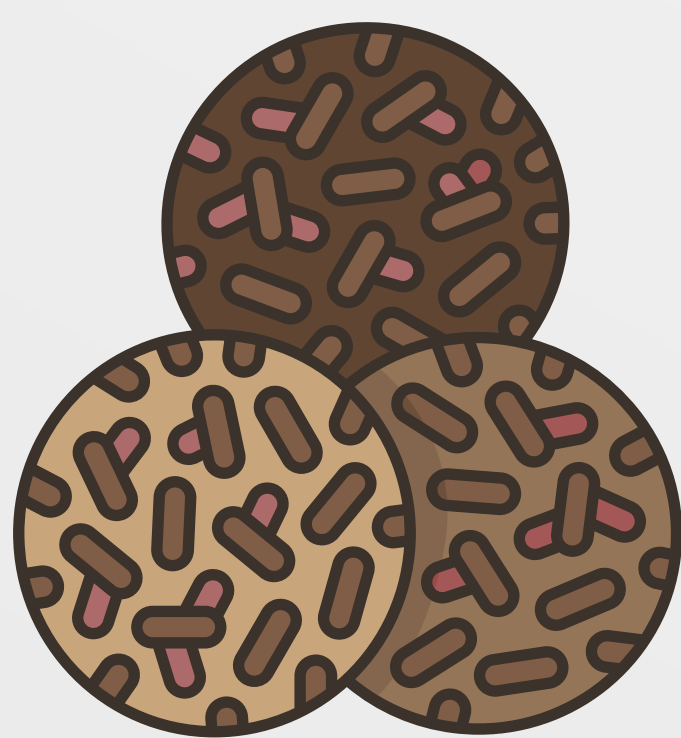
Participe da enquete no grupo do WhatsApp e potencialize o seu aprendizado com os demais participantes.

ETAPA 4 | ANALISANDO AS MOVIMENTAÇÕES FINANCEIRAS

Vamos entender a resposta à etapa 3 da atividade? Primeiro relembre as informações referentes à primeira produção do Jorge:

| | |
|---|-----------|
| Custos | R\$ 84,96 |
| Despesas do dia | R\$ 30 |
| Receita de venda dos brigadeiros | R\$ 282 |

Então, para a segunda produção, Jorge comprou o necessário para produzir 50 unidades de brigadeiros simples e 20 unidades gourmet.



Vamos considerar os custos unitários de produção, ou seja:

- Custo de produção do brigadeiro simples: R\$ 1,20.
- Custo de produção do brigadeiro gourmet: R\$ 1,52.

Assim, a segunda compra custou a ele:

$$(50 \times 1,20) + (20 \times 1,52) = \text{R\$ } 90,40$$

A partir dos dados apresentados, podemos considerar o seguinte cálculo para o saldo do dia:

Saldo inicial + receita de vendas - despesas - custos da produção do dia - custos de aquisição dos ingredientes para o próximo dia.

Então: $1.000 + 282 - 30 - 84,96 - 90,40$

Saldo final do dia de trabalho do Jorge: R\$ 1.076,64

Pronto! Análise de orçamento finalizada!



A análise de orçamento é como uma bússola que guia as decisões diárias do seu negócio! Ela revela onde cada centavo está indo e de onde vem, permitindo ajustes precisos.

A compreensão das finanças direciona investimentos inteligentes, evita desperdícios e constrói bases sólidas para o crescimento. Portanto, aplique os conceitos e fórmulas aprendidos durante a atividade e faça a sua empresa **DECOLAR!**