

PRODUÇÃO CONJUNTA

É o tipo de fabricação do qual resulta uma multiplicidade de produtos.

Os produtos resultantes, conforme a importância que suas vendas tenham para a empresa industrial, podem ser:

- CO-PRODUTOS – quando o faturamento é considerado relevante para a empresa. No frigorífico, por exemplo, é o filé mignon, a alcatra, o contra-filé, o coxão-mole, o patinho etc.
- SUBPRODUTOS – quando o faturamento é ínfimo, apesar de terem condições de comercialização normais. A sua venda é praticamente certa, só que o valor não é significativo. No frigorífico, por exemplo, os subprodutos são os ossos, os chifres e os cascos do boi. Outros exemplos: aparas de papel, limalhas de ferro, sobras de madeira, serragem etc.
- SUCATAS – são os itens que nascem de forma normal durante a produção (conjunta ou não), todavia, não possuem mercado definido e sua venda é aleatória. O preço apurado na comercialização das sucatas se registra como OUTRAS RECEITAS OPERACIONAIS

From:

<http://ais.inf.br:8000/wiki/> - **AIS - Base de Conhecimento**

Permanent link:

http://ais.inf.br:8000/wiki/doku.php?id=publico:producao_conjunta&rev=1366393609 

Last update: **2015/10/23 17:27**