

Custeio por absorção em uma fabricação de feijoada enlatada: Um estudo de caso

*Absorption costing in a canned feijoada manufacturing:
A case study*
*Costo de absorción en una fabricación de feijoada enlatada:
Un estudio de caso*

Camilly Beatriz da Silva Gallani¹

camillybeatrizsilva@hotmail.com

Rhadler Herculani¹

herculani@gmail.com

1 – Faculdade de Tecnologia de Bebedouro

Recebido
Received
Recibido
10 jun. 2024

Aceito
Accepted
Aceptado
28 ago. 2024

Publicado
Published
Publicado
27 set. 2024

<https://git.fateczl.edu.br>

e_ISSN
2965-3339

DOI
10.29327/2384439.2.4-4

São Paulo
v. 2 | n. 4
v. 2 | i. 4
e24232
Setembro
Septiembre
Septiembre
2024



Resumo: Este estudo teve por objetivo aplicar o método de custeio por absorção em uma empresa do setor alimentício, utilizando a produção de feijoada industrializada como principal fonte de dados. A teoria demonstrou que a aplicação desse método proporciona uma visão precisa dos custos de fabricação de para quaisquer produtos. A metodologia foi baseada em uma pesquisa bibliográfica, quantitativa e utilizando o método de estudo de caso, analisando três variações de um mesmo produto, a feijoada. Os dados foram coletados in loco, sendo que um dos autores é funcionário da mesma. A análise do custeio por absorção revelou uma abordagem completa na atribuição de custos, englobando tanto os custos diretos quanto os indiretos relacionados à fabricação da feijoada enlatada. Conclui-se que a partir do método de custeio aplicado, visualizou-se o valor total de fabricação de três variações da mesma feijoada e da soma dos mesmos. A análise do custeio por absorção aplicado à produção de feijoada enlatada mostrou os custos diretos e indiretos que foram necessários para se calcular o rateio de todos os custos da fase do processo de produção, até o custo total.

Palavras-chave: Produção; Empresa alimentícia; Custos Diretos; Custos Indiretos.

Abstract: This study aimed to apply the absorption costing method in a company in the food sector, using the production of industrialized feijoada as the main source of data. Theory has demonstrated that applying this method provides an accurate view of manufacturing costs for any product. The methodology was based on bibliographical, quantitative research using the case study method, analyzing three variations of the same product, feijoada. The data was collected on site, and one of the authors is an employee of the same. The absorption costing analysis revealed a complete approach to cost allocation, encompassing both direct and indirect costs related to the manufacture of canned feijoada. It is concluded that based on the applied costing method, the total manufacturing value of three variations of the same feijoada and their sum were visualized. The analysis of absorption costing applied to the production of canned feijoada showed the direct and indirect costs that were necessary to calculate the apportionment of all costs in the production process phase, up to the total cost.

Keywords: Production; Food company; Direct Costs; Indirect costs.

Resumen: Este estudio tuvo como objetivo aplicar el método de costeo por absorción en una empresa del sector alimentario, utilizando como principal fuente de datos la producción de feijoada industrializada. La teoría demostró que la aplicación de este método proporciona una visión precisa de los costos de fabricación de cualquier

producto. La metodología se basó en una investigación bibliográfica, cuantitativa y utilizando el método de estudio de caso, analizando tres variaciones de un mismo producto, la *feijoada*. Los datos fueron recolectados *in loco*, y uno de los autores es empleado de la misma. El análisis del costo por absorción reveló un enfoque completo para la asignación de costos, que abarca tanto los costos directos como los indirectos relacionados con la fabricación de *feijoada* enlatada. Se concluye que, a partir del método de costeo aplicado, se visualizó el valor total de fabricación de tres variaciones de esta *feijoada* y la suma de las mismas. El análisis de costeo por absorción aplicado a la producción de *feijoada* en conserva mostró los costos directos e indirectos que fueron necesarios para calcular el prorrateo de todos los costos de la fase del proceso productivo, hasta el costo total.

Palabras clave: Producción; Empresa de alimentos; Costos Directos; En lo alto.

1. INTRODUÇÃO

A feijoada, é um dos pratos mais emblemáticos da culinária brasileira. Com sua combinação de sabores intensos e texturas diversas, ela conquista paladares ao redor do mundo, mesmo sendo a iguaria mais representativa da nação, ela não deixa de apresentar variações ao longo do país, podendo ser na sua forma de preparo, no tipo do feijão escolhido e em seus acompanhamentos.

No entanto, por trás dessa deliciosa iguaria esconde-se o surgimento e um complexo processo de produção que envolve a cuidadosa seleção de ingredientes, preparo meticuloso e, claro, um custo financeiro considerável. Sendo assim, muitos consumidores prezaram por comprar e consumir alimentos fáceis para o dia a dia, sendo uma delas as comidas enlatadas, que são uma grande vantagem para aqueles que por falta de tempo não precisaram ficar cozinhando para consumir o alimento.

O estudo do custo de produção da feijoada não apenas revela os desafios econômicos enfrentados, mas também fornece percepções valiosas sobre a gestão de recursos em uma das tradições gastronômicas mais queridas do Brasil.

Além disso, o custeio por absorção é um método muito utilizado pelas empresas afim de considerar todos os custos gerados desde aqueles que estão diretamente ligados a produção de um determinado produto.

Sendo assim, esse artigo teve por objetivo aplicar o método de custeio por absorção para se levantar os fatores que compõem o custo de produção da feijoada industrializada, para que a empresa possa avaliar seus custos diários de produção e contrastá-lo com suas vendas para se obter seu lucro.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 A Feijoada

Para Lacerda (2023), a criação da feijoada no Brasil foi fortemente influenciada por alguns pratos que já existiam na Europa. Porém, a versão brasileira desses pratos surgiu por volta do século XIX.

Entretanto, durante os ensinamentos básicos, a história contada na qual os personagens principais são os negros e seus senhores, como relata Carneiro, “[...]costuma-se apresentá-la como a expressão da fusão racial brasileira, um prato feito pelos negros com as partes menos nobres do porco e com o feijão, de origem americana, num cozido de técnica europeia” (CARNEIRO, 2005, p.76). Nessa narrativa, os criados que foram os inventores do prato, onde foram utilizadas as carnes do porco que foram desprezadas pelos seus senhores, como: pé, rabo e língua, foram adicionados junto ao cozimento do feijão. O intuito dessa junção ocorreu a fim de difundir a receita e a popularizar para que adentrasse à Casa Grande, como era chamada a residência dos fazendeiros portugueses, e às suas cozinhas, tomando proporções continentais, conforme Elias (2007).

Apesar de todo acontecimento histórico e opressor que ocorreu durante a escravidão, pode-se perceber que essa narrativa ignora o fato das contribuições

dos nativos brasileiros, sendo que esses já possuíam o feijão preto em suas refeições, muito antes dos colonizadores aqui adentrarem (LACERDA, 2023).

2.2 Método de Custeio por Absorção

De acordo com Santos Junior (2012), o custeio por absorção é um método de apropriação de custos que engloba todas as despesas incorridas pela empresa ao longo do processo de fabricação. Esses custos podem ser classificados como diretos ou indiretos, variáveis ou semivariáveis, e inclusive como custos fixos. O propósito fundamental desse método é sua aplicação no cálculo do imposto sobre a renda.

Ele é o “único método aceito pela legislação comercial e fiscal no Brasil, através dele se reconhece todos os custos de produção como despesas somente no momento da venda, demonstrando de forma mais apropriada o confronto entre receita e despesa na apuração do resultado”, por isso ele é aceito pelos órgãos de fiscalização no Brasil. (SILVA, 2018, p. 157). Dado que não havia alternativas que empregassem técnicas de absorção de custos, o Custeio por Absorção acabou por se tornar conhecido simplesmente como "custeio por absorção".

O Método de Custeio por Absorção consiste em alocar custos fixos e/ou indiretos aos produtos (LEONE; LEONE, 2004).

Nesse contexto, Silva (2018, p. 159) complementa afirmando que os custos indiretos, “são aqueles que não podem ser apropriados diretamente a cada tipo de bem ou função de custo no momento de sua ocorrência, são comuns a dois ou mais objetos de custeio”. Isso ocorre mediante o uso de estimativas, critérios de rateio, previsão de comportamento de custos, entre outros métodos.

Assim, sempre que surgir a necessidade de alocar custos indiretos, a escolha do método de rateio torna-se crucial. A alocação ocorre de forma estimada e proporcional à base ou critério de rateio empregado.

Stuhler, Borgert e Engelage (2021) esclarece que o rateio de custos representa a atribuição de um custo indireto a um objeto de custo com base em determinada referência, sendo essa a base de rateio utilizada para distribuir os itens de custo.

“O critério do custo por absorção peca por que trabalha intensamente com os custos indiretos, distribuindo-os através de bases duvidosas entre departamentos e entre os produtos” (LEONE, 2000, p.241).

Conforme Padoveze (2003, p.100), “departamentalização para fins de contabilidade de custos compreende a classificação contábil dos gastos, separando-os por setor consumidor desses gastos”.

Para uma empresa de manufatura que aspire à liderança em termos de custos em meio à crescente globalização da economia, é essencial manter uma abordagem estratégica contínua para a produção. Isso implica não apenas garantir a qualidade do produto e cumprir os prazos de entrega que atendam às demandas dos clientes, mas também adotar uma abordagem abrangente na redução de desperdícios, visando a eliminação de todos os processos e funções que não acrescentam valor ao produto (DA SILVA BIDES; DA GAMA SILVA; RAMOS,

2021).

O propósito do método de custeio por absorção é alocar todos os seus componentes, tanto os fixos quanto as variáveis, em cada etapa do processo de produção. Portanto, um custo é considerado absorvido quando é atribuído a um produto ou unidade de produção. Consequentemente, cada unidade ou produto receberá sua parte proporcional dos custos até que o montante aplicado seja totalmente incorporado aos custos dos produtos vendidos ou aos estoques finais (NEPOMUCENO; DE CARVALHO NUNES; RODRIGUES, 2024).

3. DESENVOLVIMENTO DA TEMÁTICA

3.1 Metodologia

Para a realização deste artigo foi necessário a utilização de pesquisas bibliográficas e descritivas que possuem caráter quantitativo para aprimorar os conhecimentos e obter um bom resultado.

A pesquisa bibliográfica caracteriza-se pela leitura de livros, artigos acadêmicos, jornais ou qual outro material de cunho técnico ou acadêmico com o objetivo de fornecer uma visão completa sobre um tema específico (OLIVEIRA, 2022).

A pesquisa descritiva exploratória é uma das técnicas mais usadas pelos pesquisadores, ela visa através de métodos e critérios fornecer informações sobre o que está sendo estudado, visando uma visão geral de um determinado ocorrido, pode ser feita através de entrevistas com as pessoas que estão envolvidas com o problema com o uso de formulários para levantamento de dados, que posteriormente serão analisados (DA SILVA; SOARES; MARTINS., 2020).

Os dados quantitativos apresentam os números que comprovam os objetivos gerais da pesquisa (MACHADO, 2021).

Além disso, foi aplicado o método de estudo de caso com a utilização de dados de uma empresa real do ramo alimentício que possui mais de 140 unidades de produção em todo o mundo e conta com uma equipe de mais de 120 mil colaboradores. Sua trajetória é caracterizada por uma estratégia de crescimento considerada agressiva, marcada por aquisições de plantas de abate e unidades produtoras de carne in natura e industrializada.

Segundo Yin (2001), o estudo de caso é uma forma de pesquisa que compreende um método que abrange tudo em abordagens específicas de coletas e análise de dados; uma vez que se é

possível ter acesso a informações da empresa e aos colaboradores dela, visando a coleta de dados. Isso ocorreu nessa pesquisa, pois um dos autores é funcionário da empresa.

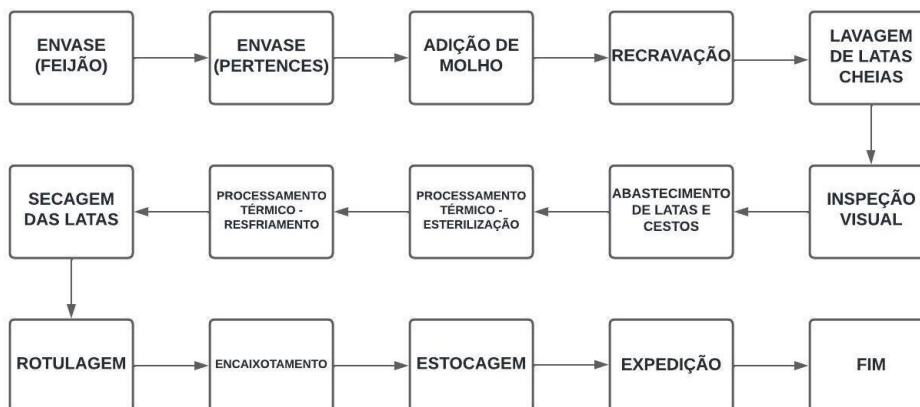
3.2 Estudo de Caso

Na figura 1, vê-se o processo de produção da feijoada passo a passo antes desse

produto sair da empresa para o mercado.

A empresa produz três gramagens diferentes de feijoada enlatada, sendo elas: 310g, 430g e 830g.

Figura 1 – Fluxograma do processo de produção da feijoada



Fonte: Elaborado pelos autores

Com essa variedade de gramagem, o consumidor consegue escolher qual atende a sua necessidade, sabendo que a lata de feijoada com 310g contém uma porção menor que atende a uma pessoa, já a com 430g contém uma porção intermediária que com segue atender uma família pequena e por último a com 830g acaba sendo uma porção maior que atende uma família maior.

Na indústria, foi coletado os dados dos componentes participantes do processo de fabricação da feijoada, como as quantidades em gramas, valor dos componentes por quilo e seu custo final em reais, obtido multiplicando-se os dois primeiros itens do quadro 1.

No quadro 1, verifica-se outros gastos no processo de fabricação com a embalagem do produto.

Quadro 1 - Custos unitários de feijoada enlatada 310 g

Tabela - Custos Unitários de feijoada enlatada 310g			
Ingredientes	Quantidade (g)	Valor (Kg)	Custo (R\$)
Feijão Preto seco	39,68	R\$ 6,85	0,271808
Molho para feijoada	180,42	R\$ 0,43	0,0766785
Linguiça mista	41,85	R\$ 8,26	0,345681
Conserva Bovina picada	48,05	R\$ 4,69	0,2253545
Folha de louro (unidade)	1	R\$ 0,01	0,000005
Total	310 G		0,919527
Embalagens	Quantidade	Custo	
Lata (unidade)	1	R\$ 1,46	
Tampa (unidade)	1	R\$ 0,27	
Total	-	R\$ 1,73	
Custo de produção	R\$ 2,65		

Fonte: Elaborado pelos autores

Assim, com os dados coletados dos custos por quilograma da matéria prima utilizada e da quantidade necessária para a fabricação da lata de 310 g, calculou-se o custo total dessa produção em R\$2,65 por lata visto no quadro 1.

Quadro 2 - Custos Unitários de feijoada enlatada 430 g

Tabela - Custos Unitários de feijoada enlatada 430g			
Ingredientes	Quantidade (g)	Valor (Kg)	Custo (R\$)
Feijão Preto seco	55,04	R\$ 6,85	0,377024
Molho para feijoada	250,25	R\$ 0,43	0,10635625
Linguiça mista	58,05	R\$ 8,26	0,479493
Conserva Bovina picada	66,65	R\$ 4,69	0,3125885
Folha de louro (unidade)	1	R\$ 0,01	0,000005
Total	430 G		1,27546675
Embalagens			
Quantidade	Custo		
Lata (unidade)	1	R\$ 1,58	
Tampa (unidade)	1	R\$ 0,31	
Total	-	R\$ 1,89	
Custo de produção	R\$ 3,17		

Fonte: Elaborado pelos autores

Com os dados coletados dos custos por quilograma da matéria prima utilizada e da quantidade necessária para a fabricação da lata de 430 g, calculou-se o custo total dessa produção em R\$3,17 por lata (Quadro 2).

Quadro 3 - Custos Unitários de feijoada enlatada 830 g

Tabela - Custos Unitários de feijoada enlatada 830g			
Ingredientes	Quantidade (g)	Valor (Kg)	Custo (R\$)
Feijão Preto seco	106,24	R\$ 6,85	0,727744
Molho para feijoada	483,05	R\$ 0,43	0,2052963
Linguiça mista	112,05	R\$ 8,26	0,925533
Conserva Bovina picada	128,65	R\$ 4,69	0,6033685
Folha de louro (unidade)	1	R\$ 0,01	0,000005
Total	830 G		2,4619468
Embalagens			
Quantidade	Custo		
Lata (unidade)	1	R\$ 1,63	
Tampa (unidade)	1	R\$ 0,33	
Total	-	R\$ 1,96	
Custo de produção	R\$ 4,42		

Fonte: Elaborado pelos autores

Com os dados coletados dos custos por quilograma da matéria prima utilizada e da quantidade necessária para a fabricação da lata de 830 g, calculou-se o custo total dessa produção em R\$4,42 por lata (Quadro 3).

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Conforme se pode analisar nos quadros anteriores, realizou-se a pesquisa para obter o custo de cada ingrediente, após isso, fez-se um cálculo para descobrir qual seria o custo de produção de cada lata de feijoada.

Com base no valor do custo de produção por unidade, calculou-se o levantamento referente a produção de um dia com 20.000 unidades de cada grama, como se pode ver abaixo no quadro 4.

Quadro 4 - Custo de produção

Matéria Prima		
Produto	Valor de produção	Produção de 20.000
Feijoada Enlatada 310 g	R\$ 2,65	R\$ 53.000,00
Feijoada Enlatada 430 g	R\$ 3,17	R\$ 63.400,00
Feijoada Enlatada 830 g	R\$ 4,42	R\$ 88.400,00

Fonte: Elaborado pelos autores

Após o cálculo do custo de produção de uma lata, colocou-se em média 20.000 latas produzidas em um dia de cada gramagem, para saber o valor do custo referente a produção daquele dia.

Os custos indiretos utilizados foram os da matéria-prima necessária para a produção e o salário dos funcionários, sendo que, para a produção são necessários 15 funcionários com uma média salarial de R\$1.700,00, totalizando R\$25.500,00 somente dos salários e se obteve que o custo total da produção seria de R\$25.510,24.

Com todos os custos, elabora-se um quadro resumo, conforme o quadro 5.

Quadro 5 – Quadro Resumo dos Custos Diretos e Indiretos

	Diretos			Indiretos	Total
	Feijoada 310 g	Feijoada 430 g	Feijoada 830 g	-	-
Matéria Prima	R\$ 53.000,00	R\$ 63.400,00	R\$ 88.400,00	-	R\$ 204.800,00
Mão de obra	-	-	-	R\$ 25.500,00	R\$ 25.500,00
Total	R\$ 53.000,00	R\$ 63.400,00	R\$ 88.400,00	R\$ 25.500,00	R\$ 230.300,00

Fonte: Elaborado pelos autores

No quadro acima, calculou-se o custo total no valor de R\$ 230.300,00, relacionando os custos diretos e indiretos para a produção das 20.000 latas de feijoada das três categorias estudadas.

Com base no método de custo por absorção, realizou-se o rateio dos custos indiretos de fabricação (CIF) para cada um dos produtos estudados e se obteve os seguintes valores, como se pode ver no quadro 6 a seguir:

Quadro 6 - Rateio com Base nos Custos Diretos

Produto	Custo Direto	%	Custo Indireto	Total
Feijoada enlatada 310 g	R\$ 53.000,00	25,88%	R\$ 6.599,12	R\$ 59.599,12
Feijoada enlatada 430 g	R\$ 63.400,00	30,96%	R\$ 7.894,04	R\$ 71.294,04
Feijoada enlatada 830 g	R\$ 88.400,00	43,16%	R\$ 11.006,84	R\$ 99.406,84
Total	R\$ 204.800,00	100,00%	R\$ 25.500,00	R\$ 230.300,00

Fonte: Elaborado pelos autores

No rateio dos CIF a partir dos custos diretos de cada produto, como se pode no quadro 6, a feijoada de 310 g tem uma porcentagem de 25,88%, a de 430 g 30,96% e a de 830 g 43,16%.

Como o custo total do quadro 6 foi o mesmo calculado no quadro 5, no valor de R\$ 230.300,00, pode-se afirmar que o método foi concluído com sucesso e, finalmente, a empresa pode avaliar seus custos diários de produção e contrastá-lo com suas vendas para se obter seu lucro.

5. CONCLUSÃO

A partir do método de custeio aplicado, visualizou-se o valor exato do custo total de fabricação de três variações do mesmo produto e da soma dos mesmos. A análise do custeio por absorção aplicado à produção de feijoada enlatada mostrou os custos diretos e indiretos que foram necessários para se calcular o

rateio de todos os custos da fase do processo de produção, até o custo total.

Isso não apenas forneceu uma visão realista dos custos associados à produção, mas também foi consistente com os princípios contábeis amplamente aceitos.

Sendo assim, o custeio por absorção na produção de feijoada enlatada ofereceu uma abordagem sólida para a gestão de custos dessa empresa, proporcionando uma visão completa dos gastos envolvidos e auxiliando na formulação de estratégias financeiras e operacionais eficazes e, com isso, os objetivos desse artigo foram alcançados.

REFERÊNCIAS

ALVES, J. M. **O sistema *just-in-time* reduz os custos do processo produtivo.** In: CONGRESSO INTERNACIONAL DE CUSTOS, IV, 1995, Campinas - SP. Anais... São Paulo: UNICAMP, 1995.

CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: questões & debates**, Curitiba: Editora UFPR, 2005. nº 42, p; 71-80.

DA SILVA BIDES, A. P. C.; DA GAMA SILVA, P. V. J.; RAMOS, V. A. R. **O rateio dos custos de produção conjunta na Petrobras e o impacto nas decisões estratégicas.** Disponível em: <<https://downloads.editoracientifica.com.br/articles/231215214.pdf>>. Acesso em: 15 maio 2024.

DA SILVA, Graciano Freitas; SOARES, Sandro Vieira; MARTINS, Cristina. Panorama do uso de métodos quantitativos em pesquisas sobre a aplicação da escala HEdPerf. In: XI **Congresso Nacional de Administração e Contabilidade-AdCont 2020.** 2020. Disponível em: <https://www.researchgate.net/profile/Sandro-Soares-3/publication/350931046_PANORAMA_DO_USO_DE_METODOS_QUANTITATIVOS_EM_PESQUISAS_SOBRE_A_APLICACAO_DA_ESCALA_HEdPERF/links/6094390ca6fdccaebd11d76f/PANORAMA-DO-USO-DE-METODOS-QUANTITATIVOS-EM-PESQUISAS-SOBRE-A-APLICACAO-DA-ESCALA-HEdPERF.pdf>. Acesso em: 6 maio. 2023.

ELIAS, R. **Feijoada:** breve história de uma instituição comestível, revista Textos do Brasil, edição 13, 2007.

LACERDA, N. **O feijão na História do Brasil:** saiba como esse querido foi ganhando espaço nas nossas mesas. Brasil de Fato – Uma visão popular do Brasil e do mundo. Disponível em: <<https://www.brasildefato.com.br/2023/02/26/o-feijao-na-historia-do-brasil-saiba-como-esse-querido-foi-ganhando-espaco-nas-nossas-mesas>>. Acesso em: 20 maio 2024.

LEONE, G. G. **Custos:** planejamento, implantação e controle. São Paulo: Atlas, 2000, p.241)

LEONE, G. S. G.; LEONE, J. R. G. **Dicionário de custos.** São Paulo: Atlas, 2004.

MACHADO, A. **O que é pesquisa qualitativa?** Disponível em: <<https://www.academica.com.br/post/o-que-%C3%A9-pesquisa-qualitativa>>. Acesso em: 6 maio. 2023.

MARTINS, E. **Contabilidade de custos**. 7. ed. São Paulo: Atlas; 2001, p.84.

MARTINS, E. **Contabilidade de Custos**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

NEPOMUCENO, F. L.; DE CARVALHO NUNES, P. R.; RODRIGUES, R. C.. **Custeio por absorção integrado a unidade de esforço de produção (UEP):** estudo em uma empresa de massas e biscoitos. **Revista Mineira de Contabilidade**, v. 25, n. 1, p. 38-52, 2024.

OLIVEIRA, A. **Pesquisa bibliográfica:** o que é, características principais de estudo documental. Disponível em: <<https://my.studybay.com.br/blog/pesquisa-bibliografica/?ref=1d10f08780852c55%22%20%5Cl%20%22o-que-e-pesquisa-bibliografica>>. Acesso em: 3 maio 2023.

PADOVEZE, C. L. **Curso básico gerencial de custos**. São Paulo: Pioneira, 2003, p.100.

SANTOS JUNIOR, E. C. S. **Gestão de custos industriais: estudo de caso em uma empresa produtora de painéis de madeira**. Universidade federal do Rio Grande do Sul, 2012.

SILVA, A. S. et al. **O Custo da matéria-prima no processo de produção da empresa Óleos Menu Indústria e Comércio Ltda**. Revista eHumanit@s, 2018. Disponível em: <https://unisalesiano.com.br/lins/wp-content/uploads/2018/05/Revista_eHumanitas_01_2017.pdf>. Acesso em: 19 mai. 2024.

STUHLERT, A. P.; BORGERT, A.; ENGELAGE, E. **Tempo e Grau de dificuldade como Critérios de Rateio dos Custos Indiretos na Produção de Móveis sob Medida**. ABCustos, v. 16, n. 1, p. 1-31, 2021. Disponível em: <<https://revista.abcustos.org.br/abcustos/article/view/575>>. Acesso em: 19 mai. 2024.

YIN, R. K. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. 2ª Ed. Porto Alegre. Editora: Bookman. 2001