



**Resposta à interpelação escrita apresentada pelo deputado à
Assembleia Legislativa, Senhor Zheng Anting**

Em cumprimento das instruções do Chefe do Executivo, e tendo em consideração os pareceres do Instituto Cultural, do Instituto de Formação Turística e da Direcção de Inspeção e Coordenação de Jogos, apresento a seguinte resposta, à interpelação escrita, do Senhor Deputado Zheng Anting, de 15 de Dezembro de 2017, enviada a coberto do ofício n.º 215/E153/VI/GPAL/2017, da Assembleia Legislativa, de 19 de Dezembro de 2017 e recebida pelo Gabinete do Chefe do Executivo em 21 de Dezembro de 2017:

A designação de “Macau, China” como cidade membro da Rede das Cidades Criativas da UNESCO (UNESCO Creative Cities Network - UCCN) na área da Gastronomia, essa nova reputação trará novas oportunidades para a diversificação da economia da cidade, com a gastronomia a assumir um papel de força condutora para a preservação da identidade cultural de Macau, promovendo ao mesmo tempo um desenvolvimento sustentável e expandindo a cooperação internacional.

O Governo da RAEM tem dado grande importância às valiosas tradições cultural e técnica artesanal, provenientes das lojas antigas e tradicionais de Macau. Nos últimos anos, o Instituto Cultural subsidiou às



associações de design de Macau para recriar a imagem das marcas de um grupo das lojas típicas e tradicionais que exploram em Macau há mais de meio séculos, bem como procedeu aos trabalhos de recolha de dados e de conservação. No futuro, o Instituto continuará a impulsionar a sucessão da tradição e o desenvolvimento das suas características intrínsecas e memórias colectivas das lojas antigas e tradicionais.

Além disso, para acompanhar os trabalhos da “Cidade Criativa da Gastronomia” desenvolvidos pelo Governo, na segunda metade de 2017, o Conselho para as Indústrias Culturais criou o “Grupo de Promoção de Gastronomia e Indústrias Culturais”, com o objectivo de estudar a definição de estatutos e a direcção do desenvolvimento da “Gastronomia e Indústrias Culturais” e a política do desenvolvimento conjunta entre a gastronomia e a criação cultural, elaborando o plano de implementação a fim de contribuir as políticas para o Governo da RAEM.

Com o impulso do Governo da RAEM, as concessionárias/subconcessionárias têm efectuado um vasto trabalho em diversas áreas, tais como a formação dos profissionais, o desenvolvimento da diversificação adequada da economia, apoios às empresas locais, incluindo lojas antigas e tradicionais mencionadas na dita interpelação e participação em actividades de caridade, entre outras. Futuramente, o



澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa Especial de Macau

旅遊局
Direcção dos Serviços de Turismo

(Tradução)

Governo da RAEM continuará a promover o sector do jogo de forma multidireccional, apoiando e cooperando a implementação e posicionamento de Macau como Centro Mundial de Turismo e Lazer.

Para cumprir os requisitos da UNESCO de apresentar o relatório de trabalho em cada quatro anos, através da cooperação entre os serviços públicos do Governo da RAEM, lançar-se-ão planos de curto, médio e contínuo para promover o desenvolvimento de Macau como Cidade de Gastronomia.

No planeamento de curto, para celebrar a designação de Macau como Cidade Criativa da UNESCO em Gastronomia, o Governo da RAEM irá lançar uma série de actividades de divulgação e sensibilização a nível local e internacional. Várias iniciativas serão também realizadas em diversas frentes, incluindo no reforço da formação profissional, organização dum fórum de gastronomia internacional como evento anual, participação em eventos internacionais de intercâmbio organizados pelas diferentes Cidades Criativas, bem como estabelecer um mecanismo de gestão e de supervisão, desenvolver planos de trabalho, para implementar as iniciativas relevantes e planeamento do projecto, monitorando o estado de implementação.

No planeamento de médio, criaremos uma base de dados sobre a



gastronomia macaense, para preservar a história, as receitas e as habilidades culinárias desta gastronomia, e formularemos critérios e condições objectivas para que as tradições de cultura gastronómica com uma história de mais de 400 anos possam se espalhar e desenvolver. Na Cerimónia de premiação do Festival Internacional de Cinema de Macau serão inseridos os elementos criativos da gastronomia para promover o desenvolvimento de indústrias culturais e criativas entre diversas áreas, será feita a cooperação com as instituições de ensino superior em Macau para realizar programa de intercâmbio de estudantes com outras cidades criativas na área de gastronomia, para proporcionar aos jovens de Macau uma plataforma internacional de intercâmbio, onde podem aprender diferentes culturas e habilidades culinárias e ampliar seus horizontes. Continuaremos a apoiar a organização do Festival de Gastronomia de Macau e convidar todas as cidades criativas na área de gastronomia a participarem neste Festival, para promover intercâmbio e cooperação no sector.

Em planeamento contínuo, o ensino é a base da promoção do desenvolvimento da cultura gastronómica criativa, o Governo já iniciou os trabalhos relativos à formação dos quadros da área de culinária.

No âmbito do ensino não superior, está planeada, pela Direcção dos



Serviços de Educação e Juventude, a construção do centro de ensino técnico-profissional no lote CN6a de Seac Pai Van, terreno destinado para fins educativos. No referido centro haverá uma área de culinária internacional, onde serão disponibilizadas acções de formação na área.

A nível do ensino superior, o Instituto de Formação Turística (IFT) adicionou o curso de Licenciatura em Gestão de Artes Culinárias deste 2011, a fim de cultivar talentos na área de restauração e gestão. No ano Académico de 2016/2017, o IFT providenciou cerca de 170 cursos de “catering”, abrangendo diferentes áreas, várias especialidades, de forma a satisfazer as diferentes necessidades das pessoas com diferentes experiências e origens, o IFT igualmente providenciou os Cursos Nocturnos de Diploma (Curso de Diploma de Pastelaria, e Curso de Diploma de Técnica da Cozinha Ocidental) e os cursos de certificado, bem como realização de “Workshop” pelos mestres de culinários internacionais, de forma a criar uma plataforma de intercâmbios internacionais em Macau, para aprendizagem de “catering”. O IFT encontra-se na fase preparativa para a criação de um centro culinário, proporcionando vagas de ensino superior, cursos para aprendizagem contínua, acções de formação para os profissionais do sector, formando profissionais de qualidade da área culinária, através da educação,



formação e investigação transmitir e inovar a gastronomia local (especialmente a Gastronomia Macaense).

Contando com uma boa cooperação entre o Executivo e a sociedade, particularmente, o sector educativo e diversas indústrias, a classificação de Macau como “cidade criativa em gastronomia” terá perspectivas muito positivas, o que vai contribuir ainda para o desenvolvimento diversificado da economia local e a transformação de Macau num centro mundial de turismo e lazer.

Todas as acções e iniciativas serão conduzidas em consonância com a missão da UCCN de usar a criatividade como motor para um desenvolvimento urbano sustentável.

A Directora dos Serviços de Turismo,

Maria Helena de Senna Fernandes

Em 1 de Fevereiro de 2018