



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)

Resposta à interpelação escrita apresentada pelo Deputado à Assembleia Legislativa, Ho Ion Sang

Em cumprimento das instruções do Chefe do Executivo, tendo em consideração os pareceres da área dos Assuntos Sociais e Cultura, da Direcção dos Serviços de Economia e Desenvolvimento Tecnológico (adiante designada por DSEDTE) e da Direcção dos Serviços para os Assuntos Laborais (adiante designada por DSAL), esta Direcção de Serviços apresenta a seguinte resposta à interpelação escrita do Sr. Deputado Ho Ion Sang, de 15 de Maio de 2026, enviada a coberto do ofício n.º 0640/GSG/SAAL/2026, da Assembleia Legislativa, de 21 de Maio de 2026, e recebida pelo Gabinete do Chefe do Executivo em 22 de Maio de 2026:

Desde a designação de Macau como Cidade Criativa da UNESCO em Gastronomia em 2017, o Governo da RAEM tem vindo a promover os trabalhos em várias vertentes. A DST tem seguido o rumo de desenvolvimento de “transmissão, intercâmbio e inovação”, continuando a consolidar a imagem internacional de Macau como Cidade de Gastronomia, através da organização e apoio a diversas actividades de gastronomia e vinhos, bem como da promoção e divulgação, por diversos canais, do legado da cultura gastronómica local.

Nos últimos anos, a DST organizou a “Festa Internacional das Cidades de Gastronomia, Macau”, tendo convidado várias cidades membros da Rede de Cidades Criativas da UNESCO na área da gastronomia e outras áreas criativas para virem a Macau. Espera-se que, através do intercâmbio e cooperação inter-regionais e interdisciplinares, se possa estimular a criatividade e promover a herança e inovação. A sessão temática “Demonstrações de Cidades de Gastronomia” da “Festa Internacional das Cidades de Gastronomia, Macau 2026” contou com a participação de *chefs* convidados de 25 “Cidades Criativas de Gastronomia”, que apresentaram um todo de 53 demonstrações culinárias. Foi ainda organizada uma colaboração especial entre dois jovens *chefs* a trabalhar



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)

em Macau e um *chef* da África do Sul seleccionados pelo “Programa Jovens *Chefs*”, uma iniciativa da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura, que demonstrou plenamente a criatividade e o potencial da nova geração no domínio da gastronomia.

Na sessão do “Fórum Internacional de Gastronomia, Macau”, quatro cidades membros de diferentes áreas criativas foram convidadas a partilhar experiências de turismo comunitário nas áreas da gastronomia, *design*, artes multimédia e música, entre outras, promovendo uma ligação profunda entre a cultura criativa e o desenvolvimento comunitário. A “Festa Internacional das Cidades de Gastronomia, Macau 2026” atraiu cerca de 142 mil participações presenciais, tendo o número total de visualizações nas plataformas sociais oficiais da DST ultrapassado os 16 milhões, com um efeito de divulgação internacional notável.

Além disso, a DST promove proactivamente a colaboração público-privada, incentivando as empresas de turismo e lazer integrado a atrair listas gastronómicas internacionais e actividades de intercâmbio cultural culinário para Macau, ao mesmo tempo que continua a organizar grandes eventos gastronómicos de influência internacional, reforçando ainda mais a influência da marca Cidade Criativa de Gastronomia de Macau. A DST implementa igualmente o Programa de Apoio Financeiro para Promoção Gastronómica “Sabores de Macau”, encorajando as associações locais a combinarem turismo, gastronomia e criatividade na realização de diversas actividades temáticas do “turismo+gastronomia”, que guiam os visitantes pela exploração dos bairros comunitários e pela apreciação da rica e diversificada cultura gastronómica de Macau. O programa apoiou várias actividades de experiência de produção gastronómica, nas quais os participantes podem confeccionar pessoalmente, nos locais do Património Mundial ou em estabelecimentos com características próprias e sob orientação profissional, comidas clássicas, como os doces de barba de dragão, a pastelaria chinesa e a gastronomia macaense, aprofundando a experiência de turismo cultural.



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)

Ao mesmo tempo, a DST criou uma página temática sobre “Gastronomia” na sua página electrónica de promoção turística de Macau, onde integrou vídeos sobre gastronomia, técnicas culinárias e cultura gastronómica, nomeadamente “Sabores de Macau - Herança”, “Características Sino-lusófonas”, “Sabores de Macau”, “Lojas com Características Próprias” e “Série de Cozinha Macaense”, permitindo explorar a riqueza da Cidade Criativa da Gastronomia de Macau, através do audiovisual. Na página temática referida, foram compiladas as informações sobre os estabelecimentos premiados do sector de restauração no âmbito do “Programa de Avaliação de Serviços Turísticos de Qualidade”, bem como sobre as “Lojas com Características Próprias” e as “Marcas Típicas de Macau”, em conjugação com o mapa *online* e os serviços de posicionamento, ajudando os utilizadores a descobrir, de forma conveniente, os estabelecimentos de restauração nas proximidades.

A DSEDT tem colaborado com as associações comerciais zonais no lançamento de diferentes tipos de actividades económicas comunitárias e, em conjugação com elementos como feiras temáticas, mercado nocturno, gastronomia, benefícios de consumo, cultura e desporto, para incentivar a participação activa das pequenas e médias empresas de diversos sectores. Quanto ao plano “Autocarro de Turismo e ‘Lazer’: Explorar o Encanto dos Bairros”, promovido conjuntamente pelo Governo da RAEM e pelas seis empresas de turismo e lazer integrado, a criação de vários pontos de paragem para largada e tomada de passageiros ao longo do percurso deste autocarro que circula pelos bairros pode facilitar a exploração profunda, por parte dos visitantes, da gastronomia, das lojas com características próprias e dos pontos de interesse cultural existentes em diversas zonas de Macau.

O Instituto Cultural (IC) promove experiências gastronómicas diversificadas, característica de Macau, através de várias iniciativas, incluindo a instalação de bancas de restauração ou de gastronomia reconhecida como património cultural intangível no Desfile Internacional de Macau, na Feira de Artesanato do Tap Siac,



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)

no Festival da Lusofonia, no Festival Internacional de Artes para Crianças de Macau, no Festival da Leitura de Macau e na Festa Cultural e Desportiva, entre outros eventos e festivais artístico-culturais. Acresce referir que também incentiva o sector a apresentar uma oferta diversificada de produtos ou de experiências gastronómicas, com vista a potenciar o valor e a riqueza cultural da experiência de “gastronomia +”. Além disso, o IC tem aproveitado as suas instalações e espaços culturais, tais como o Centro Comercial da Praça do Tap Seac, a Antiga Fábrica de Panchões Iec Long, o Centro Cultural de Macau, a Casa de Recepções e o quiosque das Casas da Taipa e a Casa da Literatura de Macau, através de concursos públicos para arrendamento. Com esta estratégia, o IC procura estabelecer lojas de cultura e criatividade e espaços de restauração, disponibilizando ambientes diversificados para consumo cultural e, conseqüentemente, amplificando a criatividade cultural de Macau.

Sob outra perspectiva, a fim de contribuir para a construção de Macau como Cidade de Gastronomia e para dar resposta às necessidades de recursos humanos qualificados decorrentes do desenvolvimento do sector da restauração, a DSAL tem prosseguido a formação de quadros qualificados técnico-profissionais necessários aos sectores de actividade, mediante a cooperação com os parceiros sociais e com as regiões vizinhas e através de diversas modalidades tais como: o “aumento de competências técnicas”, a “formação com certificação” e a “formação remunerada em serviço”, entre outras. A par disso, mediante a intercomunicação e convivência dos padrões de avaliação das técnicas profissionais Guangdong-Hong Kong-Macau, tem também prosseguido à expansão de diversas modalidades de certificação de “um teste vários certificados”, abrangendo: chefes de culinária chinesa e ocidental, pasteleiros de acepipes chineses e ocidentais, baristas, técnicos de arte do chá e empregados de serviços de restauração, entre outros, sendo a maior parte destes cursos gratuita. No ano transacto, foi organizado, pela DSAL, um total de 93 cursos de formação na área da restauração, tendo contado com a participação de um total de 1301



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)

interessados, dos quais, 877 formandos obtiveram certificados de competências técnicas reconhecidos em Macau, no Interior da China ou a nível internacional.

A Universidade de Turismo de Macau (UTM) tem vindo a ministrar o curso de licenciatura em Ciências de Gestão Culinária, que integra a diversidade da cultura gastronómica de Macau, incluindo a cozinha macaense de raiz portuguesa, nos conteúdos curriculares essenciais, de modo a consolidar a base de quadros qualificados para o desenvolvimento a longo prazo de Macau como Cidade Criativa da UNESCO em Gastronomia. Simultaneamente, organiza, regularmente, cursos de formação profissional e *workshops* com *chefs* e mestres da culinária, dirigidos ao sector e ao público em geral, com o objectivo de transmitir e inovar as diferentes técnicas culinárias, estimular a vitalidade inovadora do sector, enriquecer a oferta gastronómica de Macau e reforçar, continuamente, a influência da marca gastronómica de Macau.

Importa referir que a UTM é a unidade de protecção da “Gastronomia Macaense”, item da Lista do Património Cultural Imaterial Nacional. Ao longo dos anos, em colaboração com a DST, o IC e outros organismos, tem vindo a ser feita a recolha de receitas tradicionais da cozinha macaense de todo o mundo e a recuperação de pratos macaenses desaparecidos. De salientar que têm sido desenvolvidas várias investigações académicas de forma contínua, o que deu origem à compilação e publicação de vários livros, bem como ao enriquecimento das bases de dados temáticas *online* e *offline* destinadas a divulgar as características da cozinha macaense. O Restaurante-Escola da UTM oferece, semanalmente, *buffets* temáticos, proporcionando uma experiência enriquecedora ao vivo.

05 de Junho de 2026

A Directora, Subst.^a
Si Tou Lam Lai