

# 1.º CONCURSO DE RECEITAS TRADICIONAIS DA ILHA DE MOÇAMBIQUE

## TERMOS DE REFERÊNCIA

### A - OBJECTO

O "1.º Concurso de Receitas Tradicionais da Ilha de Moçambique" é uma iniciativa do Conselho Municipal da Cidade da Ilha de Moçambique/Direcção Municipal de Turismo, da APETUR e do Instituto Médio Politécnico da Ilha de Moçambique, com a colaboração da UCCLA (União das Cidades Capitais de Língua Portuguesa), no âmbito do Cluster da Cooperação Portuguesa da Ilha de Moçambique, Componente 1, Eixo 1 – Promoção do Turismo, financiado pelo Camões, I.P.

Tem como objectivo visa identificar e promover o resgate histórico da culinária típica da Ilha de Moçambique, com vista a fomentar a cadeia produtiva do turismo gastronómico, responsável pela geração de novas fontes de emprego e renda.

Consiste em seleccionar e premiar as 3 (três) receitas melhor pontuadas, no somatório final do concurso, tendo por base o pescado e/ou marisco oriundos da pesca artesanal.

### B – INSCRIÇÃO, AVALIAÇÃO E PRÉMIOS

**1.** As inscrições ao concurso serão realizadas **até ao dia 5 de Agosto de 2022**, directamente no Posto Municipal de Turismo da Ilha de Moçambique, Casa Girassol. Findo o prazo, não são consideradas mais inscrições.

**2.** São admitidas a concurso as primeiras 20 inscrições mediante preenchimento de uma ficha a disponibilizar pelo Posto Municipal de Turismo, validada pelos seus responsáveis.

**3.** Somente serão aceites inscrições, comprovadas, de residentes no município da Ilha de Moçambique, partes insular e continental.

**4.** Cada participante apenas poderá concorrer, individual ou colectivamente, com uma receita, sob pena de exclusão.

**5.** Os candidatos inscritos e aceites a concurso, deverão proceder à entrega da sua candidatura completa, no Posto Municipal de Turismo da Ilha de Moçambique, **até às 17h00 do dia 24 de Agosto de 2022**. A candidatura deverá ser entregue em envelope fechado com menção no exterior "Concurso de receitas tradicionais da Ilha de Moçambique", sendo-lhe passada uma guia de recebimento, com indicação da data, hora e assinatura legível do responsável.

**6.** Cada receita candidata, deverá ser baseada na utilização de peixe e/ou marisco resultante da pesca artesanal na Ilha de Moçambique, incluindo no uso de ingredientes provenientes da produção local.

**7.** As receitas concorrentes (acompanhados de, pelo menos, uma fotografia demonstrativa) deverão conter, na sua descrição, o seguinte:

- Produtos de pesca e/ou marisco usados.
- Ingredientes utilizados.
- Quantidade de cada Ingrediente.
- Modo de Preparação.
- Tempo de Preparação e Rendimento.
- Custo indicativo do prato para ser servido a 4 pessoas.

**8.** A receita inscrita deve possuir uma designação (nome) bastante apelativa.

**9.** As 3 (três) receitas finalistas deverão ser preparadas pelos concorrentes em instalações próprias dos mesmos, para serem submetidas a uma prova de degustação na presença de um painel de 12 individualidades, incluindo os 7 membros do júri. A prova de degustação será comunicada aos finalistas, pelos membros do júri, com uma antecedência mínima de 5 dias e com menção ao dia, hora e local de realização. Os custos de confecção, para degustação, das receitas finalistas são assumidos pela organização, entidade financiadora, e baseados nos custos indicativos apresentados nas fichas de candidatura.

**10.** O júri é constituído por dois representantes do Conselho Municipal da Cidade da Ilha de Moçambique (o Director Municipal de Turismo assume a presidência do júri), dois representantes da APETUR, dois representantes do Instituto Médio Politécnico da Ilha de Moçambique (IMPIM) e o técnico residente do Camões, I.P. na Ilha de Moçambique.

**11.** Os critérios de avaliação das receitas, a serem observados pelo jurado, são:

- O nome da receita, pela sua atracção e tradição.
- O uso e a diversidade de produtos locais.
- O uso de pescado e/ou marisco.
- Rendimento do prato acabado.
- Apresentação do prato segundo descritivo e fotografia demonstrativa.
- O custo indicativo da receita do prato confeccionado para 4 pessoas.

**12.** Cada critério de avaliação receberá de cada elemento do júri uma nota numa escala de 1 a 5, totalizando, pelo jurado, a nota mínima de 7 e a nota máxima de 35. Em caso de desempate, serão tidas em consideração as maiores pontuações obtidas nos itens O uso e a diversidade de produtos locais; O uso de pescado e/ou marisco; O custo indicativo da receita para 4 pessoas.

Apenas serão divulgadas as posições (não as pontuações) dos concorrentes nos três primeiros lugares, sendo a divulgação dos demais participantes cingida a “concorrentes” sem menção a classificação obtida ou a posição hierarquizada.

**13.** Uma cerimónia pública de atribuição de certificados a todos os concorrentes e prémios aos três primeiros classificados, terá lugar por ocasião do dia da Cidade da Ilha de Moçambique, a 17 de Setembro de 2022, a que seguirá, no mês de Outubro, uma divulgação na internet, o lançamento de uma pequena brochura e uma eventual exposição de fotografias.

**14.** Os prémios consistem em bens alimentares, cabazes, de primeira necessidade, **no valor total de 22.500 meticais repartido, de igual modo, pelos primeiro, segundo e terceiro classificados.**

**15.** Todos os casos não esclarecidos ou omissos no presente documento, serão resolvidos pelo júri na qualidade de “Comissão organizadora”.

**16.** Calendário indicativo

Datas	Acções
Até 20 de Julho	Publicitação do Concurso e Constituição dos membros do júri.
Até 5 de Agosto	Inscrição de participação no Posto Municipal de Turismo.
Até 24 de Agosto	Entrega pelos concorrentes de envelopes com receitas a Concurso.
Em 25 de Agosto	Sessão de abertura dos envelopes dos concorrentes na presença de todos os elementos do júri.
Até 7 de Setembro	Avaliação das receitas pelo júri.
Em 8 de Setembro	Divulgação da avaliação (por mensagem aos concorrentes, eventualmente rádio).
Em 15 de Setembro	Prova de degustação pela confecção, pelos concorrentes, das 3 receitas melhor classificadas (local e hora a combinar entre o júri e os concorrentes).
Em 17 de Setembro	Cerimónia de entrega de certificados de participação a todos os concorrentes e de prémios aos três primeiros classificados, em hora e local a informar pela Direcção Municipal de Turismo.

Ilha de Moçambique, 30 de Junho de 2022.

O Director Municipal de Turismo  
Mussagy Neeno Octaviano