

PROGRAMA

12 FEBRERO 2026

LUGAR:

AUTORIDAD PORTUARIA
DE MOTRIL. EDIFICIO AZUL



Organiza:



Patrocina:



TURISMO - SOSTENIBILIDAD & GASTRONOMÍA EXCELENTE

COSTA TROPICAL

RAÍCES Y SABORES

Presentamos un programa internacional de turismo creativo sostenible que conecta la identidad gastronómica de la Costa Tropical con una visión global basada en la sostenibilidad, la innovación y la excelencia culinaria. El proyecto aspira a posicionar este territorio como referente internacional de turismo gastronómico responsable, impulsando el desarrollo económico, social y ambiental en un destino reconocido por la calidad de su cocina, su compromiso ambiental y su cooperación internacional.

Entre sus objetivos específicos destacan: promover un modelo de turismo sostenible que combine creatividad, preservación cultural y participación comunitaria; potenciar la identidad culinaria local mediante experiencias participativas; generar empleo digno y fortalecer la economía circular; integrar la sostenibilidad ambiental en toda la cadena turística; favorecer el intercambio cultural entre visitantes y comunidad; y consolidar la Costa Tropical como destino de referencia en turismo gastronómico responsable.

09:30 – 10:00

Inauguración institucional de la jornada

- D. José García, presidente de la Autoridad Portuaria de Motril
- D. Rafael Caballero, presidente de la Mancomunidad Costa Tropical
- D. Jose Luis Alarcón, presidente de Granada Internacional
- D^a Luisa García Chamorro, alcaldesa del Excmo. Ayuntamiento de Motril

10:00 – 10:45

Ponencia: “Gastronomía -Turismo y Cultura Creativa y Sostenible”

Ponente: Iñaki Muñoz Jiménez , Responsable de Sostenibilidad de Banca de Empresas de la Dirección Territorial de Canarias de CaixaBank.

Ejes Temáticos: El sabor de la Costa Tropical . Enclave privilegiado entre el mar y la montaña. colaboración de todo el ecosistema.

Se mostrará cómo la Costa Tropical puede posicionarse como destino de turismo Internacional cultural y sostenible, donde la gastronomía une tradición e innovación y genera rentabilidad y desarrollo local.

10:45 – 11:30

Mesa redonda: “Sabores que conectan territorios: Costa Tropical como motor de desarrollo y referente internacional”

Intervienen:

- Miguel Ángel Rodríguez: Fundador de La Restauradora &Chocolates La Virgitana,
- Eva Patricia Espinosa Trinidad; Fundadora Ceo de Fluyes .
- Álvaro García Cernuda. Ceo del Camping D, Cactus.
- Amaya Walther Barroso; presidenta de Asc. REDEX(red de experiencias de la Costa Tropical)-
- D, Javier Reche. CEO en Movviendo Tourism Group.

● 11:30 – 12:00

Ponencia: “Sostenibilidad y Gobernanza Turística”

Ponente: D^a Pilar Sierra, Vicepresidenta primera . Responsable de Proyectos Nacionales e Internacionales de asc. Granada Internacional.

Se presentará el modelo de gestión público-privado del proyecto, con la participación de administraciones, sector turístico y productivo local, a los organismos internacionales y asociaciones empresariales. Para garantizar medición de impacto y cumplimiento de ODS 2023.

Ponente: D^o Teresa García López Mezquita, Directora de Marketing en Movviendo Tourism Group.

Conectar territorio para generar valor : movilidad sostenible, agroturismo y desarrollo local en la Costa Tropical

● 12:00 – 12:15

Conclusiones, ruegos y preguntas

● 12:15 – 12:30

Reconocimientos Turístico-Gastronómicos “Costa Tropical”

Que decidirá un jurado empresarial. A los Establecimientos del sector Hostelería -Turismo - Sector Agroalimentario.

● 12:30 – 12:45

Iniciativas Locales y otras potencias

● 12:45 – 14:00

Cóctel

En las instalaciones de la Autoridad Portuaria de Motril.

Cierre de la Jornada.

INSCRIPCIONES

