

Seminario Regional de Radiocomunicaciones de la UIT para la Región de las Américas (RRS13-Américas)

Asunción, Paraguay, Julio 8-12 2013

INFORMACIÓN PRÁCTICA

1 Introducción

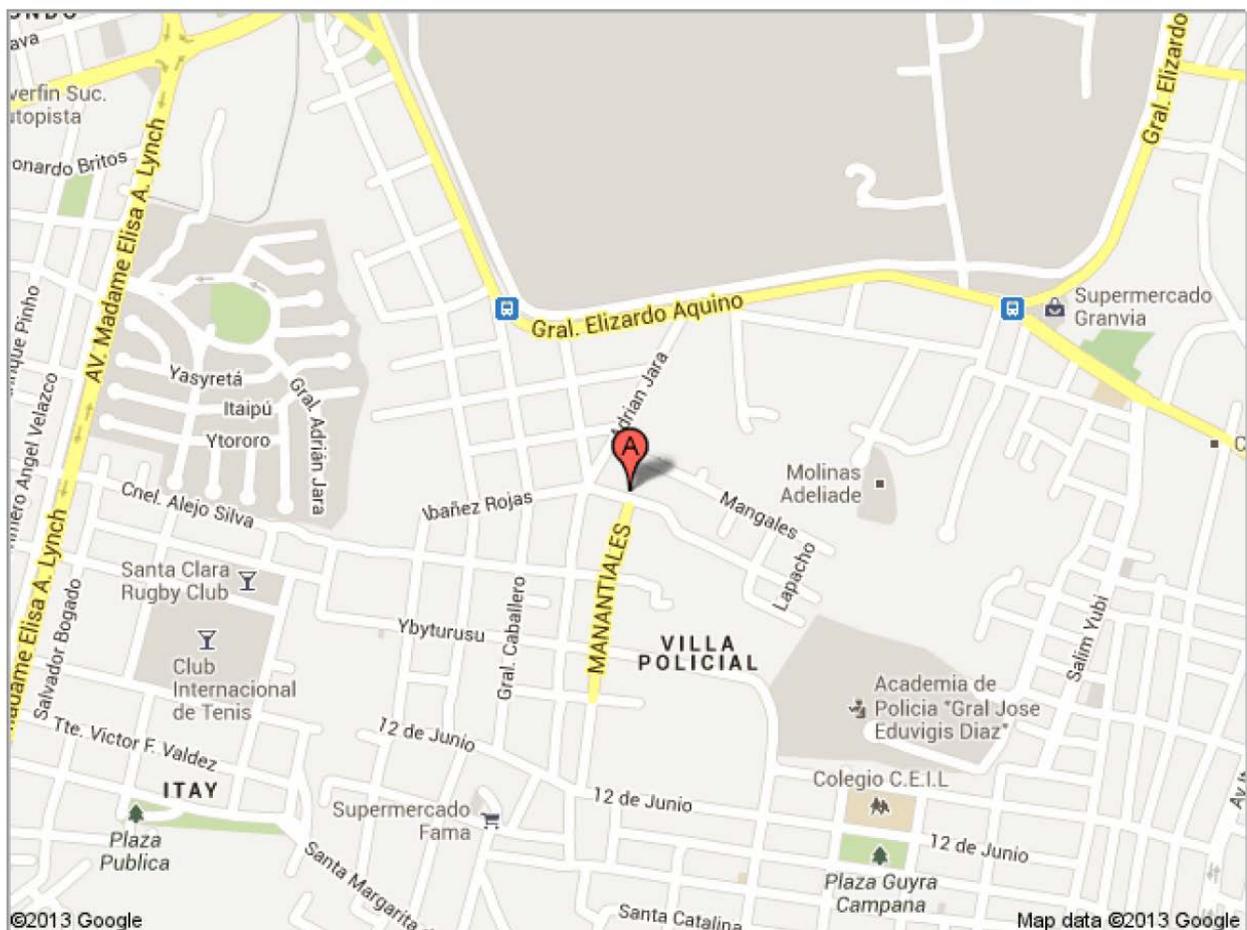
Este documento provee información sobre el evento, así como guías prácticas para su visita a Asunción

2 Sede del Evento

Hotel BOURBON – Av. Sudamericana con Atiliano Caceres, 3104 – Luque – Asunción (ver mapa)

Es el Hotel de la Confederación Conmebol. Mayor Información:

- conmebol@borubon.com.py
- www.bourbon.com.py



3 Hoteles

CONATEL ha conseguido tarifas especiales en distintos hoteles. Las mismas se exhiben en el cuadro que figura en la próxima página junto a un mapa que muestra la proximidad de cada hotel al centro de reunión indicado con una flecha.

Se solicita a los delegados comunicarnos las reservas efectuadas:

- por fax al: (595) (21) 442 483,

o a las siguientes direcciones de correo electrónico:

- evento@conatel.gov.py

- teresitapalacios@conatel.gov.py

Favor utilizar los formularios que se proveen para tal fin.

Es importante que realice su reserva tan pronto como sea posible. Las mismas deben incluir un número de tarjeta de crédito. Recibirá un mensaje de confirmación cuando su reserva haya sido aceptada por el hotel. En caso de no concurrir a la reunión, la reserva debe ser cancelada con suficiente antelación. Favor citar: evento CONATEL en la reserva

HOTEL	CATEG	HABITACIÓN	TARIFA	TARIFA ESPECIAL CONATEL HASTA EL 31/12/13
BOURBON CONMEBOL CONVENTION HOTEL Av. Sudamericana com Atiliano Caceres, 3104 – Luque – Asunción Tel: 595 21 659 100 Check In: 14:00 PM Check Out: 12:00 PM reservas.conmebol@bourbon.com.py	*****	<i>Superior Individual</i>	U\$D 165 + Iva	U\$D 128+ Iva
		<i>Superior Doble o Matrimonial</i>	U\$D 198+ Iva	U\$D 174+ Iva
		Portadores de Necesidades especiales	U\$D 165+ Iva	U\$D 128+ Iva
		Premier Individual (vista frontal)	U\$D 182+ Iva	U\$D 139+ Iva
		Premier Doble o Matrimonial (vista frontal)	U\$D 218+ Iva	U\$D 160+ Iva
		Suite Junior	U\$D 247+ Iva	U\$D 238+ Iva
		Suite Master	U\$D 257+ Iva	U\$D 248+ Iva
		Suite Classic	U\$D 800+ Iva	U\$D 769+ Iva
		Habitación Suite Presidencial	U\$D 1.500+ Iva	U\$D 1.404+ Iva
		Sheraton Asunción Hotel <i>Aviadores del Chaco 2066</i> Asunción - Paraguay Tel: 595 21 617 7150 Check-In: 15:00 PM reservas.asuncion@sheraton.com.py	* * * * *	Clásica Single
Clásica Doble	U\$D 270,00			U\$D 155,00
Club Floor Single	U\$D 300,00			U\$D 185,00
Floor Doble	U\$D 320,00			U\$D 205,00
Suite Single	U\$D 375,00			U\$D 260,00
Suite Doble	U\$D 395,00			U\$D 280,00
Suite Presidencial Single	U\$D 685,00			U\$D 435,00
Suite Presidencial Doble	U\$D 705,00			U\$D 455,00

<p align="center">Hotel los Alpes</p> <p align="center"><i>Av. Santa Teresa 2855 e/ Cnel. Cabrera y Dr. B. Caballero</i></p> <p align="center"><i>Asunción - Paraguay</i></p> <p align="center">Tel: 595 21 607 348</p> <p align="center">595 21 665 345</p> <p align="center"><i>Check-In: 11:00 AM</i></p> <p align="center">Check Out: 14:00 PM</p> <p align="center">Losalpessantateresa@gmail.com</p>	* **	Clásica Single	U\$D 50
		Clásica Doble	U\$D 61
		Clásica Triple	U\$D 68
		Cuádruple	U\$D 79

Adicionalmente, el Hotel IBIS, ubicado al lado del Hotel Sheraton, por el mes de Julio, ofrece una tarifa de gs. 378.000 por habitación (~USD86.00), y desayuno gs. 35.000 por persona (~USD8.00). Incluye los impuestos, wifi sin costo, estacionamiento, seguridad 24 hs y servicio de emergencia médica.

4 Transporte Aeropuerto-Hotel

El Aeropuerto Internacional de Asunción es el Silvio Pettirossi. Existen autobuses, taxis y remises que comunican al aeropuerto con el centro de la ciudad de Asunción.

El servicio de Hotel Bourbon del Aeropuerto / Hotel es de USD 10,00 por persona

En el sitio web del aeropuerto Silvio Pettirossi podrá encontrar mayor información sobre los servicios disponibles:

http://www.dinac.gov.py/v2/index.php?option=com_k2&view=itemlist&task=category&id=49:aeropuerto-internacional-silvio-pettirossi&Itemid=205

5 Pasaportes & visas

Las delegaciones procedentes de los países siguientes no requerirían de Visado:

- Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Ecuador, Perú, Uruguay, Venezuela
- Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Panamá
- México

Se sugiere la verificación de la exoneración de este requerimiento ante la embajada paraguaya concurrente o entrando en contacto con el Departamento de Visas del Ministerio de Relaciones Exteriores de la República del Paraguay al teléfono +595 21 4 14 87 71 (horario de atención: 7 hs a 13 hs - lunes a viernes) o al correo visas@mre.gov.py.

Información adicional está disponible en www.mre.gov.py

6 Monedas & Bancos

El *Guaraní* (Gs) es la moneda oficial.

Información detallada sobre los billetes y las monedas en circulación están disponibles en la página del Banco Central del Paraguay (www.bcp.gov.py):

Billetes:

http://www.bcp.gov.py/index.php?option=com_content&view=article&id=34&Itemid=188

Monedas:

http://www.bcp.gov.py/index.php?option=com_content&view=article&id=35&Itemid=189

El dólar es generalmente aceptado.

El cambio de divisas se realiza en bancos (horario habitual: 8:30 hs a 13:30 hs) y casas de cambio (horario habitual: 8 hs a 18 hs).

La tasa de cambio es fluctuante, sin embargo podrá tener una cotización referencial en la página del BCP (www.bcp.gov.py) o en la de la Secretaría Nacional de Turismo (www.senatur.gov.py). A título informativo la tasa de cambio comercial es: 1 USD ~ 4,414.00 Guaraníes

(<http://www.xe.com/currencyconverter/>)

Las tarjetas de crédito de aceptación más frecuente son American Express, VISA y MasterCard.

7 Acceso a Internet

Una red inalámbrica estará disponible para los asistentes, en las salas de reunión durante el evento.

8 Lenguas oficiales

En Paraguay los idiomas oficiales son: Castellano y Guaraní.

9 Hora Local

GMT-4.

10 Propina

Es costumbre dejar un 10% del importe del servicio en cafeterías y restaurantes y dar una propina a porteros y maleteros.

11 Clima

Paraguay, situado en el corazón de América del Sur, es un país mediterráneo comprendido entre los paralelos 19° 18' y 27° 36' de latitud sur, y los meridianos 59° 19' y 62° 38' de longitud oeste. Limita al norte con Brasil y Bolivia, al este con Brasil y Argentina, al sur con Argentina y al oeste con Argentina y Bolivia.

Clima: Tropical a subtropical.

Temperatura promedio: 25° a 35° en verano y 10° a 20° en invierno.

12 Electricidad

La electricidad en Paraguay es de 220 voltios, a 50 Hz.

El enchufe tipo C es el estándar, sin embargo se encuentran también tomas para enchufes tipo A y B.



Standard: Tipo C, Europlug

Tipo A, NEMA 1, de 2 polos.

Tipo B, NEMA 5, 3 polos.

13 Teléfonos de Emergencia

Emergencias Policía Nacional: 911

Servicio de Emergencia Médicas Extra Hospitalaria: 141

Agrupación Bomberos de la Policía: 131

Cuerpo de Bomberos Voluntarios del Paraguay: 132

Denuncias de Violencia contra la Mujer: 137

14 Contactos para el Evento

La administración anfitriona ha asignado como persona de contacto a:

Lic. José Luis Román

Sr. Luis Barrientos

Gerencia Internacional e Interinstitucional

Comisión Nacional de Telecomunicaciones (CONATEL)

Tel: +595 21 44 00 57 / +595 21 44 24 83

Fax: +595 21 44 00 57

Correo electrónico: eventos@conatel.gov.py

15 Breve Historia del Paraguay

Paraguay fue descubierto en el año 1524 por el adelantado español, Alejo García, formando la **“Provincia Gigante de las Indias”**. Entre el descubrimiento y subsiguientes operaciones, los nombres más conocidos en aquella época fueron Sebastián Gaboto, Pedro de Mendoza, Alvar Núñez Cabeza de Vaca, Juan de Salazar de Espinoza, Juan de Ayolas, Domingo Martínez de Irala y otros que tuvieron gravitante actuación en la fundación de fuertes y pueblos e iniciaron, en alianza con las comunidades indígenas, un proceso de conformación social marcado por la fuerza de los conquistadores y la acción evangelizadora de la Iglesia Católica. Los primeros misioneros fueron de la orden de San Francisco de Asís, luego vinieron los sacerdotes de la Compañía de Jesús, los Jesuitas, ambos evangelizadores dejaron un legado cultural de gran importancia para el Paraguay.

El dominio español llegó a su fin en el año 1811 con la revolución del 14 de mayo, cuando un grupo de patriotas decidió acunar un país independiente y soberano.

La nueva República tomó estatus constitucional con el Gobierno de Don Carlos Antonio López en 1844 y experimentó un desarrollo económico, técnico y social sorprendente. En esa época se establecieron servicios como el ferrocarril, la navegación mercante, el telégrafo. Se construyeron grandes y bellos edificios, se instaló un astillero y la primera planta siderúrgica en América.

En la actualidad, el Paraguay es un Estado Social de Derecho con régimen democrático, cuyo gobierno es ejercido por tres poderes: Ejecutivo, Legislativo y Judicial. El territorio está dividido en 17 departamentos regidos por un gobernador, una junta departamental y cada distrito tiene un gobierno local encabezado por un Intendente municipal.

La multiculturalidad hace del Paraguay, un país peculiar y diferente, en continua evolución. Con poblaciones autóctonas de cinco familias lingüísticas, prevaleciendo el guaraní, con la presencia de inmigrantes provenientes de varios países del mundo, aportaron a la primera mezcla española-guaraní, una riqueza extraordinaria en las manifestaciones culturales.

15 Gastronomía

La gastronomía nacional del Paraguay se basa en los productos del agro y en las carnes. Sus ingredientes principales son el maíz, la mandioca, el maní y sus productos más conocidos son el chipá, la sopa paraguaya, el chipá candói, el mbejú, chipá guasú, kaburé. La carne de res es un componente presente en el so'ó mbichy, chastaca, chipá so'o, soyo, bife pupú, locro y otros platos. La cocina internacional tiene un lugar destacado en la oferta gastronómica con platos exquisitos y deliciosos postres, sin olvidar la diversidad de frutas existentes gran parte del año.

La comida paraguaya tuvo su origen precolombino con la raza guaraní y la herencia española en la colonización.

La comida típica paraguaya, es el resultado de la combinación de las técnicas culinarias hispanas y de la utilización de productos nativos y otros introducidos y aclimatados por los españoles, como las verduras, el arroz, la carne vacuna, etc.

El producto básico de la cocina paraguaya es el maíz que molido, cocido o fermentado entra en la elaboración de distintos platos o alimentos.

El plato más emblemático de la cocina de Paraguay es la "**sopa paraguaya**", potaje que resulta de mezclar y hervir harina de maíz con huevos, queso fresco, cebolla picada y leche cuajada. La gastronomía del Paraguay tiene elementos comunes a toda América como ser el uso del maíz, la mandioca, el maní y las legumbres, pero además la herencia de los recursos naturales y de la cultura de los Guaraníes y la amalgama con la cultura europea nos dan una gastronomía diferente al resto de América y dentro del mismo MERCOSUR.

Las comidas más tradicionales como la chipa o pan paraguayo, la sopa paraguaya y una gran variedad de postres, hacen delicias de los que gustan saborear nuestros platos.

El consumo de la yerba mate tiene tres vertientes, la primera es el "**mate**" (ka'ay), que consiste en cargar la yerba en una calabaza pequeña, cebarla con agua caliente y sorber la infusión mediante una bombilla; la segunda es el "**mate cocido**", o simplemente "**cocido**", se trata de verter agua caliente sobre una porción de yerba previamente quemada con una brasa, se la deja reposar y se bebe como café o té. La tercera forma es la más popular y auténticamente paraguaya, se trata del "**tereré**", voz onomatopéyica con que se identifica el mate frío o helado que se prepara con el aditamento de yuyos medicinales machacados para que liberen en el agua su contenido de savia.

De los orígenes del tereré no existen datos ciertos; algunos investigadores que sitúan el consumo de la yerba mate antes de la colonización española, hablaron del mate y ya señalaron que era mejor libar paulatinamente por el canuto de caña inclusive con agua fría. Esto daría pie para presumir que entonces esa práctica no se alejaba de lo que con el correr de los siglos iríamos a llamar “**Terere**”.

En el Paraguay el tereré se toma generalmente en grupos, familiar, entre amigos, compañeros de trabajo o con algún visitante ocasional. El brebaje nunca es negado a persona alguna. Una rueda de terere (terere jere) puede durar largos minutos y hasta horas, si la yerba ya está muy lavada se la cambia y la sesión continua.

Muchos sostienen que una rueda de tereré facilita la comunicación interpersonal, porque mientras uno toma, otro habla, los demás escuchan y cada uno interviene a su turno en la cháchara; además, esta bebida es patrimonio común de todos los paraguayos, hombres, mujeres, ricos, pobres, sabios o analfabetos, viejos y jóvenes son igualmente fanáticos de esta bebida.

El terere rompió los moldes tradicionales de su consumo. Actualmente, se fabrican bellos conservadores portátiles que permiten disponer del equipamiento más adecuado para disfrutarlo mientras se viaja, o se observa un partido de fútbol, mientras se pesca o simplemente cuando se emprende una larga caminata. Para todos y para todo momento, el terere es la mejor compañía.

16 Artesanías

La artesanía paraguaya tiene dos vertientes diferentes: la indígena y la asimilada de los colonizadores. En el primer caso destaca la prevalencia de uso de elementos naturales para la producción artesanal como los objetos plumarios y pieles, uso de raíces, hojas y juncos para producir tejidos, madera y barro.

La artesanía paraguaya se nutre fundamentalmente de los elementos introducidos por la conquista mediante el uso de fibras, metales, madera y maquinarias. El hilado de algodón y la lana, los tejidos, el tratamiento de cueros, el tallado en piedra y en maderas, la orfebrería, la alfarería y la cerámica son líneas de producción que se admiran en prendas de vestir, ñandutí, ao poí, ponchos, hamacas, mantelería, filigrana en oro y plata, imaginería y fabricación de instrumentos musicales, entre otros.
