

CAPACITACIÓN EN TELECOMUNICACIONES SATELITALES

ASUNCIÓN – PARAGUAY DEL 22 AL 26 ABRIL 2019

INFORMACIÓN PRÁCTICA

1. SEDE

La “Capacitación UIT-ITSO en Telecomunicaciones Satelitales” se realizará en:



CONATEL

Pte. Franco Nº 780 y Ayolas.
Edificio Ayfra.

www.conatel.gov.py

Fechas: Lunes 22 al viernes 26 de abril.

Horario: 08:30 a 18:00 horas.

Pausa para almuerzo: 12:30 a 14:00 horas.

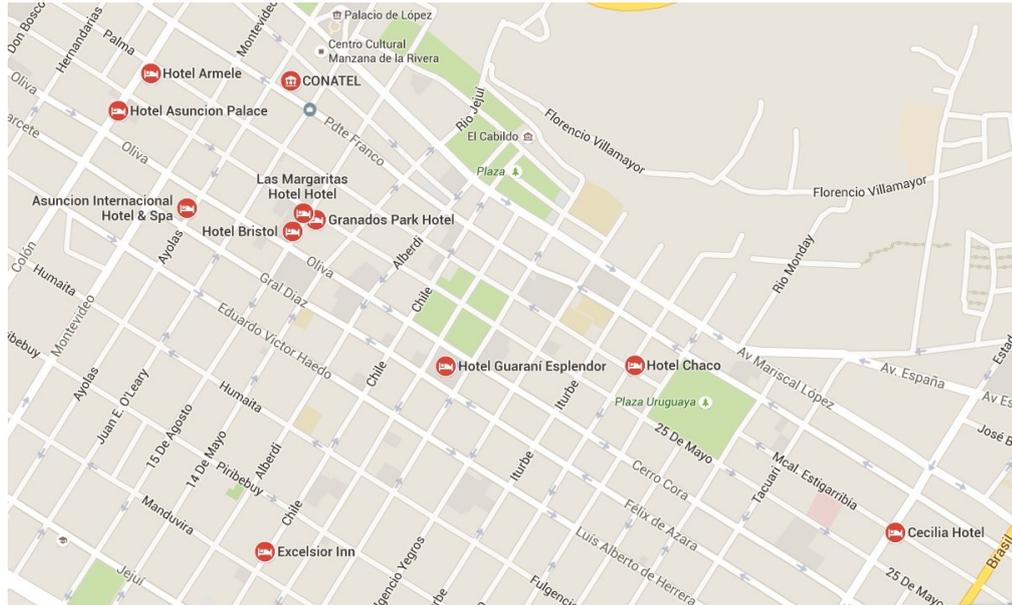
Pausas Cafés: 10:15 a 10:45 / 15:45 a 16:15.

Piso: 2.

Registro de Participantes: Piso 2 Foyer, de 8:00 a 8:30 del lunes 4 de junio.

2. HOTELES SUGERIDOS EN LAS PROXIMIDADES

<i>HOTEL (DISTANCIA A SEDE)</i>	<i>CONTACTO / COSTOS REFERENCIALES (NOCHE)</i>
Las Margaritas www.lasmargaritas.com.py 15 de Agosto y Estrella 5 cuadras Desayuno Buffet americano	informaciones@lasmargaritas.com.py +595 21 448 765 Mencionando “CONATEL” en el correo: Standard: SGL 445.000 Gs / .DBL 475.000 Gs Suite Junior: SGL 510.000 Gs / DBL 540.000 Gs Suite Executive: SGL 540.000 Gs / DBL 570.000 Gs reservas@granadospark.com.py
Granados Park www.granadospark.com.py Estrella 480 y 15 de Agosto 5 cuadras Desayuno Buffet americano	+595 21 497 921 Mencionando “CONATEL” en el correo: Suite Junior: SGL 80 USD / DBL 100 USD Suite Lujo: 110 USD Suite Premium: 145 USD
Guaraní Asunción www.hotelguarani.com.py Oliva esq. Independencia Nacional 10 cuadras Desayuno Buffet Americano	ventas@hotelguarani.com.py +595 21 452 099 / 190 SGL 72 USD DBL 89 USD
Sabe Center www.sabecenterhotel.com.py 25 de Mayo esq. México 12 cuadras Desayuno Buffet americano	reservas@sabecenterhotel.com.py +595 21 450 093 Mencionando “CONATEL” en el correo: Simple Deluxe: 378.000 Gs Doble Deluxe: 432.000 Gs Suite Studio: 700.000 Gs
Crowne Plaza Asuncion www.crowneasuncion.com.py Cerro Corá 939 casi Estados Unidos 20 cuadras Desayuno Buffet	reservas@crowneasuncion.com.py +595 21 452.682 SGL 120 USD



3. TRANSPORTE Y ACCESO

Existen autobuses, taxis, Uber, Muver y remises que comunican al aeropuerto con el centro de la ciudad de Asunción.

A la salida de la terminal aeroportuaria se encuentra una parada de taxis y de remises.

La tarifa hasta los hoteles del centro de Asunción es de alrededor de USD 30 y la duración del viaje es de aproximadamente 30 minutos.

En el sitio web del [aeropuerto Silvio Pettirossi](#) podrá encontrar mayor información sobre los servicios disponibles.

4. PASAPORTES & VISAS

Las participantes procedentes de los países siguientes no requieren de Visado:

- Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Perú, Uruguay, Venezuela, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Alemania, Austria, Bélgica, Bulgaria, Chipre, Croacia, Dinamarca, España, Eslovenia, Estonia, Finlandia, Francia, Grecia, Hungría, Italia, Irlanda, Islandia, Letonia, Liechtenstein, Lituania, Luxemburgo, Malta, Noruega, Países Bajos, Polonia, Portugal, Principado de Andorra, Reino Unido, Rep. Checa, Rep. Eslovaca, Rumania, Rusia, Suecia, Suiza, Turquía, Ucrania, Corea, Israel, Japón, Sudáfrica.
- Todos los demás países requieren de Visado. En caso de requerir ayuda con el visado favor contactar inmediatamente con las personas de contacto de la CONATEL.
- Se sugiere, sin embargo, a todas las delegaciones la verificación de las condiciones de ingreso al Paraguay ante la embajada paraguaya concurrente o visitando la página del Ministerio de Relaciones Exteriores www.mre.gov.py.

5. INFORME SOBRE VACUNAS

Los participantes que deseen ingresar al país deben contar con la documentación respectiva de la vacuna **Fiebre Amarilla**.

6. MONEDA Y 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

2.000 (Dos Mil Guaraníes) – Polímero



5.000 (Cinco Mil Guaraníes) – Papel y Polímero



10.000 (Diez Mil Guaraníes) - Papel



20.000 (Veinte Mil Guaraníes) – Papel



50.000 (Cincuenta Mil Guaraníes) - Papel



100.000 (Cien Mil Guaraníes) - Papel



Monedas

Las denominaciones más utilizadas son las de 1.000 (Mil), 500 (Quinientos), 100 (Cien) y 50 (Cincuenta) Guaraníes.



El Dólar Americano (USD) 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).

La tasa de cambio aproximadamente es USD 1,00 = 5.450 Guaraníes.

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

7. IDIOMA

Los idiomas oficiales son el castellano y el guaraní.

8. HORA LOCAL

GMT-4.

9. PROPINAS

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

10. PRECIOS E IMPUESTOS

La mayor parte de los bienes y servicios están gravados con el 10% de IVA (Impuesto del Valor Agregado). En algunos casos el IVA viene incluido.

11. PRINCIPALES SHOPPINGS

- Mariscal López Shopping
Dirección: Quesada 5050 y Charles de Gaulle
Telefono: 595 21 611 272
Website: www.mariscallopez.com.py
- Shopping del Sol
Dirección: Aviadores del Chaco
Telefono: 595 21 611780
Website: www.shoppingdelsol.com.py
- Shopping Paseo La Galería
Dirección: Avenida Santa Teresa casi Aviadores del Chaco

Telefono: 595 21 6594000

Website: <http://www.paseolagaleria.com.py/>

12. CLIMA

Paraguay, situado en el corazón de América del Sur, es un país mediterráneo comprendido entre los paralelos 19º 18' y 27º 36' de latitud sur, y los meridianos 59º 19' y 62º 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.

Tropical a subtropical: la temperatura promedio es de 25 a 35 grados en verano y de 10 a 20 grados en invierno. Para mejor información sobre el clima, visitar la página en Internet de la Dirección Nacional de Meteorología e Hidrología de la Dirección Nacional de Aeronáutica Civil: <http://www.meteorologia.gov.py/>

13. ELECTRICIDAD

Se dispondrá de tomas en la sala de reunión.

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.



Tipo C, Europlug



Tipo A, NEMA 1, de 2 polos



Tipo B, NEMA 5, 3 polos

14. 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.

15. BREVE HISTORIA DE 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.

16. GASTRONOMÍA Y TERERÉ

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'ómbichy, chastaca, chipá so'ó, 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.

17. ARTESANÍA

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.

18. LUGARES A VISITAR

La [Secretaría Nacional de Turismo](#) (SENATUR) cuenta con información para realizar paseos y aprovechar al máximo su estadía en Paraguay.



Palacio de los López

19. ALMORZAR EN EL CENTRO

- El Migrante - Montevideo y Paraguayo Independiente.
- Rodizio - Palma 591.
- Todo Rico - J E Oleary y Estrella.
- Lido Bar - Palma esquina Chile.
- Bolsi - Estrella 399.
- La Vienesa - Alberdi y Oliva.
- T. G. I. Friday's - Alberdi & Estrella.
- Ña Eustaquia (Palma) - Palma entre Alberdi y 15 de Mayo.
- Bellini - Palma c/ 14 de Mayo.
- Hard Rock Café Asunción – Independencia Nacional entre Oliva y Gral. Diaz.
- Taberna Española - Ayolas entre General Díaz y Eduardo V. Haedo.
- Panadería La Negrita S.R.L. Ayolas (Centro) - Gral. Diaz 802 esquina Ayolas.



- Rivera Club - Estrella 442.
 - Bendita's Empanadas Gourmet – Oliva entre Aberdi y Chile.
 - McDonald's – Palma casi 14 de Mayo.
 - Burger King (Palma) - Palma casi 15 de Agosto.
 - Cristal Restaurant Gourmet - Piso1 - Hotel Internacional - Juan Ayolas 510.
 - Medimark Restaurant Tailandés Vegano por kilo – Presidente Franco entre Oleari y Ayolas.
-