

PARADORES TURISTICOS

INDICE

1. Introducción.
2. Definición del Programa.
3. Objetivos.
4. Criterios de localización.
5. Servicios Necesarios.
6. Paradores Turísticos Contemplados.
7. Índices y Normas Recomendables

En Servicios de Paradores

1. I NTRODUCCION

El sistema de carreteras es uno de los principales factores para el desarrollo de un país, especialmente para la industria del turismo. Venezuela, con un sistema de carreteras bien desarrollado puede considerarse uno de los países más avanzados en redes viales en Sur América. Aun contando con la existencia de servicios aéreos internos y algunos pluviales o marítimos, éstas vías son el principal sistema de comunicación física para todo el país. Sin embargo, un buen sistema de carreteras no es suficiente.

Es importante que esté adecuadamente provisto de servicios para sus usuarios. Es por lo tanto indispensable analizar las necesidades para tales servicios bajo su forma de paradores turísticos. En el presente tales servicios existen para la mayoría de ellos en forma rudimentaria, antihigiénica o desordenada, funcionando así ineficientemente.

2. DEFINICION DEL PROGRAMA

Estructuras parareceptivas destinadas a satisfacer la demanda generada por los turistas que transitan por las principales carreteras del país, tanto de servicios básicos higiénicos-sanitarios, provisión de alimentos, recreación y esparcimiento, como de servicios de información a fin de

orientar a los viajeros en el aprovechamiento de nuestros recursos turísticos locales, vinculándolos con las manifestaciones culturales propias de la región.

3. OBJETIVOS

3.1. Fomentar dentro de los paradores la provisión de alimentos y bebidas De un alto nivel y un precio razonable en condiciones higiénicas Y placenteras.

3.2. Prever suficientes facilidades para satisfacer la demanda existente o futura.

3.3 Ofrecer facilidades sanitarias higiénicas y bien mantenidas para el confort de los viajeros, eliminando así la incomodidad de la situación existente.

3.4 Incluir áreas para actividades de recreación, donde la zona lo permita, para dar a los usuarios de las vías oportunidad de descanso y esparcimiento.

3.5 Asegurar que el diseño de cada parador turístico satisfaga normas de alto nivel en cuanto a los requisitos de sus usuarios de la edificación en que funciona, los empresarios que los administran y su adaptación a la localidad en que se ubica.

4. CRITERIOS DE LOCALIZACION

4.1. Lugares aledaños a las carreteras de interés turísticos y de fácil identificación para los viajeros.

4.2. Tener suficiente área para la instalación de los servicios.

4.3. Gozar de un contexto paisajístico adecuado (puntos de interés visual, recreacional o turístico) para el objetivo propuesto.

5. SERVICIOS NECESARIOS

Tomando en cuenta la ineficiencia de los servicios existentes se indicará a continuación la gama de servicios que se consideran adecuados para un parador turístico. Estos se podrían agrupar de la forma siguiente:

5.1 SERVICIOS ALIMENTICIOS

- Máquinas automáticas de leche, refrescos, etc.

- Servicio rápido de comidas y bebidas simples.
- Servicio rápido pero con comidas que requieran algo de preparación en cocina como hamburguesas, sándwiches, sopas, etc.
- Servicio más completo y con un considerable surtido en comidas y bebidas.

5.2 SERVICIOS PÚBLICOS

- Sanitario para damas y caballeros.
- Información turística.
- Teléfonos públicos y correo.
- Primeros auxilios.

5.3. SERVICIOS DE VENTAS

- Periódicos, revistas, libros y tarjetas postales
- Artículos Típicos (artesanía)
- Frutas y Flores
- Artículos de Primera necesidad.

5.4. SERVICIOS RECREACIONALES

(CUANDO LA LOCALIZACIÓN DEL PARADOR LO PERMITA)

- Parque infantil
- Áreas Verdes de Protección
- Áreas de Picnic

5.5 SERVICIOS DEL VEHÍCULO

(EN CASO DE SER INCORPORADOS AL PARADOR)

- Surtidor de agua, aire y combustible.
- Taller mecánico para Reparaciones ligeras y Urgentes.

- Reparación y Venta de Cauchos.
- Venta de Repuestos para Autos de Mayor Consumo.

No todo tipo de paradores turísticos incluirán éstos servicios.

Sin embargo hay algunos que siempre serán indispensables y éstos serán considerados como la unidad mínima necesaria para un parador.

6. PARADORES TURÍSTICOS CONTEMPLADOS

6.1. TIPOLOGÍA DE PARADORES

De acuerdo a lo propuesto como servicios necesarios en los paradores se pueden establecer diferentes tipologías; naturalmente todo agrupamiento depende de las condiciones del terreno y el tipo de servicios que serán provistos; las alternativas que se darán a continuación obedecen a una serie de factores primordiales en el funcionamiento de los servicios ofrecidos por paradores como son los siguientes:

- a) El área de cocina o preparación de alimentos debe estar centralizada.
- b) Los sanitarios públicos que normalmente son los más utilizados, deben tener cierta separación de los demás servicios en la edificación, ya sea por entrada independiente o por distancia del resto de la estructura.
- c) La localización de los servicios auxiliares como la tienda de artículos, no es crítica, pero estaría mejor ubicada adyacente a las áreas de servicios de alimentos y servicios sanitarios. En ella se contempla la venta de artículos de primera necesidad, algunos alimentos, productos y artesanía típica de la región. También dentro de su área se ubicarán los servicios de teléfono, correos e información turística.
- d) Las áreas de servicio deben ser, estructurales en forma que faciliten su futura expansión.
- e) El núcleo de servicios para el automóvil cuando se incorpora al parador debe ubicarse separadamente a la estructura de servicios al usuario, generalmente a una distancia no menor a 20 mts.

6.2. PARADOR TIPO A

Es el tipo de facilidad que se considera como la unidad mínima necesaria para un parador.

Se contemplan para ella los siguientes servicios (con sus respectivas áreas):

- Local para Información Turística.
- Sanitarios (para el público y el personal del establecimiento)
- Café - bar de servicio rápido.
- Área de servicio al Café-bar, integrada a éste con un mínimo de artefactos para la preparación de alimentos y bebidas.
- Depósito para el almacenamiento.
- Tienda de Venta de artesanía.
- Estacionamiento de vehículos.
- Núcleo de servicio del automóvil cuando se considere necesario, y que en éste caso podría ofrecer únicamente suministro de combustible.

6.3. PARADOR TIPO B

Este tendrá todas las facilidades del tipo A, pero algunas de ellas tales como los sanitarios, la tienda y los posibles servicios para el automóvil se prevean más amplios o completos.

Parador tipo B ofrecería lo siguiente:

- Local para Información Turística.
- Sanitarios Públicos.
- Sanitarios para el personal.
- Fuente de soda.
- Área de mesas.
- Cocina.
- Depósitos.
- Tienda (Venta de misceláneas).

- Oficina de administración- Vigilancia.
- Estacionamiento.

En estos paradores los servicios al automóvil podrían incluir un área de garaje para reparación de pequeñas averías.

6.4. PARADOR TIPO C

Este incluiría todas las facilidades de los paradores A y B ampliándoles áreas, por lo cual sus servicios serían:

- Local para Información Turística.
- Sanitarios Públicos.
- Sanitarios para el personal.
- Fuente de Soda.
- Área de mesas.
- Cocina.
- Depósito.
- Venta de Misceláneas.
- Venta de artesanía.
- Oficina de administración-vigilancia.
- Salón de juegos.
- Área de Exposiciones.
- Estacionamiento de Vehículos.
- Residencia del Vigilante (Cuando sea necesaria)
- Núcleo de servicio al automóvil.

7. INDICES Y NORMAS RECOMENDABLES EN SERVICIO DE PARADORES

Una vez decidido el tipo de parador en una localidad se puede, mediante índices de utilización de espacios, establecer el nivel de servicios que rendirá.

7.1. INDICES:

a) Alimentación

a.1.) Servicios de Fuentes de Soda

Área mínima: 30 puestos 1.9 m² / puestos Cuando la Fuente de Soda, no esté agregada al restaurante se tiene que proveer un espacio para la preparación de comida de 0.82 m²/ puesto.

a.2.) Servicios de Restaurante

Restaurante Tipo 1:

- Hasta 350 puestos (muy elevado)
- Comedor 0,6 m²/ puestos
- Cocina 0.3 m²/ puestos
- Total 0,9 m²/ puesto
- Comedor abierto 0,5 m²/ puestos.

Restaurante Tipo 2:

- Hasta 120 Puestos
- Comedor 1.0 m²/ puestos
- Cocina 0.4 m²/ puestos
- Total 1.4 m²/ puestos
- Comedor abierto 0,6 m²/ puesto

Para ambos tipos de restaurante: 20 - 25 M² / empleado más 15% espacio de servicio.

El tipo de restaurante y de normas adoptadas dependerán, naturalmente, la demanda, el nivel de servicio propuesto y diseño de la edificación.

b. Servicios Sanitarios

Cada instalación sanitaria debe cumplir con los reglamentos de sanidad pertinentes. Los índices para estos servicios pueden ser los siguientes:

b.1.) Sanitarios Públicos

En la sala sanitaria para hombres como mínimo se instalarán:

- 1 excusado
- 1- 2 urinarios
- 1 lavamanos.

En las salas sanitarias para mujeres como mínimo se instalarán:

- 2 excusados
- 1 lavamanos
- Cambiador para bebe

b.2.) Sanitarios de personal

Para el uso del personal de empleados y trabajadores de este tipo de edificaciones se preverán salas sanitarias y piezas sanitarias adicionales según las normas sanitarias.

b) Áreas s del Juego

El Área de juegos es variable pero para un salón de estos se recomienda:

Mínimo: 32 m²

c) Oficina de Administración

12 a 15 m². / empleado.

d) Área de descanso para personal de Servicio:

Mínimo: 10 m². Hasta 8 empleados y 1,20 M² por cada empleado adicional.

e) **Servicios de estacionamiento**

Existe una relación directa entre el área de servicios de alimentación y el área de estacionamiento.

Cuando se conoce el número de sitios para comida y bebida se puede obtener el área para estacionamiento de la fórmula siguiente:

$$S = P (o. T2 / T1)$$

S= Nro. De puestos necesarios para satisfacer la demanda máxima.

P= Nro. De puestos de estacionamiento.

O= Nro. Promedio de personas por Vehículo.

T1= Tiempo promedio de permanencia del usuario en la localidad.

T2= Tiempo promedio de permanencia en el área de alimentación.

7.2. NORMAS DE DISEÑO

El diseño de los paradores se debe regir por normas de alto nivel. Se necesitan diseños simples y funcionales que no distraigan a los usuarios de las Vías y sin embargo le sean atractivos. Las señales de información, las de propaganda, etc., deben ser reglamentadas y controladas para guardar cierta uniformidad entre todos los paradores y su integración a éstos debe ser cuidadosamente planificada se recomienda que cada diseño se adopte en forma que pueda reflejar la topografía y el ambiente de la localidad.