

CAMPAMENTO III**1. Tener como mínimo doce años.****2. Trabajar por lo menos tres horas en un proyecto de arreglo de la naturaleza, como hacer o despejar un camino.**

La mayor parte del trabajo de senderos consiste en el mantenimiento y mejoramiento de senderos existentes, no en el diseño de nuevos senderos.

Una variedad de técnicas de mantenimiento y construcción deben ser usadas para reducir el impacto ambiental del sendero y hacerlo seguro y cómodo.

Mantenimiento del trayecto del sendero.

- Para la seguridad y facilidad de los visitantes del parque para caminar, los obstáculos grandes tales como las ramas y las rocas deben ser removidas del trayecto del sendero. Solamente aquellos objetos que impiden el caminar deben ser removidos.
- La basura orgánica -hojas, frutos pequeños, y pequeñas ramas- lleva a cabo una función en la protección del suelo y en prevenir la erosión. En senderos poco usados donde una delgada capa de hojarasca permanece sobre el trayecto del sendero, la erosión generalmente es mínima. Las raíces y las rocas enterradas en el trayecto del sendero también sostienen a la tierra.
- Los obstáculos que pueden provocar accidentes jamás deben ser dejados en el sendero, al igual que tampoco deben ser dejados los que harían que los usuarios se salgan del trayecto del sendero y aumenten su anchura o que creen múltiples trayectos.
- La superficie de senderos para los excursionistas deben ser mantenidas mejor que las de los senderos silvestres. Estos senderos frecuentemente son cubiertos con pedacitos de madera o grava para prevenir la erosión del suelo y el que las raíces y piedras sean expuestas.

- Estos mejoramientos del trayecto pueden incluir la construcción de escalones o terrazas en el trayecto del sendero, haciendo un trayecto firme o seco con aceras de troncos o roca, o en casos extremos con pavimento.

3. Revisar los seis puntos importantes en la selección de un buen lugar de campamento. Revisar las reglas de seguridad para hacer una fogata.

Al elegir un lugar para acampar deben considerarse las siguientes recomendaciones:

1. Selección del Lugar

- Preferentemente en terreno alto, seco con una leve inclinación del terreno para facilitar el drenaje.
- Preferentemente protegido de los vientos.
- Evite acampar en bosques.
- Evite las zanjas hondas o los lechos secos de los ríos.
- Manténgase en un lugar abierto tanto como sea posible.
- El suelo alto y sólido siempre es más seco (el sol lo alumbra), fresco y libre de mosquitos.

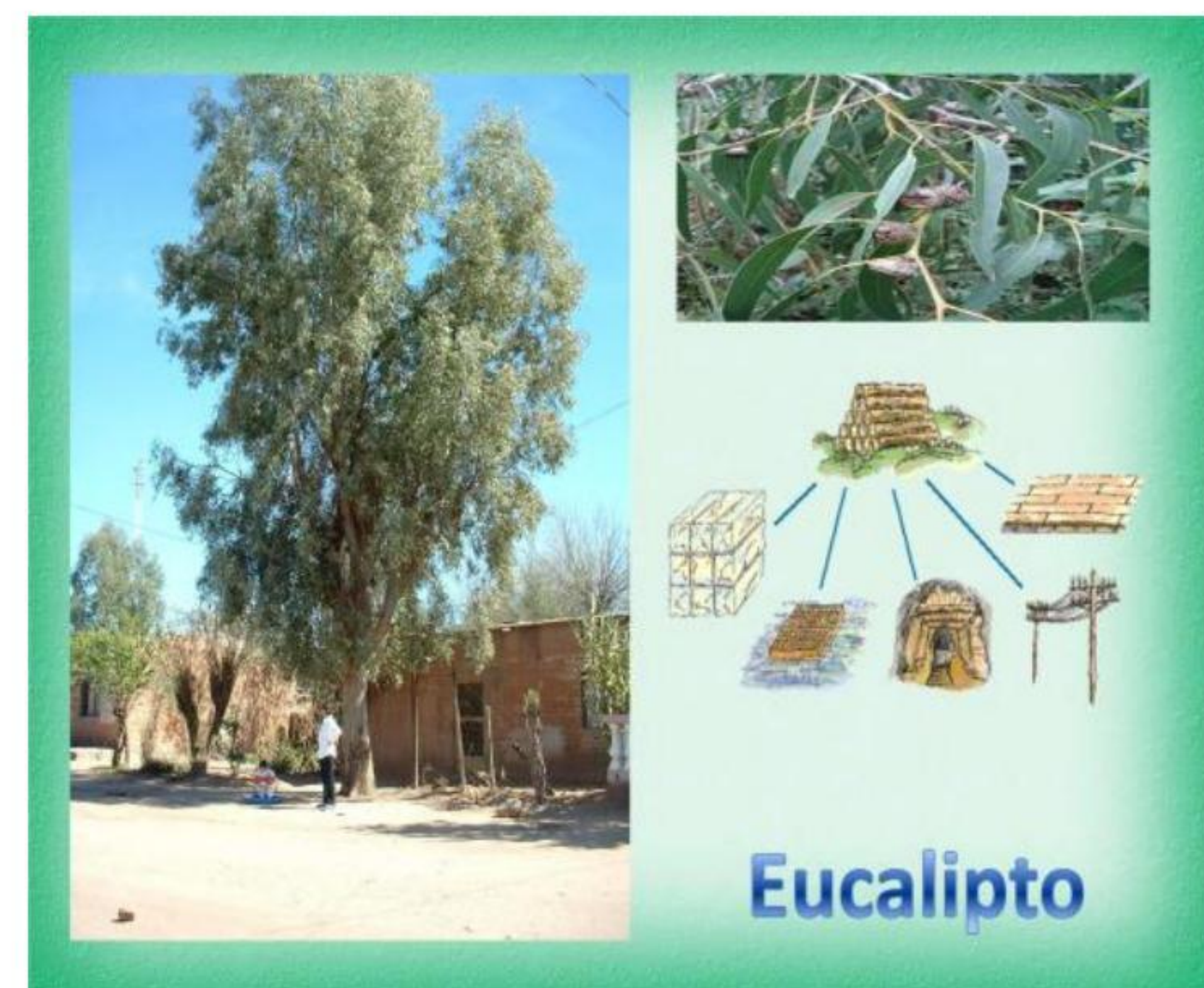
2. Provisión de Agua

- Localizarnos cerca de la provisión de agua, clara, fresca y potable. Investigar antes.
- Si no encuentra fuente de agua pura, purifíquela ya sea hirviendo , con cloro o con yodo.

3. Leña y Fuego

- Verificar la calidad de la madera (no podrida, ni húmeda, ni verde), cantidad y disponibilidad de la leña para asegurar el bienestar del campamento.

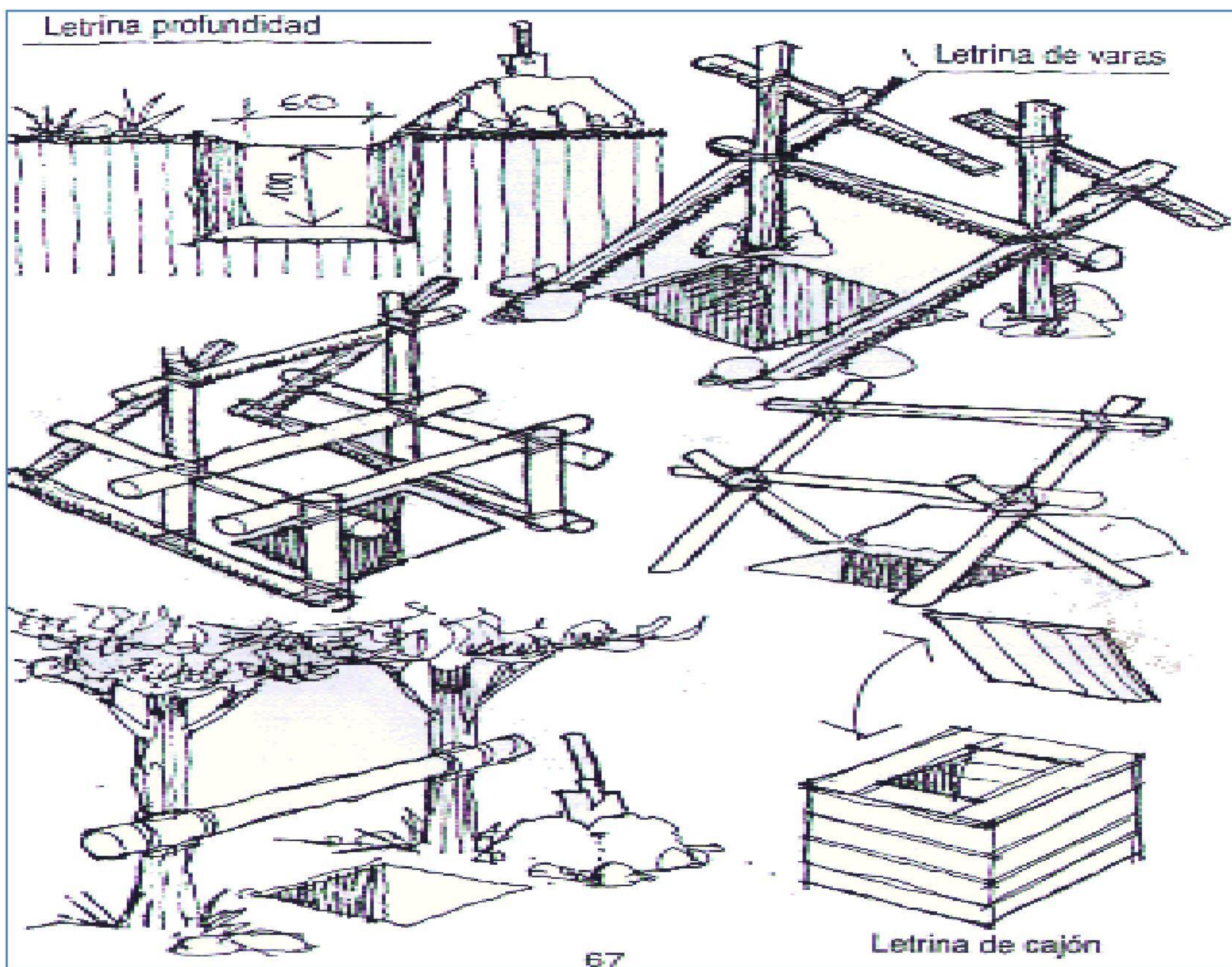
- El lugar debe estar limpio, demarcado con piedras en un lugar donde no moleste el tránsito de los demás acampantes.
- La leña debe estar cerca del fogón y cubierta para protegerla de la lluvia o humedad.
- Recuerde madera oscura da buenas brazas: eucalipto, espino
- Madera blanca da buena llama: pino, álamo



4. Servicios Sanitarios

- Las letrinas deberán estar suficientemente lejos para no hacer el lugar del campamento desagradable, y lo suficientemente cerca como para estar a mano.

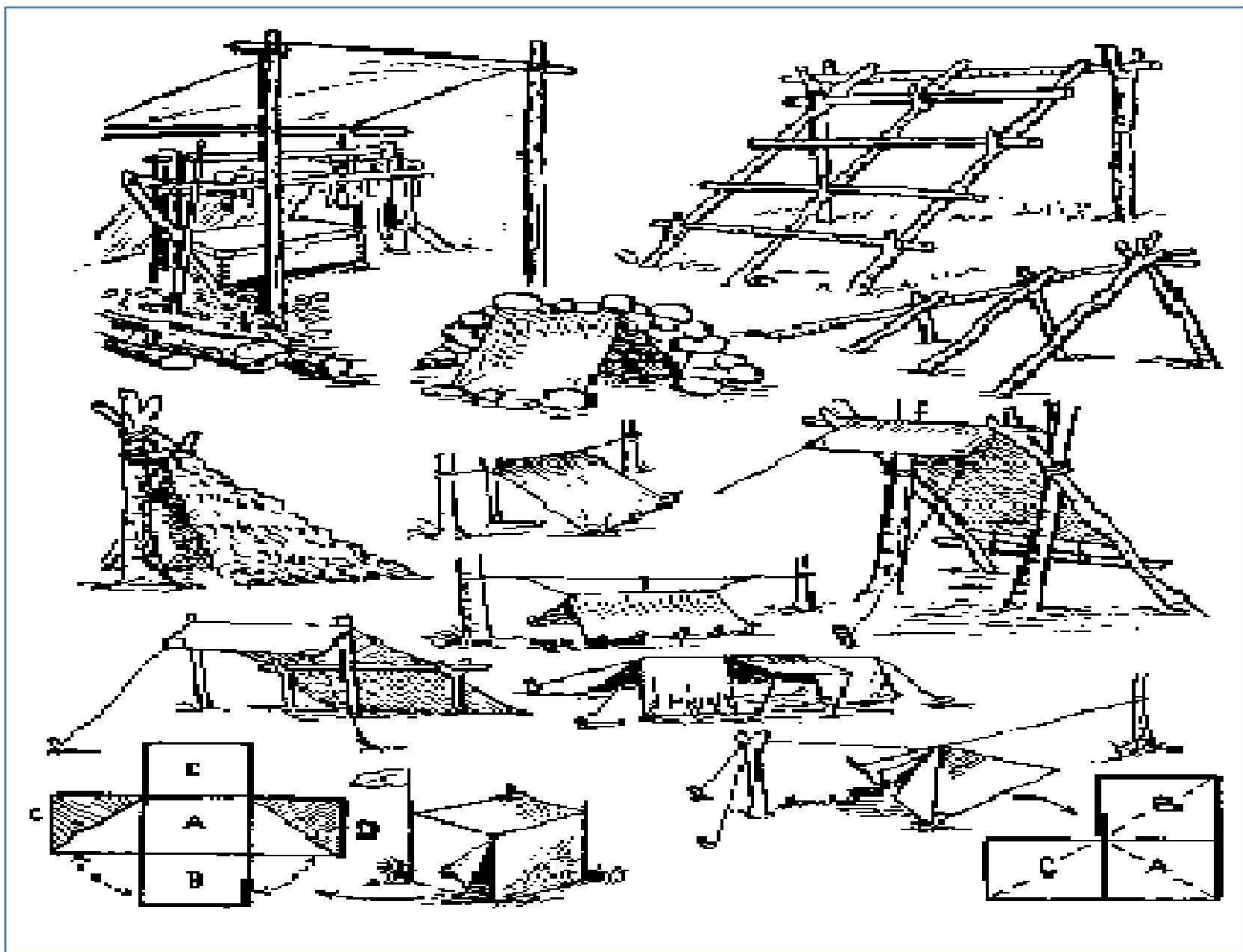
- Eche diariamente las cenizas del fuego para desinfectar.
- No ponga la letrina en un lugar tal que el viento sople en dirección al campamento.
- También que este lejos de la provisión de agua.



5. Refugio

- La carpa debe ser suficientemente grande para alojar a toda la unidad o grupo.
- Revisar la carpa antes de salir de campamento
- Posición de las estacas y vientos (45° hacia afuera).





6. Comida

- Debe ser lo suficiente para no pasar hambre, y protegida de los animales, humedad y sol.
- Es aconsejable construir una despensa para guardar los alimentos. Dependiendo de los días de campamento y temporada.
- Si los conquistadores disfrutan la comida se olvidarán de las otras dificultades y recordarán esta experiencia como una ocasión feliz y exitosa.

REGLAS DE SEGURIDAD PARA HACER UNA FOGATA

- Realizar el fuego en un lugar seguro. Debe quedar el terreno libre a 3 metros en toda su extensión, sin ramas colgantes.
- No utilizar combustibles, como kerosene, gasolina, etc. Aprenda a encender un fuego sin estos.

- Apague el fuego por completo antes de salir de allí. Verifique si aún queda caliente, ponga sus manos cerca de las cenizas, si esta tibio no es suficiente. Apagar con agua, girar el carbón con una pala hacia abajo, y asegúrese de apagar las brasas del carbón y todos.
- No construir un fuego arriba de la hierba o las hojas, corte el césped y elimine la basura.
- Mantenga los suministros de extinción de incendios a mano y cerca del fuego. Un cubo de agua o arena, o un extintor de incendios se recomiendan.

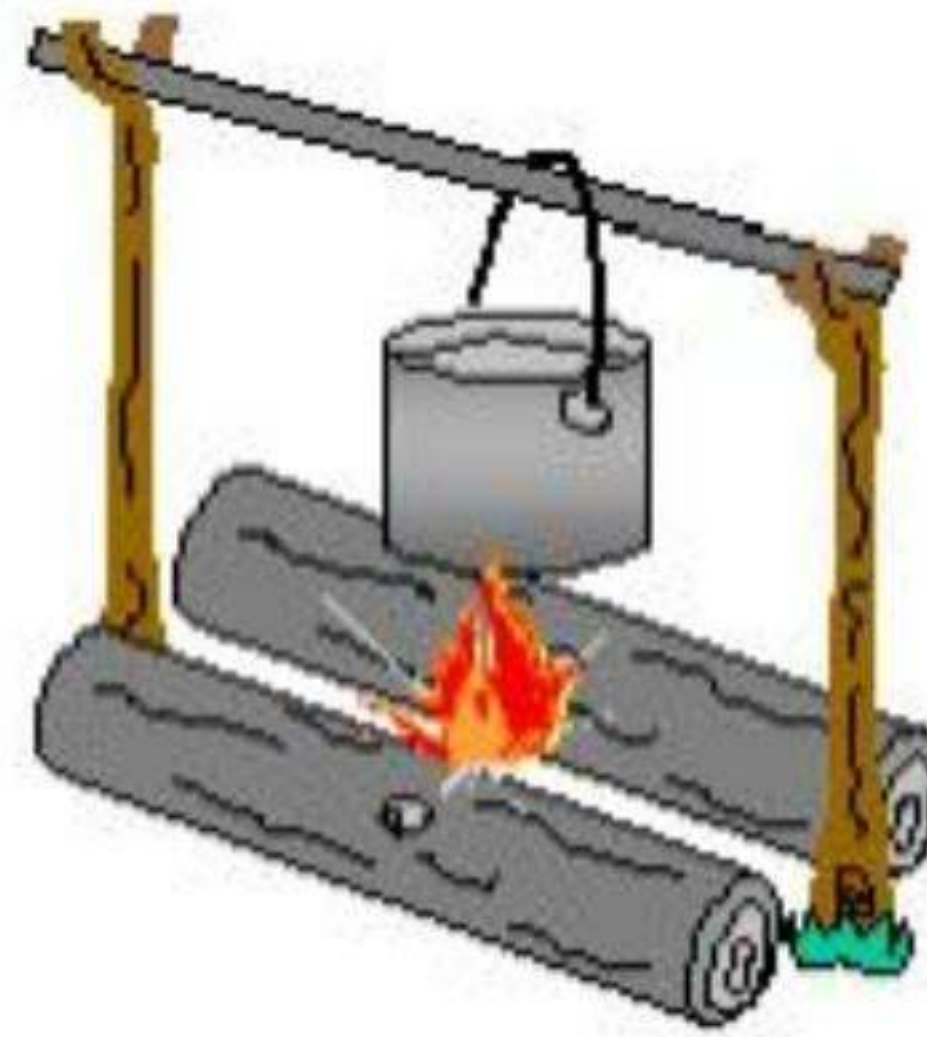
4. Participar de un campamento de fin de semana, con un mínimo de dos pernóctes.

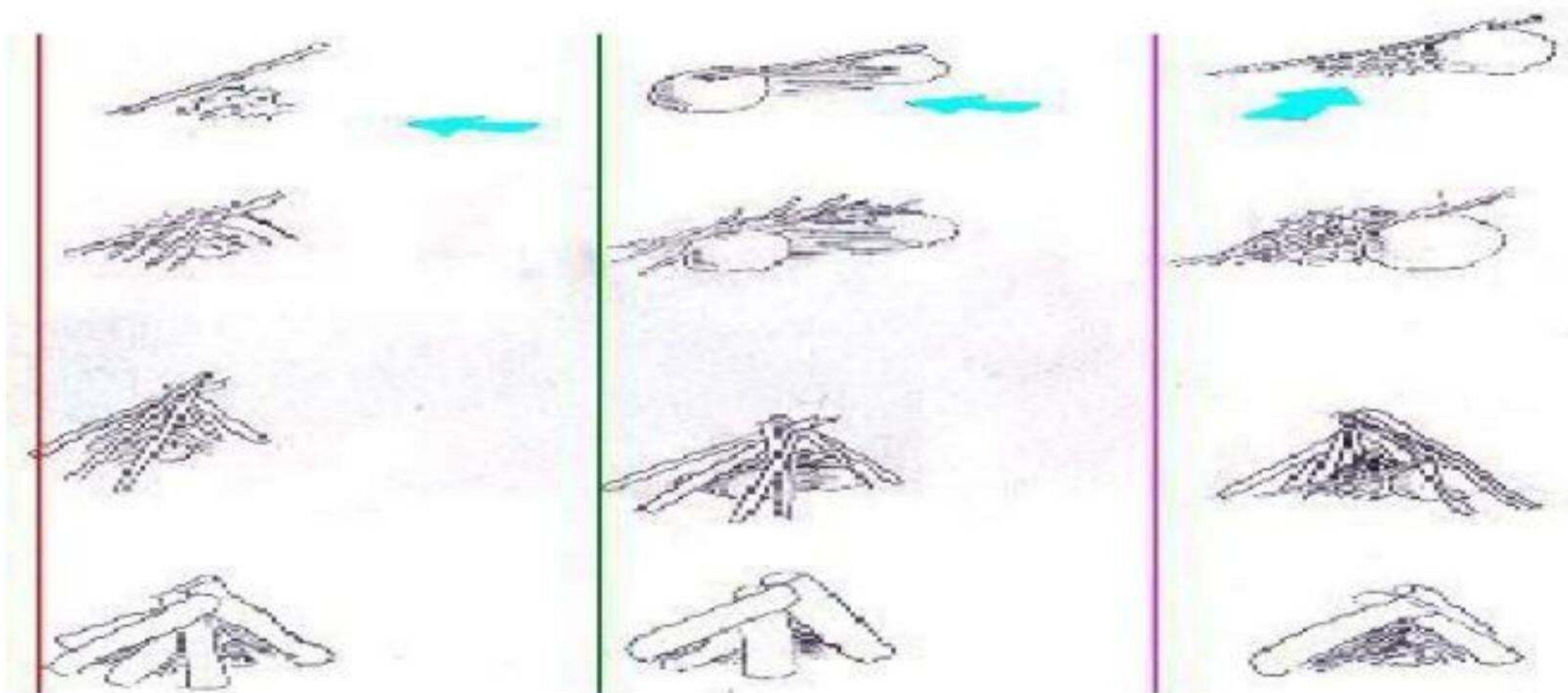
5. Construir las siguientes fogatas y explicar su uso:

a) Estrella c) Reflector

b) Cazador

TIPO DE FOGATA	DESCRIPCIÓN	USO
FOGATA PIRÁMIDE 	Comienza con el fuego básico, continúa hasta comenzar a añadirle combustible, formando siempre una pirámide manteniéndola tan vertical como sea posible. Para elaborarse debe colocarse un tronco resistente al centro, clavado en la tierra, debajo un puñado de yesca y ramas en la parte superior.	Produce un fuego vivo que sirve para hervir, etc. Concentra el calor en un punto pequeño, en la parte superior.
FOGATA ESTRELLA 	También conocida como “fogata de los indios”. Se debe colocar la madera de modo que apunte al centro del fuego en forma de estrella, A medida que le fuego va consumiendo los troncos estos van alimentando el centro.	Este tipo de fogata es de lo más básico y suele usarse para calentar alimentos. Bastante útil a la hora de colgar o colocar un pocillo encima.

FOGATA REFLECTOR 	Este tipo de fogata está diseñada con una “pared” hecha con leña y troncos cuya función principal es reflejar todo el calor generado por la fogata hacia un punto específico.	Suele usarse durante climas fríos especialmente durante nevadas.
FOGATA CAZADOR  EL CAZADOR	Se hace una pequeña construcción con ramas verdes y gruesas	Generalmente esta fogata la usamos para cocinar con recipientes o trozos de carne o pescado



6. Conocer seis maneras de encender una fogata sin usar fósforos. Construir una fogata usando uno de los siguientes métodos:

a) Pedernal/Piedra de fuego

El pedernal produce chispas al ser golpeado con otras rocas duras o con metales. Si no tienes un pedernal trata de buscar un pedazo de roca dura de la cual puedas hacer saltar chispas.

Mantén el pedernal lo más cerca posible de la yesca seca. Golpéalo o ráspalo con un cuchillo o cualquier otro pedazo de acero o metal con un movimiento vertical de arriba hacia abajo de modo que las chispas caigan en medio de la yesca.



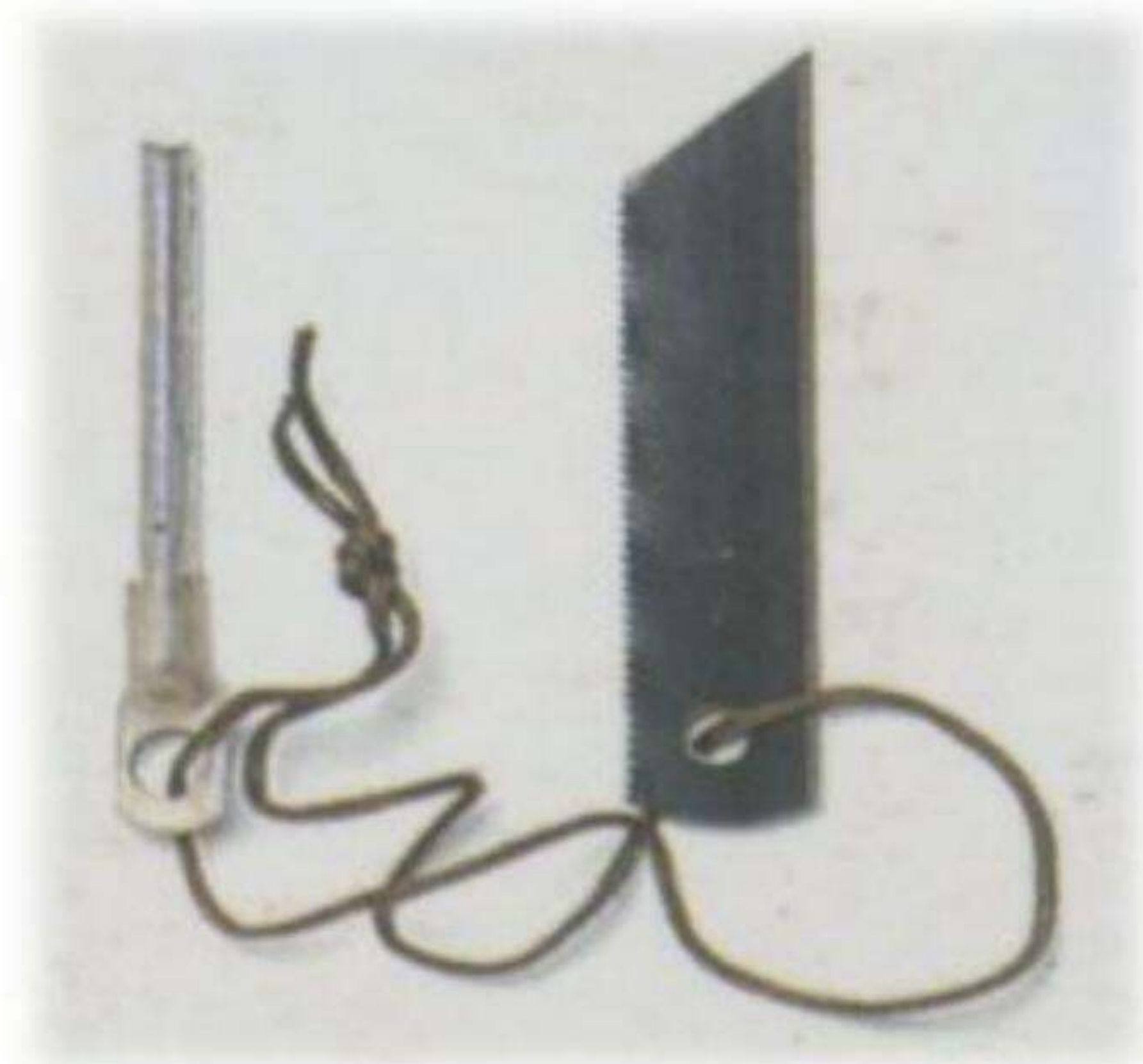
b) Fricción

El encendido por fricción no se lograra sino con mucha práctica y técnica y es muy raro que se logre en el primer intento. En una tabla relativamente blanda se practica un pequeño agujero que no atraviese la madera. Desde el borde, situado entre uno y tres centímetros del agujero, se hace un surco hacia este último, abriéndolo en forma de embudo hacia el borde de la tabla. La vara vertical debe ser de madera dura. Para acelerar el proceso en el agujero se pueden poner un poco de aserrín, ni bien aparezca el fuego otra persona debe soplar por la ranura para aportar el oxígeno necesario. La braza así producida, se coloca sobre la yesca previamente preparada.



c) Fósforo de metal

Las barras de sacar chispas no son de magnesio. Estas producen la chispa al hacerlas frotar contra un cuerpo de acero al carbono como son una hoja de cierra o una chapas que son fabricadas para ese fin como se ve en la fotografía de la izquierda.



d) Lente de cristal

Este sistema requiere de la presencia de sol, en día nublado es inútil. La lupa lo que hace es concentrar los rayos solares en un punto.



e) Aire comprimido

El pistón del fuego es un método único de producir el fuego.

Los pistones del fuego se basan en el principio que cuando se comprime el aire, se calienta (éste es el mismo principio que se utiliza en motores diesel). Si comprimes el aire bastante, calentará lo bastantes para encender la yesca.

Un pistón del fuego consiste en un cilindro y un émbolo que quepa en el cilindro con un sello casi hermético. Un material de la yesca se pone en el cilindro y el émbolo inserta luego. Entonces el émbolo se fuerza repentinamente y rápidamente abajo, hacia abajo y arriba como cuando se bombea un inflador en el cilindro, comprimiendo el aire y levantando su temperatura rápidamente e incendiando la yesca. Se quita el émbolo y se descarga la yesca cuidadosamente hacia fuera en un montoncito más grande de la yesca y después está soplada para aumentar la llama.



f) Chispa: Chispero o Encendedor sin combustible, produce suficiente chispa como para encender la yesca.



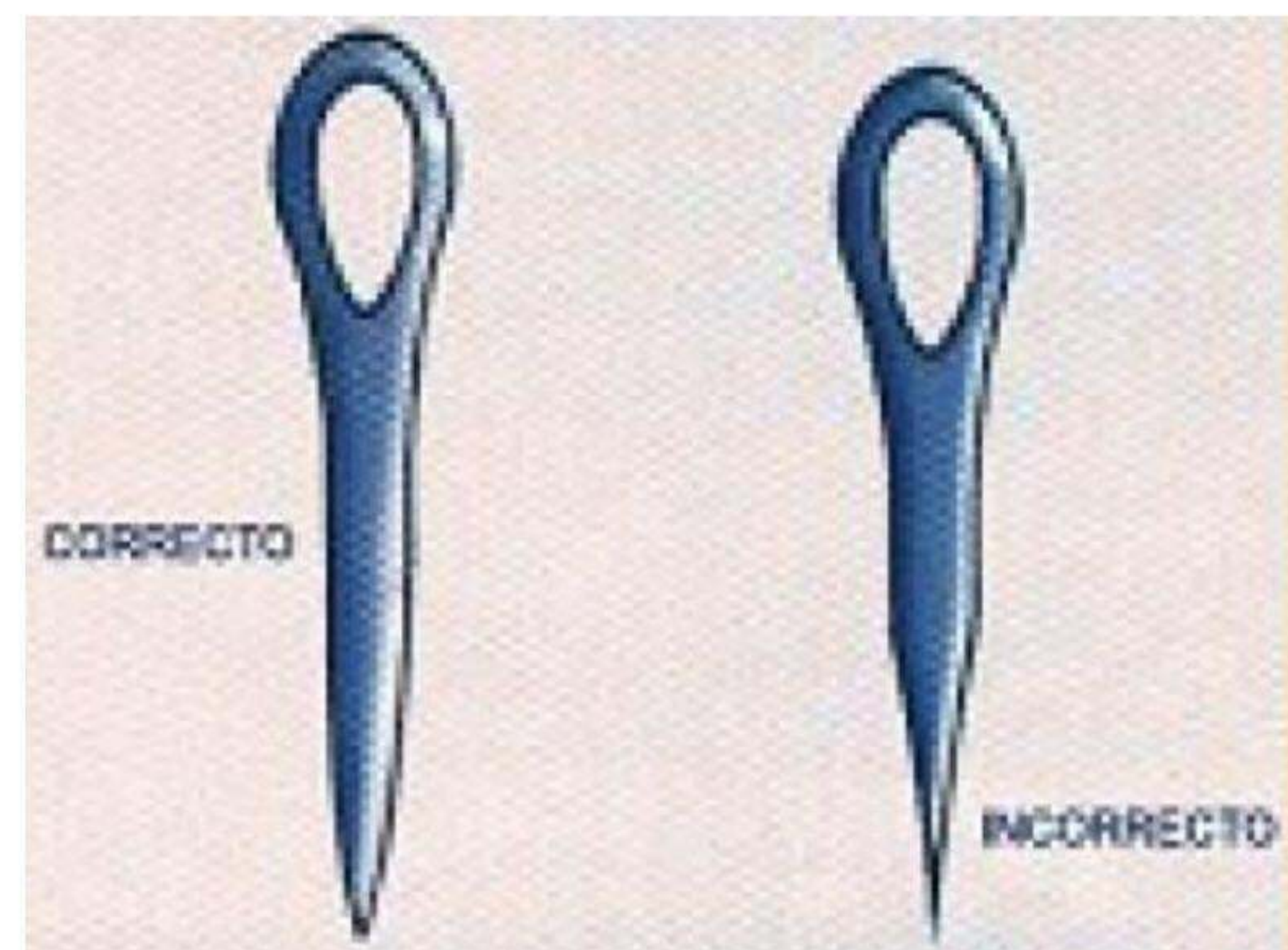
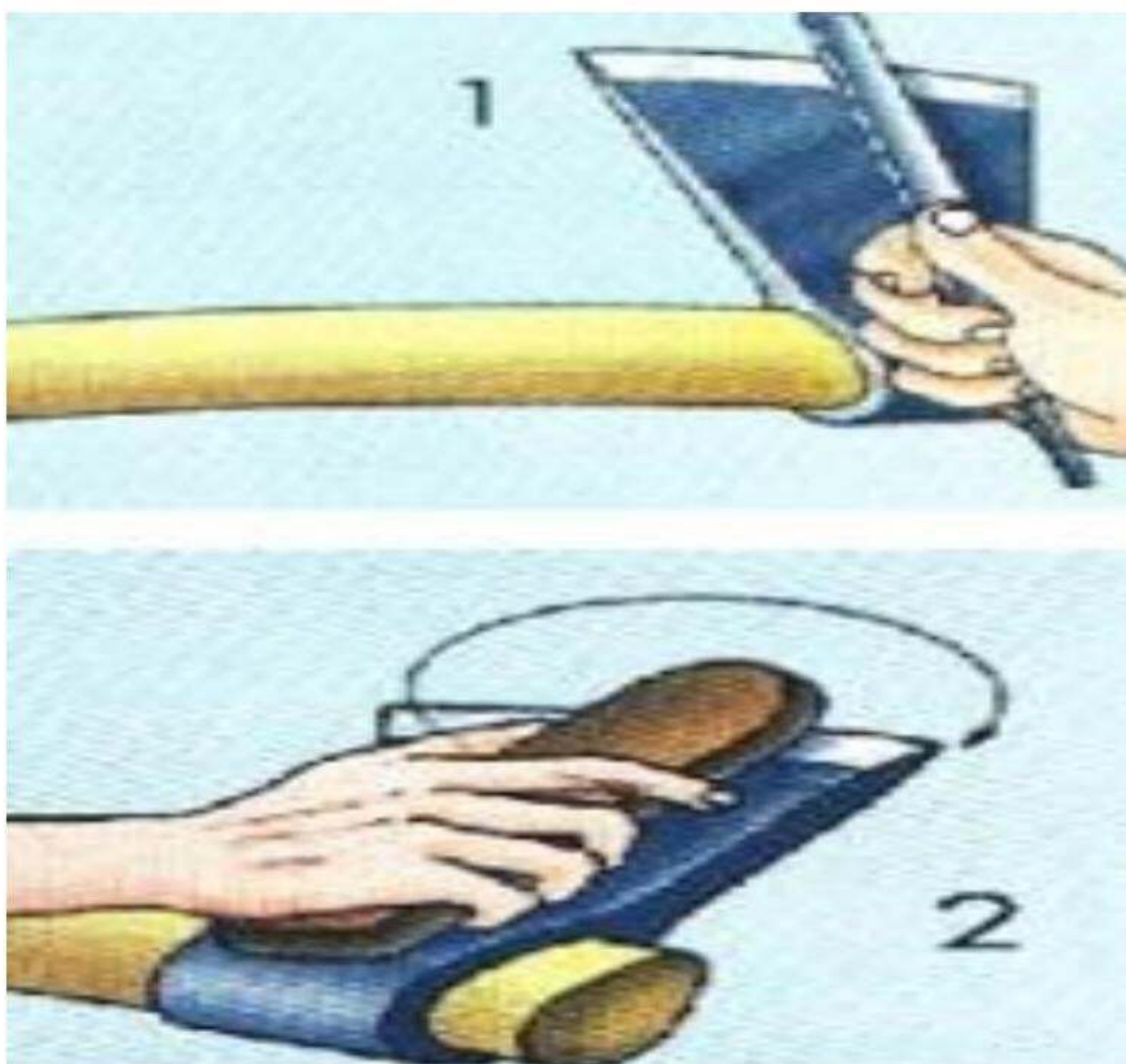
7. Saber afilar un cuchillo o navaja y un hacha.

Afilando un cuchillo

- ✓ Límalo primero con una lima fina, quitándole las asperezas y muescas si las tuviera, hazlo en el sentido del filo ¡mucho cuidado!
- ✓ Apoya la hoja del cuchillo firmemente sobre la piedra de afilar, con los dedos y deslízala con un movimiento circular sobre la misma. Fíjate que la hoja debe de estar ligeramente inclinada, y casi horizontalmente, siguiendo el contorno del filo del cuchillo.

Afilando el hacha

- ✓ Utilice una lima de mano, después una piedra de afilar gruesa y finalmente una piedra de afilar fina.
- ✓ El movimiento debe ser oblicuo o circular haciéndolo apartarse de la hacha.



8. Cocinar una comida utilizando alimentos frescos o secos durante el campamento.

Papas: Dos o más papas. Hagan juntos un fuego. Cave un hueco en la tierra un poquito más grande y profunda que el tamaño de las papas. Si es posible, cubra el fondo con piedras planas. Empiece el fuego en el hueco y manténgalo por una media hora. Luego eche el fuego a un lado con un palito, coloque las papas en el hueco, cúbralas con una capa de tierra y arrime el fuego sobre ellas. Ponga más leña y mantenga el fuego por una hora más. Para saber si las papas están cocidas, introdúzcales un palito fino, y si puede hacerlo fácilmente, las papas están listas para comer.

Vegetales: De la misma manera se pueden asar zanahorias, remolachas, nabos pequeños y cebollas; pero en estos casos el fuego debe mantenerse de 50 minutos a una hora. También se pueden asar tomates y manzanas si los envuelve en hojas verdes grandes y las forra con tiras de corteza verde de buen grueso.

Maíz en sus propias mazorcas: Primero hay que quitarles las pelusas. El maíz también se puede cocinar en agua, con todo y mazorca, o se puede asar sobre carbones encendidos durante unos ocho minutos, dándoles vuelta de vez en cuando. También se puede asar maíz quitándoles las hojas y colocando las mazorcas entre dos palitos. Se les sostiene sobre las brazas y se les va dando vuelta despacio.

Pan de Campamento: Lleve un saco hecho de un pedazo de muselina. Coloque en el saco harina de bizcocho o galleta, o una mezcla de una taza de harina corriente, 1/4 cucharada de sal y 1 1/2 cucharadita de grasa. Para hacer la masa, abra un hueco en la mezcla de harina dentro del mismo saco y vierta 1/2 taza de agua. Con un palito, revuelva el agua para mezclarla con la harina hasta que se le pegue al palito una buena cantidad de masa.

Pan de Cenizas: La manera más fácil de hornear pan es formar una hogaza con la masa de unos 3 cm. de grueso, poner carbones y ceniza a un lado y colocarla directamente en la tierra donde estaba el fuego. Cubra la masa con cenizas y vuelva a colocar los carbones encima. Después de diez minutos, pruebe la masa, introduciéndole una varilla de yerba. Si sale limpia, ya estará listo de pan.

Huevos en Cáscara de cebolla y Mitades de Naranjas: Las cascaras de cebollas son recipientes perfectos para cocinar huevos. Corte una cebolla grande a la mitad y sáquele el centro hasta que queden unas tres capas exteriores. Rompa el huevo dentro de esta concha y póngala sobre brazas. Cuando el huevo esté cocinado, quite las capas de cebollas.

Cocinar Sobres Piedras Planas: De estas formas se pueden cocinar buenas cenas de excursión. Se busca una buena piedra plana y se coloca sobre cuatro piedras para formar un fogón. Antes de ponerle cerca del fuego, hay que lavarla y secarla bien. Encienda entonces un buen fuego que se mantenga a una temperatura bastante regular. Puede cocinar al mismo tiempo huevos y tortas delgadas de pan. Puede usar un poquito de grasa para las tortas.

9. Describir los diferentes tipos de carpas y sus utilidades.

- ✓ **Carpa canadiense:** esta carpa es la típica que posee techo y cubretecho en forma de dos aguas. Son ideales para campamentos base, de grupos o familias. Debido a su estructura y peso son muy incómodas y difíciles de transportar en mochilas.
- ✓ **Carpa igloo:** Su estructura es liviana y con parantes flexibles, lo cual posibilita una gran resistencia al viento. Según la calidad y confección de la tela permite un gran aislamiento para el frío. Son ideales para campamentos de travesía en alta montaña o acampada en lugares de poco espacio.
- ✓ **Carpa estructural:** posee grandes estructuras y dimensiones; de allí su nombre. Su forma se asemeja, generalmente, a casas o galpones. Normalmente, poseen varias subdivisiones para separar ambientes. Son ideales para campamentos base prolongados, enfermería, almacenes, refugios, etc.



- ✓ **Carpa de una sola pendiente:** Estas carpas son de poco peso, proporcionan un amplio espacio y son fáciles de armar en la mayoría de los terrenos. El perfil de la pendiente rechaza los vientos.
- ✓ **Carpa de túnel:** Las carpas de túnel tienen una estructura basada en tres pendientes, con las de las puntas más pequeñas que la central. Muchas veces tienen la entrada en una de las puntas.
- ✓ **Carpas geodésica:** La tienda geodésica de cúpula es resistente, fácil de transportar y de armar y desarmar. Al igual que cualquier otra carpa de cúpula se debe sujetar al suelo con firmeza, pero la disposición de sus palos curvados y entrecruzados le proporcionan mayor estabilidad y resistencia que la de cúpula.



10. ¿Cómo ocurre la condensación en una carpa y cómo se la puede prevenir?

Condensación es la acumulación de humedad en el interior de la carpa. Esto se produce cuando la temperatura al interior de la carpa es superior a la exterior. Mientras dormimos exhalamos vapor de agua saturado, el cual posee una temperatura superior al exterior, produciendo que se forme en las paredes de la carpa unas pequeñas gotas de agua.

¿Cómo evitarla? Pues deja abierta una ventana de la carpa, pero con el mosquitero cerrado, para que entre aire y enfríe un poco en interior de la carpa

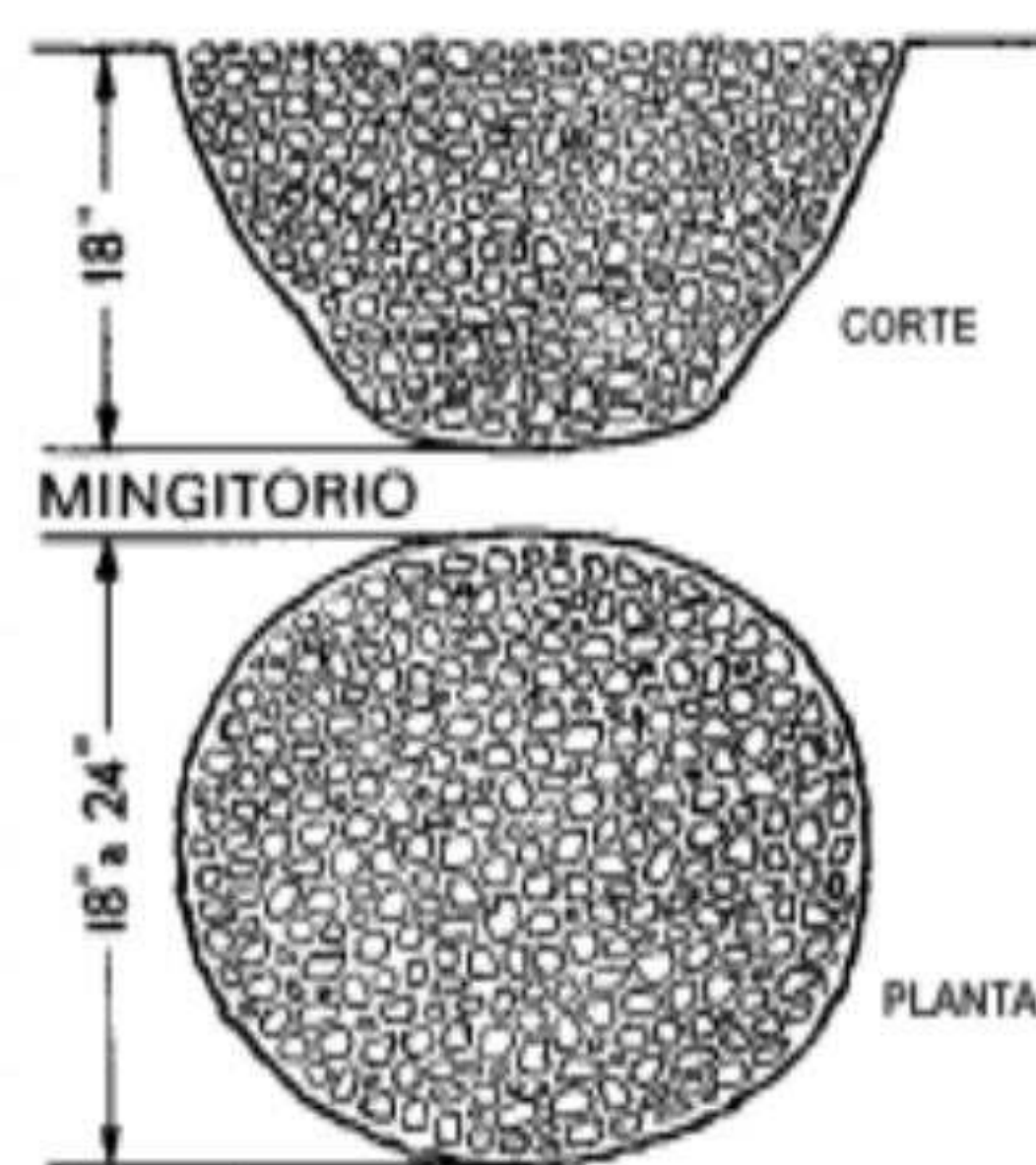
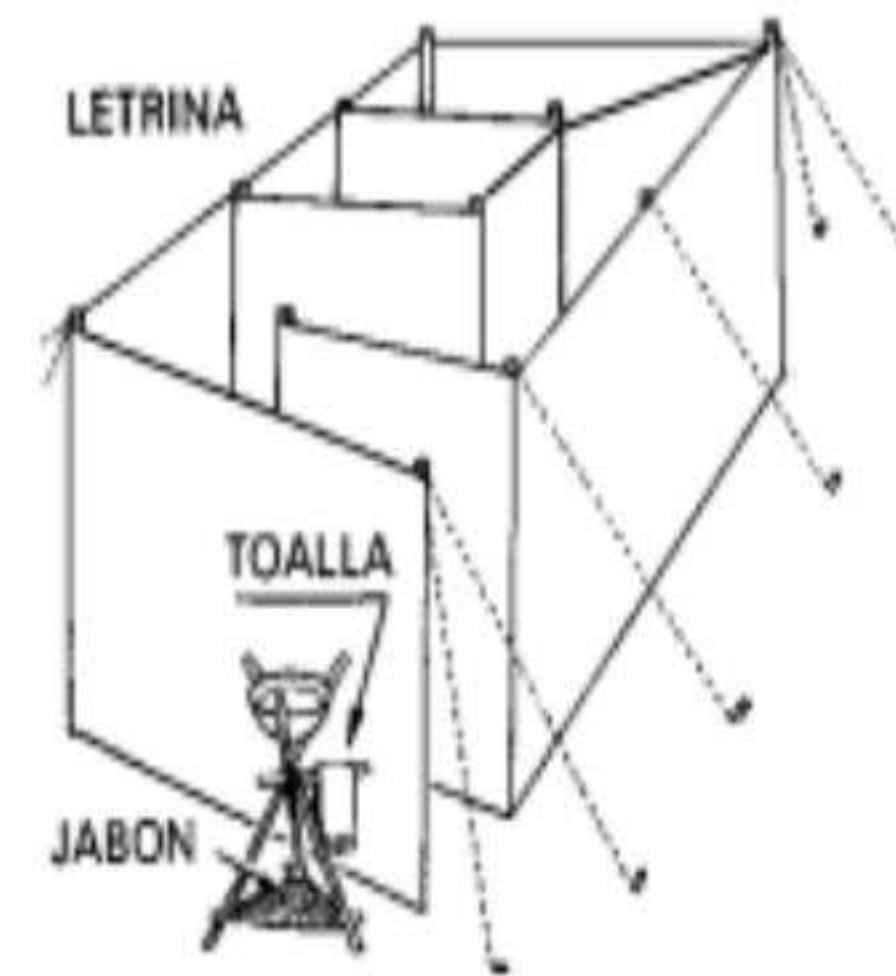
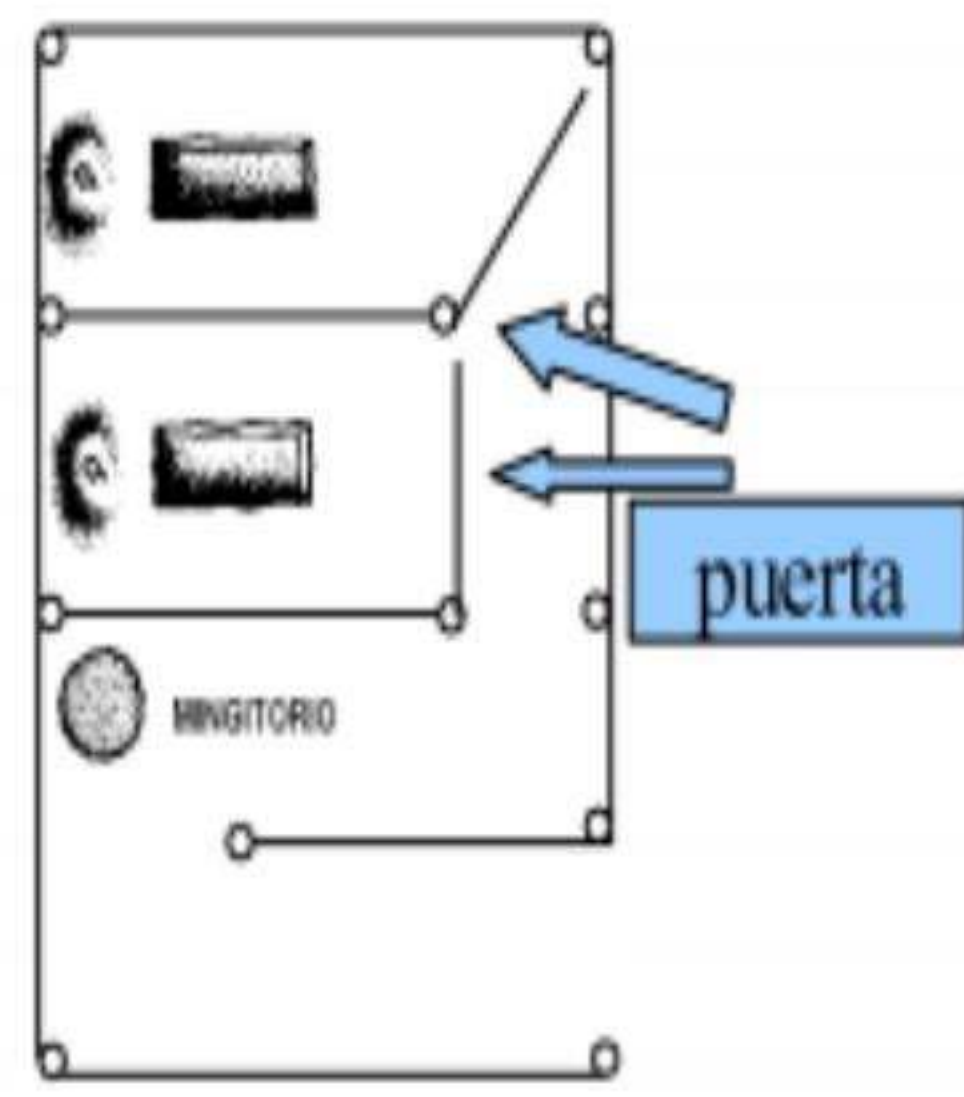
11. Demostrar la capacidad de mantener segura y firme una tienda de campaña o carpa.

12. Durante un campamento, planificar y presentar un devocional de diez minutos u organizar y dirigir un juego sobre la Biblia en la naturaleza, o liderar una Escuela Sabática o el culto de despedida de sábado.

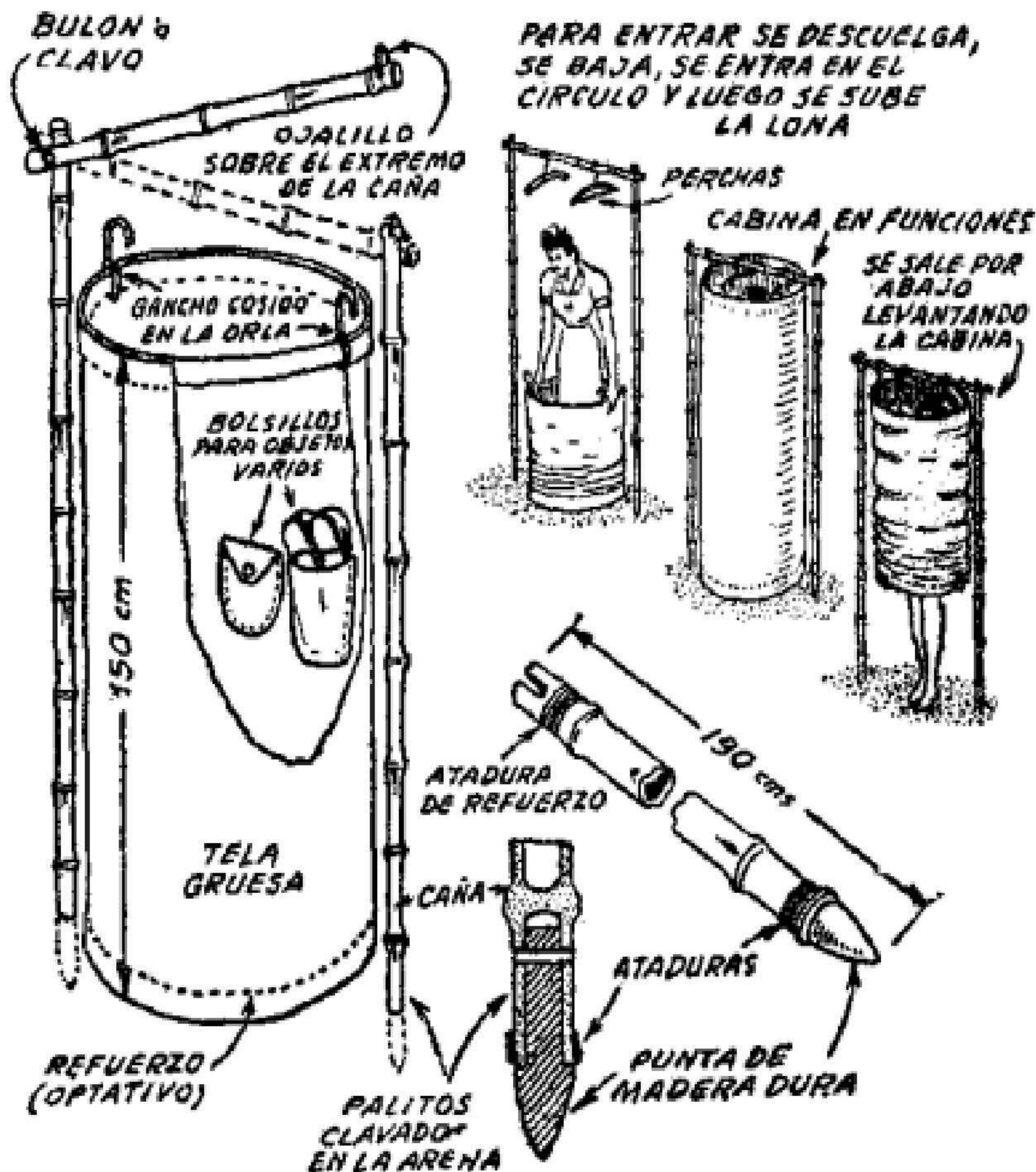
13. Construir una de las siguientes opciones y describir su importancia para el individuo y el medio ambiente:

a) Letrina

b) Ducha

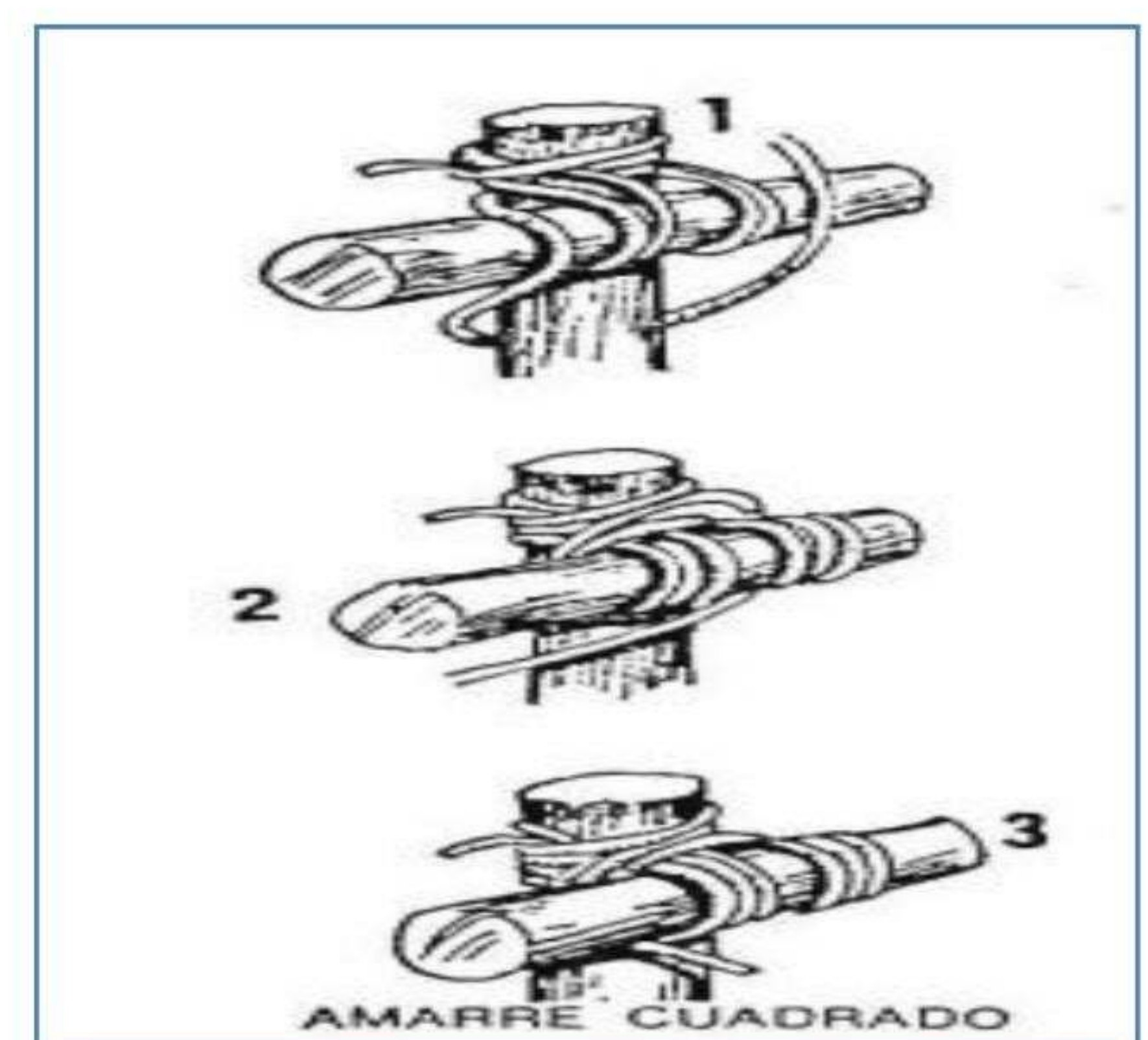


La letrina y la ducha son elementos importantes para mantener la higiene del acampante y por lo tanto la salud.



14. Conocer las cuatro amarras básicas y construir un objeto simple.

Amarra cuadrada, se utiliza para unir dos palos en forma de cruz. Esta se empieza con un ballestrinque que se hace en el palo vertical debajo del horizontal, y se continua como muestra la figura primera rodeando los dos troncos. Con tres o cuatro vueltas. Cuidando de que en el palo horizontal cada vuelta se haga hacia adentro. Luego como muestra en dos se atortola con dos o tres vueltas que se



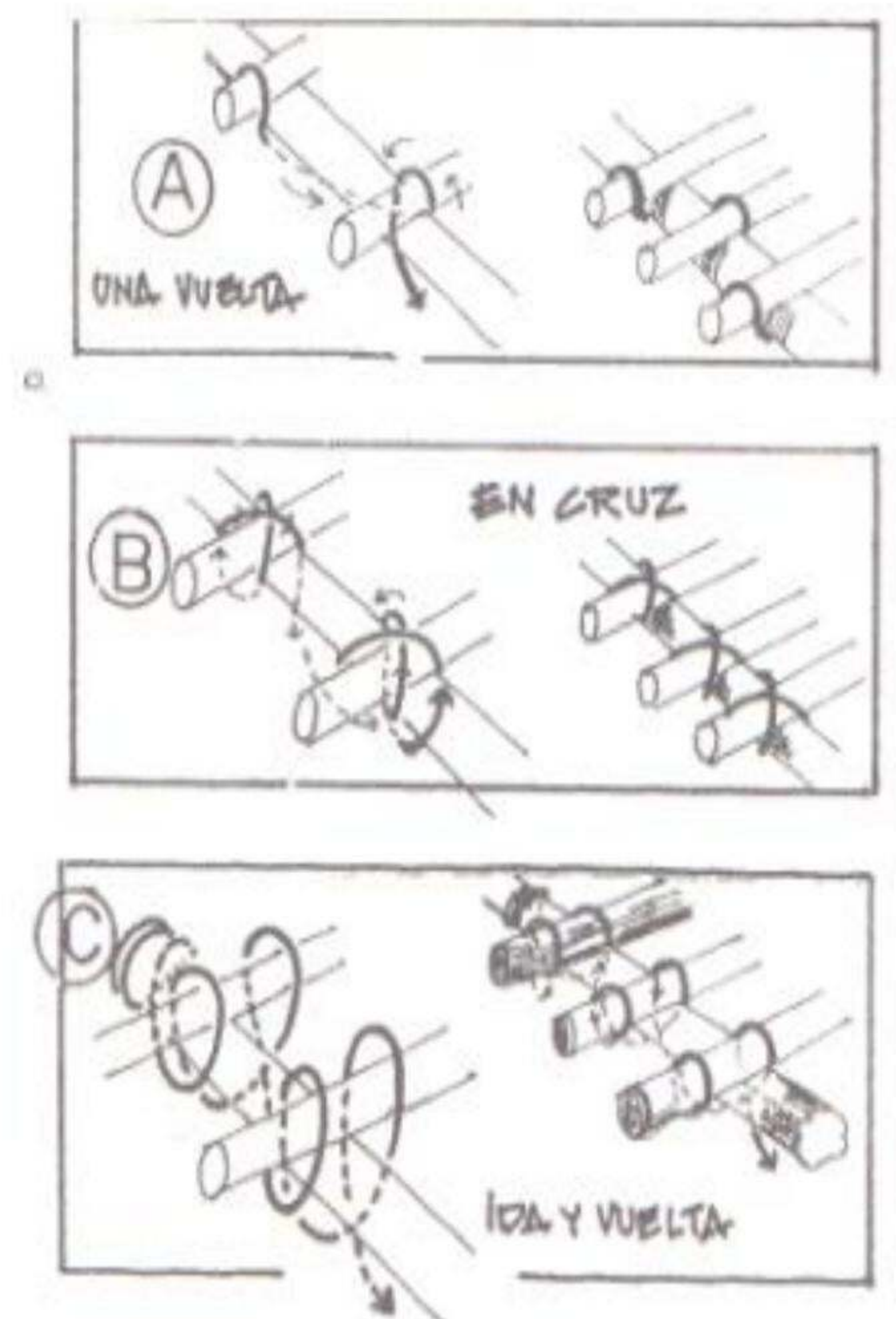
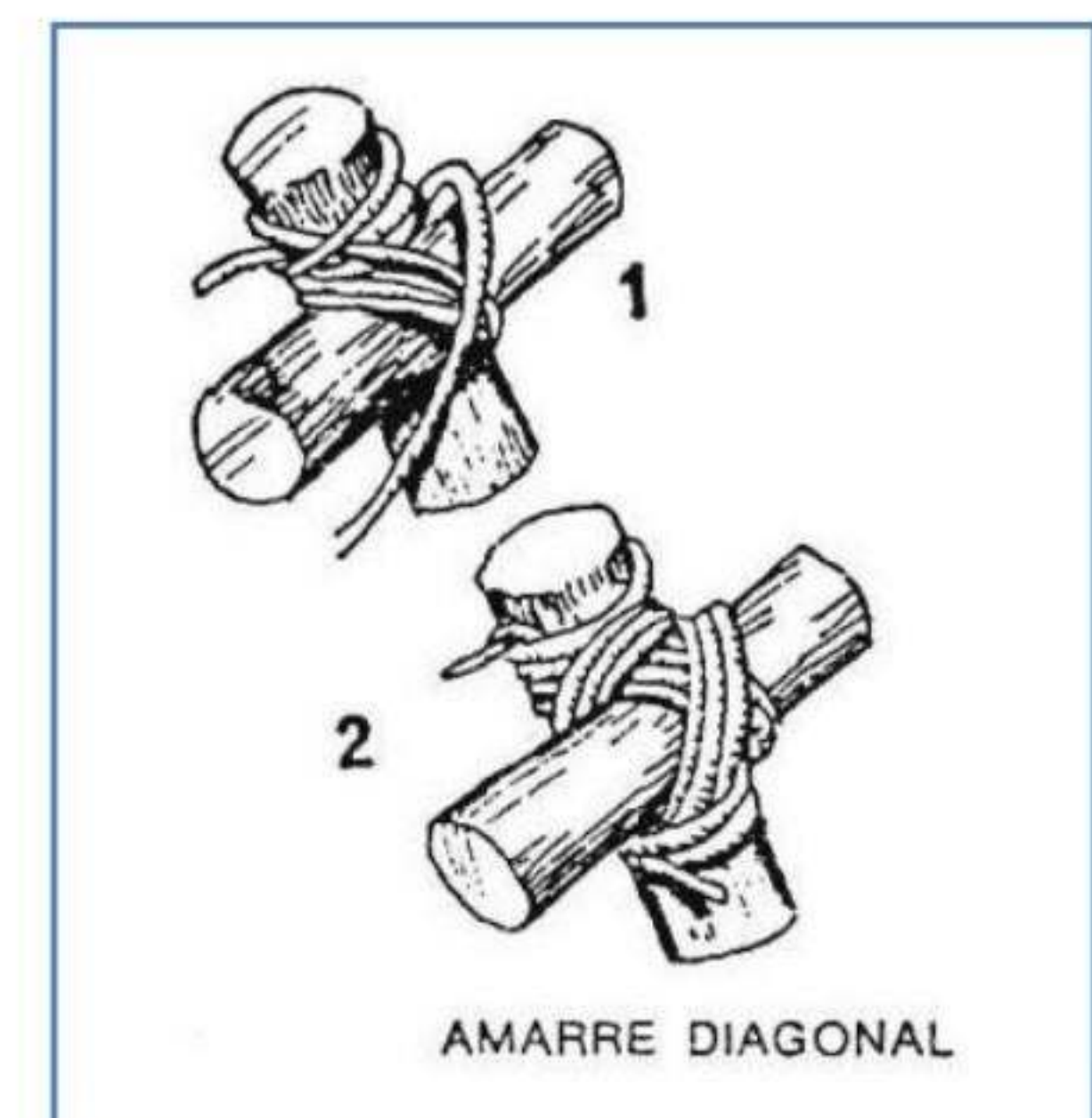
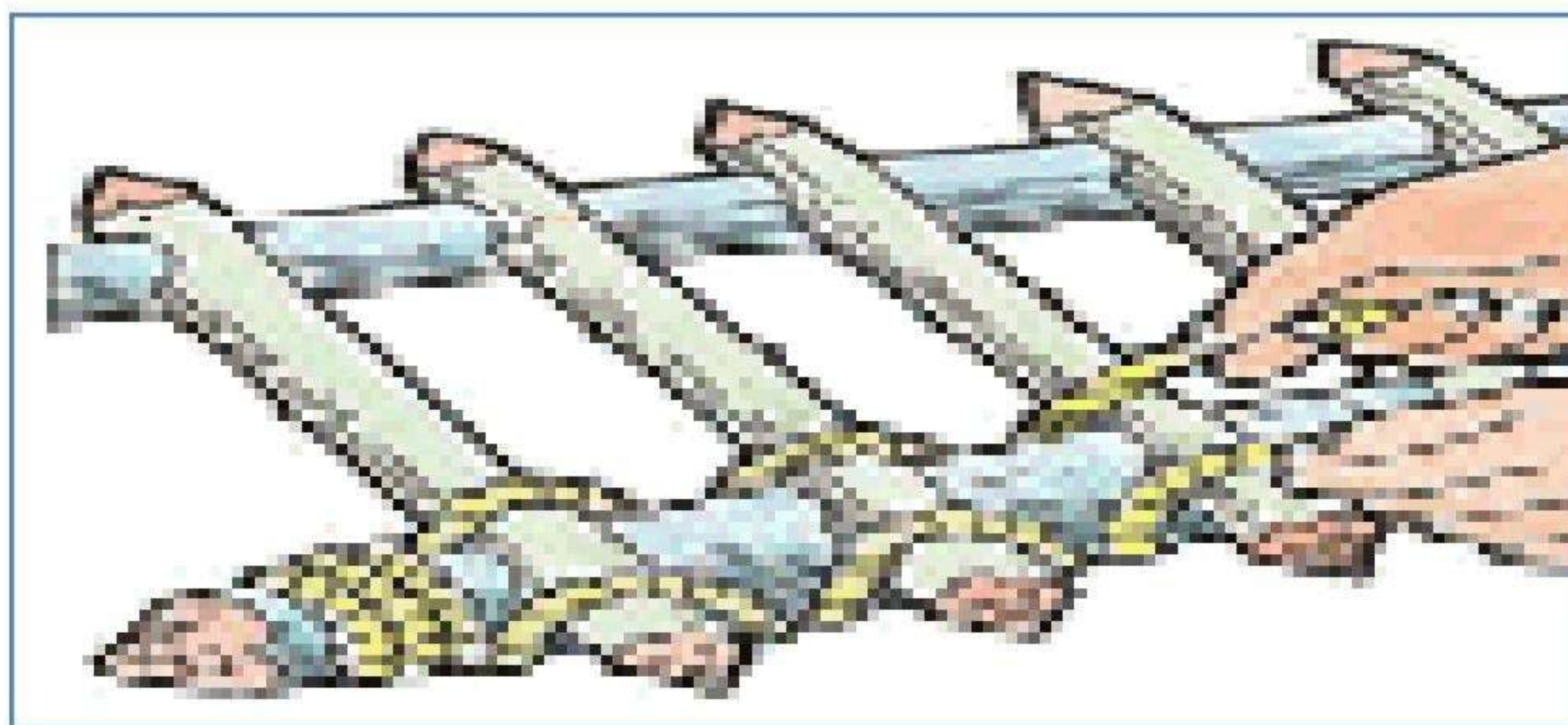
apretan todo lo que se pueda y por último como muestra en tres se termina con un nudo llano.

Amarre diagonal: Este amarre es útil cuando hay que unir dos palos en forma de "X". Creemos que con mirar la figura alcanza para entenderlo, empiézalo con un ballestrinque y luego de atortolarlo lo terminas con un llano.

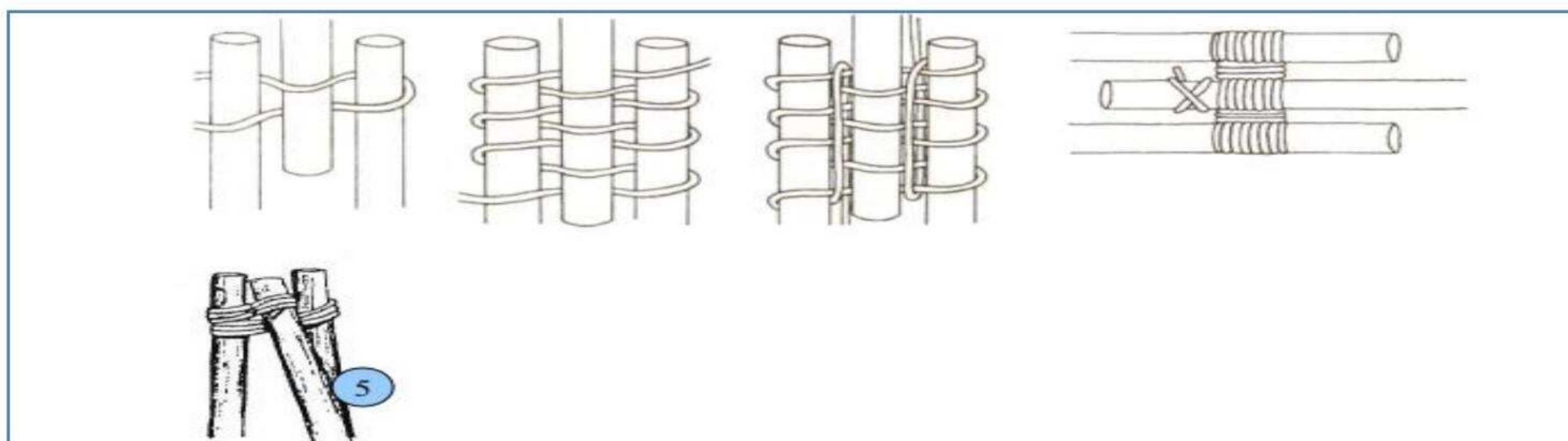
Amarre continuúo

Este amarre sirve para hacer mesas, cercos, bancos.

Comience con un ballestrinque (en la mitad de la cuerda) sobre la vara que recibirá a las otras, luego pase la piola sobre la vara en vertical (una punta a cada lado de la vara) y cruce la piola por debajo de la vara que recibe a las otras, luego levante los cabos y haga lo mismo con todas las otras varas en vertical. Termine uniendo las puntas de la cuerda con un nudo llano o verdadero.



Amarre trípode: las imágenes son muy claras respecto de como hacerlo, en 5 esta como se acomoda una vez hecho.



15. Saber cómo cambiar las camisetas o repuesto de las lámparas de gas. Demostrar cómo colocar el combustible en las lámparas de kerosene y cocinas de campamento. Saber mantener en buen funcionamiento los quemadores de la estufa.

La mantilla de estos faroles se debe cambiar cuando se rompe. Se extrae la mantilla vieja, y se coloca atándola con el hilo que ya trae la mantilla nueva para tal fin, en el lugar que estaba la otra, luego se libera el combustible y se enciende, se verá como la mantilla nueva se quema reduciéndose de tamaño.



Todos los faroles como cocinillas que funcionan a combustible líquido tienen una entrada para la carga de combustible, y tienen una línea en el tanque que indica hasta donde es conveniente llenarlo. También tienen un depósito donde se coloca alcohol de quemar que se enciende para calentar la serpentina por donde pasara el combustible que se usa para la luz.



Atención a los orificios para el gas: han de estar siempre perfectamente limpios y transitables para que no se produzca una combustión irregular que podría causar problemas de seguridad. Para ello, desatascadlos con una aguja fina y comprobad que la llama es uniforme siempre. En caso contrario, revisar y limpiar bien cada pieza hasta conseguirlo.

