

## Campamento IV



### 1. Tener 12 años como mínimo

### 2. Planear y presentar una actividad apropiada para el sábado, que no sea un culto, para hacer del sábado un día especial

FECHA: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: \_\_\_\_\_

DESARROLLO

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### 3. Escribe un ensayo de 200 palabras sobre la preservación de la naturaleza, citando las reglas adecuadas de comportamiento

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

4. **Planear un menú para un campamento de dos días y hacer una estimación de los costos.**

	Día 1	Día 2
<b>Desayuno</b>		
<b>Almuerzo</b>		
<b>Cena</b>		

5. **Participar en dos campamentos de fin de semana, con al menos dos noches de pernocte cada uno.**

Primer Campamento

FECHA: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

LUGAR: \_\_\_\_\_

Segundo Campamento

FECHA: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

LUGAR: \_\_\_\_\_

Pegar aquí la evidencia del primer campamento

Pegar aquí la evidencia del segundo campamento

6. **Encender una fogata en un día lluvioso, saber dónde conseguir el material para la yesca o mecha de la fogata, y como mantener el fuego ardiendo**

Para encender una fogata en un día lluvioso, necesitamos madera bien seca, si no es posible encontrar juntar las mojadas y empezar a rasparlas hasta llegar al centro, que esté seca.

Para conseguir material para la yesca, si no se trajo nada de casa, entonces buscar en el interior de algunas plantas o debajo de hojas grandes, en donde diversos materiales naturales se mantendrán secos.

Para mantener el fuego ardiendo, es necesario preparar la fogata en un local seco, si el piso está húmedo entonces construirlo encima de piedras o troncos verdes y hay que tener mucha leña bien seca guardada, para ir alimentando la fogata conforme a la necesidad, y de esta forma

mantenerla encendida, y la fogata se puede reparar bajo algún techo o algo que la cubra, pero no muy cerca para evitar incendios.

**7. Conocer la manera adecuada para encender rápidamente una fogata**

Antes de iniciar la fogata, hay que tener preparado los diversos tipos de madera, los troncos gruesos, las ramas, las ramitas más chicas y la yesca bien seca e inflamable, así se prende rápido.

Limpiar el lugar y empezar a armar la fogata, primero la yesca, haciéndole un huequito para meter el fosforo y arriba se le ponen ramitas finitas, cuando se prenda la yesca y se empieza a quemar las ramitas, se le van agregando cuidadosamente ramas más gruesas, para no ahogar el fuego, una vez que agarró bien, poner la leña más grande, que producirá las brasas.

**8. Conocer la manera apropiada para hacer carbón/brasas para cocinar**

La leña para hacer carbón son aquellas maderas que tienen una larga duración mientras se consumen, por lo general son maderas de alta densidad y duras, la característica es que generan brasas y que se consumen lentamente, pero generando el calor necesario para cocinar. Para buenas brasas el pino y el eucalipto son ideales.

**9. Demostrar como cortar adecuadamente la leña**

Encuentra un tronco de madera para cortar la leña y colócalo en un lugar apropiado. Luego, poner la leña que cortaran sobre el tronco base, y hacer que esté estable y no se mueva. El tronco debe quedar tan estable como sea posible, con el área que vas a golpear apuntando hacia arriba, donde empezarás el corte. Pararse con los pies separados a la altura de los hombros frente la Leña y el tronco. Toma el hacha con ambas manos; coloca la mano dominante cerca de la cabeza y la mano no dominante, hacia el extremo inferior del mango. Para dar el golpe correctamente, debes permitir que la mano dominante se desplace a lo largo del mango hacia la otra mano, que debe quedar en su lugar. De esta manera, tendrás mayor control y el golpe será más fuerte.

**10. Demostrar cómo cuidar correctamente de los alimentos y cómo construir un escondite para protegerlos de los animales**

Una buena forma de almacenar los alimentos es construyendo alacenas, esto es construcciones especiales para almacenar, por lo general una pequeña carpa. Nuestros principales enemigos al almacenar son: los animales, los insectos y los factores que aceleran la descomposición (el Calor por ejemplo). Por lo pronto lo mejor es usar el sistema de vasijas herméticas (por ejemplo "los tapers"), se puede embolsar los alimentos varias veces (bolsa sobre bolsa)

**11. Preparar una comida en el campamento que contenga sopa, legumbres, un plato principal y una bebida, todo debe ser cocido.**

Pegar aquí la evidencia de la comida

## 12. Cocinar una comida en una fogata reflectora o altar de cocina.

Pegar aquí la evidencia de la comida

## 13. Demostrar habilidad de purificar el agua de tres maneras diferentes

Nuestra mayor preocupación cuando salimos a acampar es el agua ya que sin ella no podríamos vivir, para ello es necesario purificarla si la obtenemos de fuente no seguras como ríos, mar, lagos, posos, etc.

Para esto se emplean varios métodos entre los cuales podemos citar:

- **SEDIMENTACIÓN:** La sedimentación o decantación consiste en dejar el agua en reposo para que los materiales, más pesados, que posee se dirijan al fondo del envase.
- **FILTRACIÓN:** Es cuando el agua se hace pasar por un material que separe las partículas finas del agua que están en suspensión y no se han podido eliminar con la sedimentación o decantación, el agua se filtra a través de lechos de arena, compuesto por capas de arena y piedra, o por un pedazo de tela, eliminando los elementos finos que se mantienen en suspensión en el agua.
- **QUÍMICOS:** Consiste en tratar el agua con agentes desinfectantes para eliminar los microorganismos que quedan, entre ellos encontramos Yodo y Cloro, por lo general se aplican 2 gotas de cloro por 1 litro de agua.
- **HERVIR:** Aplicar calor al agua hasta que ésta comience a hervir logrando destruir los microorganismos por medio de la temperatura, en zonas altas dejar hervir por más de 2 minutos.
- **AIREACIÓN:** consiste en hacer pasar el agua por dispositivos que la atomizan (pequeñas gotitas), lo que permite la eliminación de olores desagradables y confiere un sabor más grato a esta.