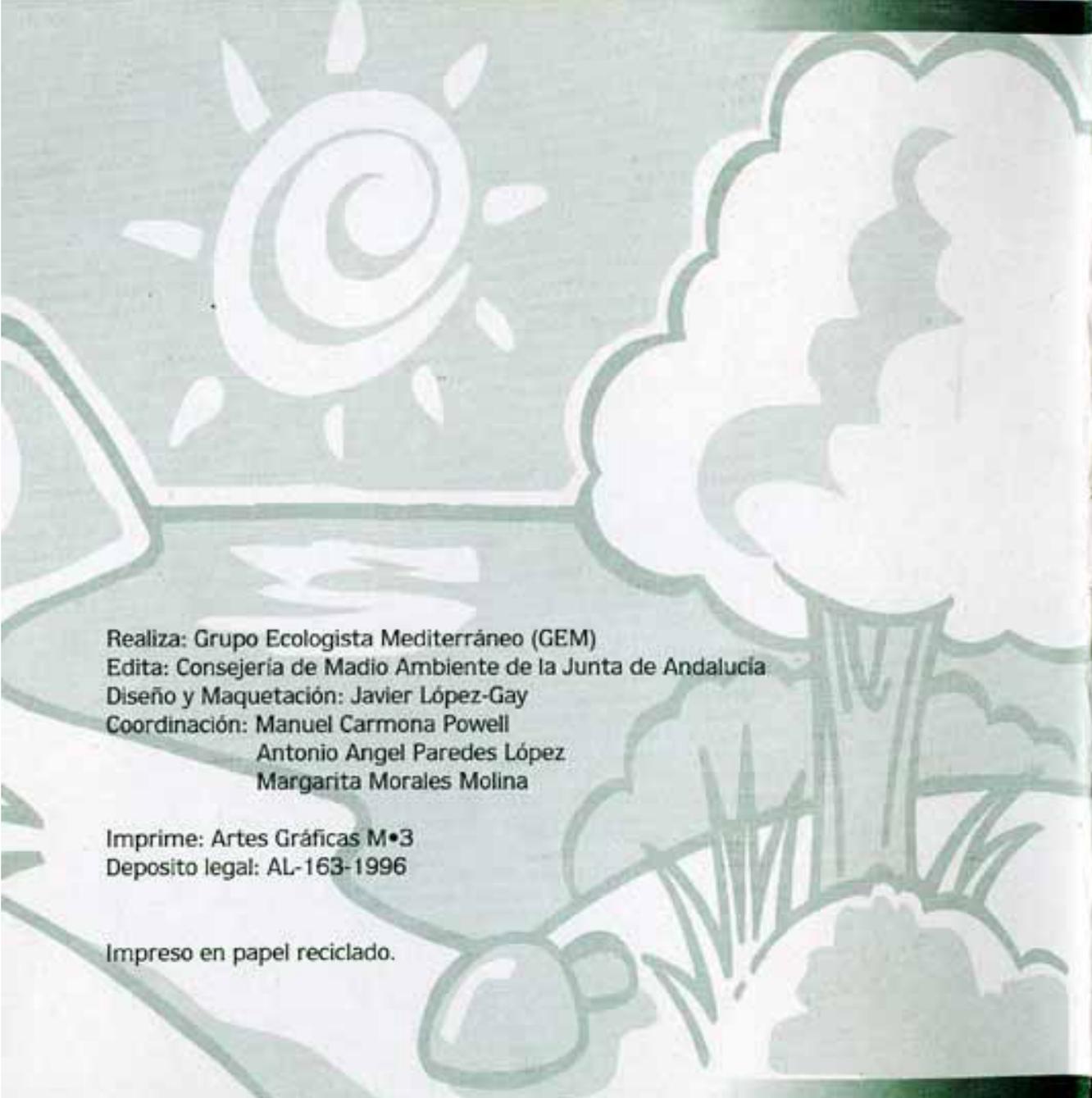


MANUAL



**PARA DOMINGUEROS
ENCANTADORES**

A stylized, monochromatic illustration in shades of green and white. In the upper left, a sun with a spiral center and radiating lines is positioned above a body of water. To the right, a large, leafy tree stands on a bank. In the foreground, there are some reeds or grasses. The overall style is simple and graphic.

Realiza: Grupo Ecologista Mediterráneo (GEM)
Edita: Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía
Diseño y Maquetación: Javier López-Gay
Coordinación: Manuel Carmona Powell
Antonio Angel Paredes López
Margarita Morales Molina

Imprime: Artes Gráficas M•3
Deposito legal: AL-163-1996

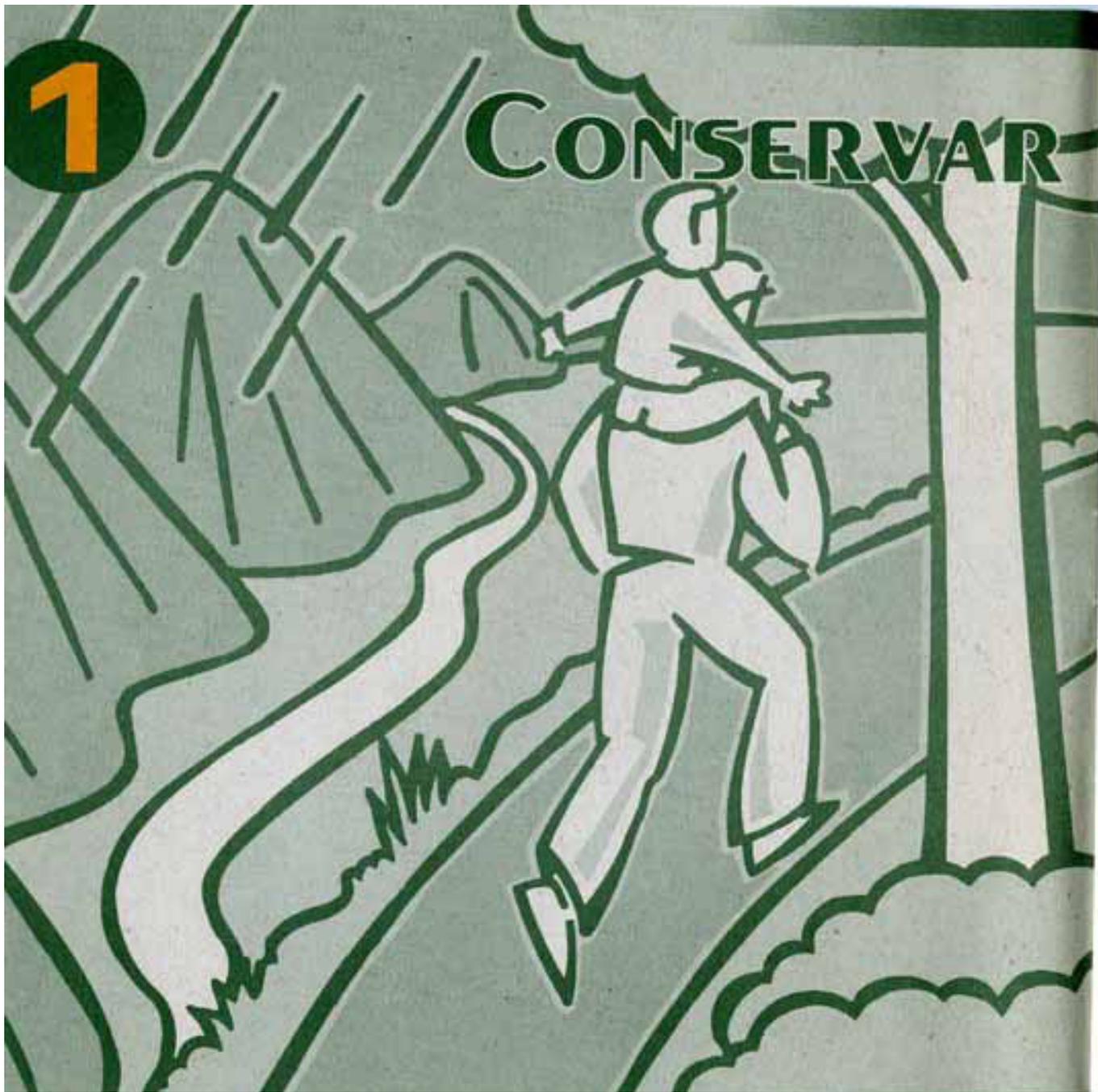
Impreso en papel reciclado.

Ante todo nuestra enhorabuena por decidir pasar los fines de semana con la familia en el campo o la playa y no enclaustraros en casa viendo la televisión o enfrascados en «limpiezas generales»; por saber disfrutar del aire libre y posibilitar que los niños puedan corretear a sus anchas, frente a las carencias de zonas verdes; por darle facilidades a los abuelos para sestear bajo la sombra de un árbol y relajarse por un día de la estricta dieta; por romper la rutina de la semana; por conocer lugares nuevos de la variada geografía provincial y contribuir a estimular la economía rural.

La intención de este manual es ofreceros algunas sugerencias prácticas para armonizar la conservación del medio ambiente con vuestras ansiadas salidas de fin de semana o vacaciones y proporcionaros una interesante información sobre: ubicación de zonas recreativas, menús campestres, prevención de pequeños incidentes, etc., que estamos seguros os serán de gran utilidad.

1

CONSERVAR



PARA DISFRUTAR

Almería tiene un medio natural especialmente frágil. Algunas actuaciones humanas y las características de nuestro clima han provocado que la mayor parte de nuestra provincia se encuentre gravemente erosionada. Esto significa que el viento y la lluvia arrastran la tierra fértil, dejando el suelo desnudo e improductivo, favoreciendo el peligro de avenidas y riadas, disminuyendo la capacidad de reservas de agua, reduciendo la cantidad y variedad de fauna, etc.

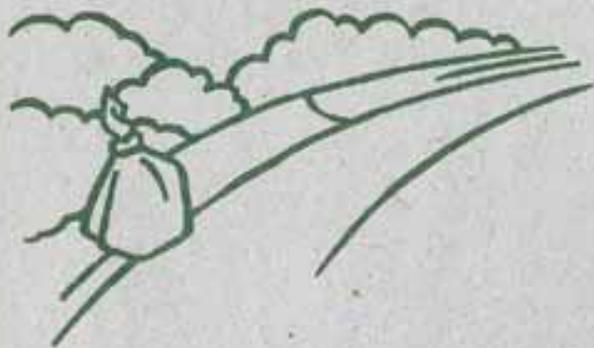
Arboles, arbustos, matorral y en general todas las plantas cumplen una importante función al fijar la tierra con sus raíces. Por este motivo resulta muy importante que en vuestras «escapadas» al campo o la

playa no deterioréis la vegetación existente. Muchas de las acciones que realizáis sin daros cuenta o sin darle importancia tienen consecuencias muy perjudiciales para la conservación del entorno.

Así que si queréis contribuir a la defensa del medio ambiente almeriense como «domingueros encantadores», tened muy presente las siguientes **recomendaciones**:

■ Cuando circuléis usad siempre los caminos y pistas forestales respetando las señales de prohibición de accesos. Los propietarios de vehículos todoterreno que también se den por aludidos y resistan las tentaciones de practicar «rallies». Nada de arrojar por la ventanilla desperdicios que dejan

las cunetas rebosantes de latas de bebidas, papel de aluminio, pañales, bolsas de plástico, etc. que ensucian el paisaje y que la naturaleza no puede asimilar. No aparqueis en lugares que entorpezcan la circulación de otros vehículos.



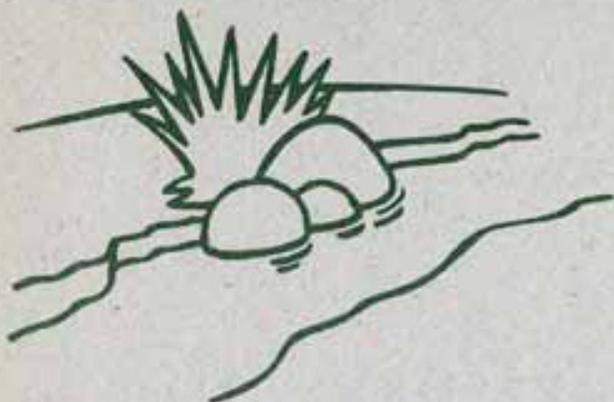
■ En vuestros paseos usad las sendas y veredas. Con ello evitaremos dañar la vegetación o molestar a la fauna silvestre. Evitad acciones como la recolección de plantas, nidos, fósiles, minerales, moluscos, etc.

■ Nunca dejéis basura abandonada (restos de comidas, envases, plásticos para deslizarse por la nieve ...)

Recoged todos los desechos en una bolsa y depositadlos en el contenedor más cercano. Pensad en lo absurdo que resulta que un considerable número de personas tengan que dedicarse a recoger toneladas de desperdicios esparcidos por el campo o la playa, cuando ese presupuesto podría dedicarse a emplearlos en arreglar senderos, construir nuevas áreas recreativas, repoblar, etc.

■ No vertáis ningún desperdicio ni contaminéis acequias, arroyos, fuentes, riachuelos, etc. lavando el coche o cambiando el aceite.

■ Respetad la propiedad privada y los cultivos: no os aprovecheis del esfuerzo de los agricultores. Una «cestita» de naranjas, una «bolsita» de habas, castañas, almendras, manzanas....

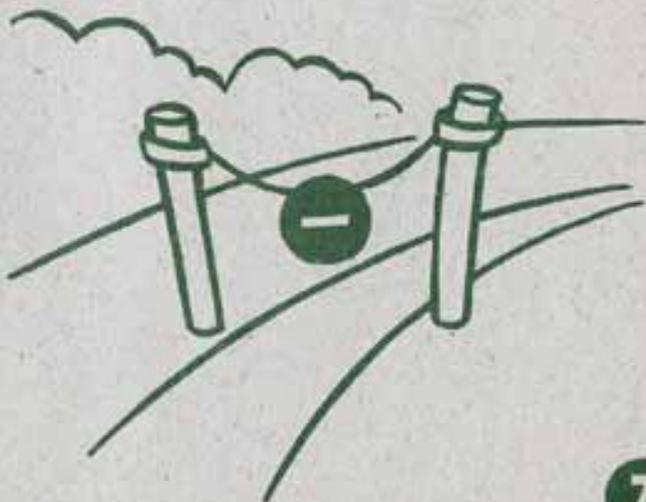


recolectados de aquí y de allá y multiplicados por todos los que tienen la misma idea, suponen importantes pérdidas para los agricultores y es la causa de que muchos renuncien a futuras siembras o al mantenimiento y mejoras de los frutales.

■ Bancales, cortijos, pozos, aljibes, huertos, etc. cumplen una importante función de mantenimiento, equilibrio y conservación del medio rural y son la base o complemento de economías familiares. Debemos contribuir todos para evitar su deterioro.

■ Dirigios a las zonas recreativas o lugares acondicionados con los medios necesarios para que paséis el día: accesos adecuados, bancos y mesas, agua, contenedores, etc. Y no os situéis nunca en zonas no preparadas.

■ Cuando visitéis espacios naturales protegidos respetad la normativa y señalización existentes, así como las indicaciones de los agentes de medio ambiente.



2

Todos



CONTRA EL FUEGO

Como seguramente conocéis los incendios forestales, tienen graves consecuencias: pueden producir víctimas mortales, acarrear cuantiosas pérdidas económicas y ocasionan desastres ecológicos con consecuencias muchas veces irreparables.

Un considerable número de incendios se producen por descuidos o negligencias de algunos usuarios. Para prevenirlos os rogamos que sigáis estos **consejos**:

- En el monte nunca debéis hacer fuego. Es mejor llevar la comida hecha o almorzar en bares o restaurantes, situados cerca de las zonas recreativas, de esta manera evitaremos riesgos innecesarios.

Podéis consultar nuestros menús campestres o las sugerentes posibilidades que nos ofrece la gastronomía provincial.

- Procurad no fumar en el campo y si lo hacéis apagad bien colillas y cerillas y echadlas a la basura. Si viajáis en coche nunca las arrojéis por la ventanilla.

- Tened cuidado con los envases o botellas de vidrio, recordad que por un efecto de lupa pueden provocar un incendio. Depositadlos en un contenedor.

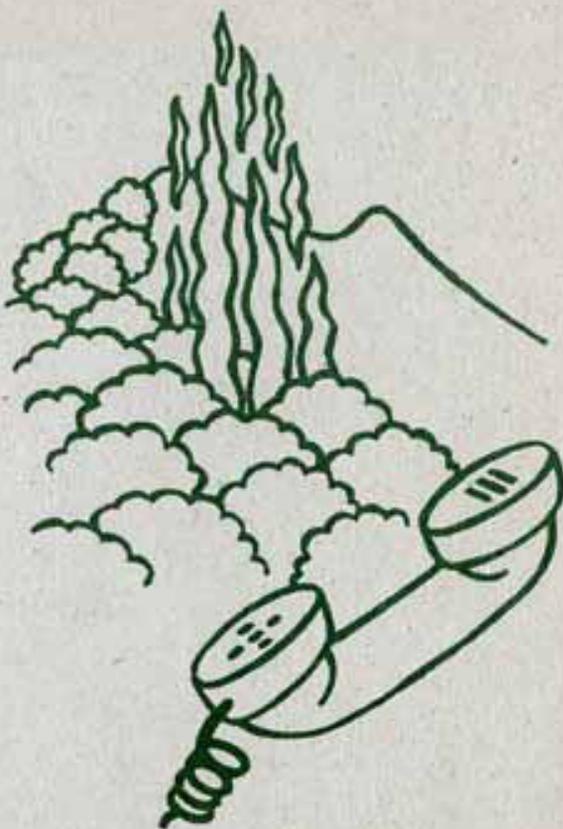


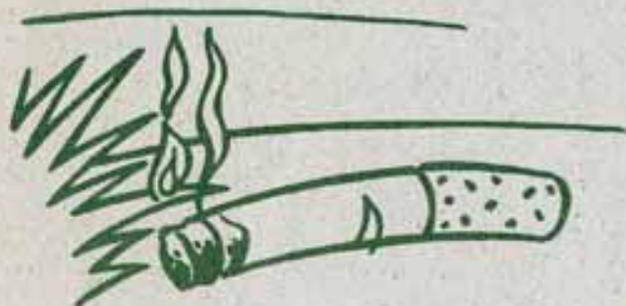
■ Si utilizais una lámpara u hornillo de gas, colocadlos en sitio muy seguro, y tened la precaución de apagarlos siempre que os alejéis.

Si nos sorprendiera un incendio:

- Ante todo debéis mantener la calma y usar el sentido común.
- Si lo que detectáis es un pequeño foco de fuego debéis intentar apagarlo inmediatamente con ayuda de agua, tierra, el extintor del coche, etc.

■ Si el fuego es de grandes dimensiones u observáis una columna de humo, cuyo origen sospechéis proviene de un incendio, debéis avisar lo antes posible a la guardería forestal, Guardia Civil o llamar al 112.



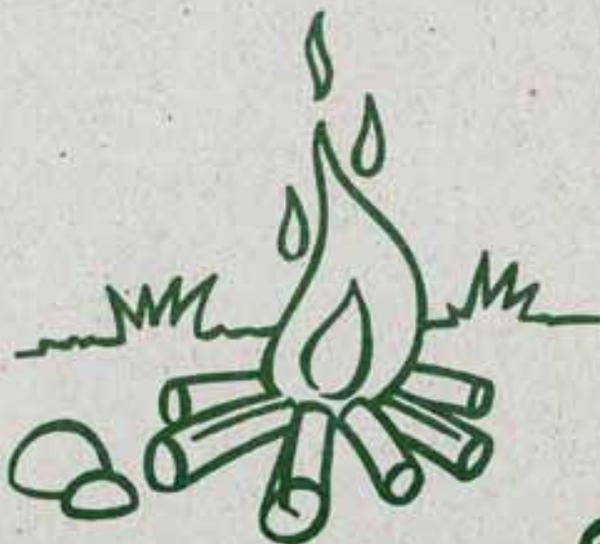


■ En el caso de que el fuego os sorprenda, nunca tiréis ladera arriba porque el humo y las llamas suelen ascender. Tampoco resulta recomendable huir por un barranco o vaguada. Protegéos la cara con un pañuelo húmedo.

■ Si hay alguien afectado por asfixia del humo, debéis ayudarle a aflojar lo que oprima su garganta o el pecho y aplicarle la respiración boca a boca. Hay que procurar poner a la persona en un lugar seguro y fresco para reanimarlo.

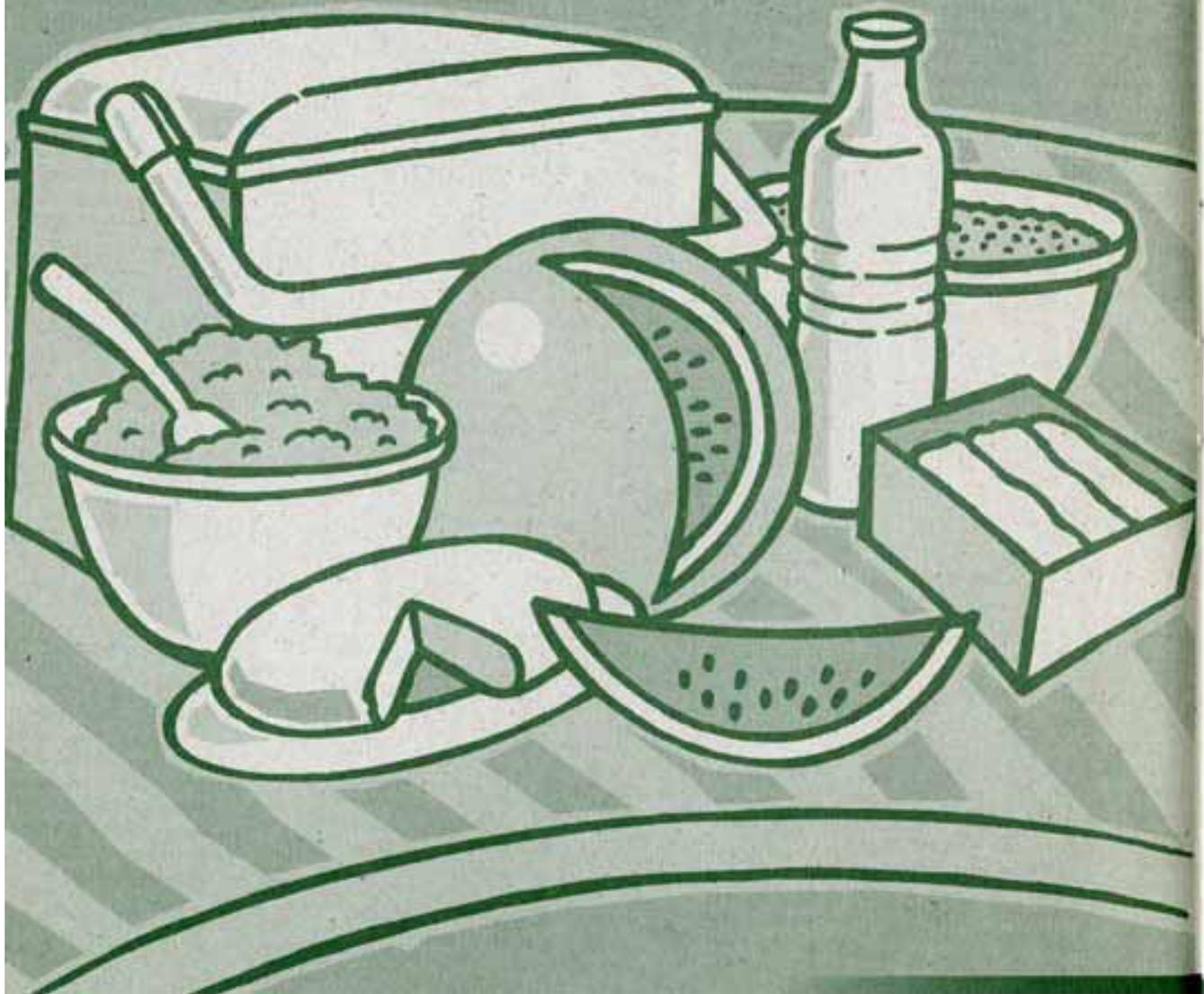
■ Si estáis dentro de una casa, refugio o albergue y el fuego se aproxima y no teneis posibilidades de evacuación, cerrad puertas, ventanas, persianas, y procurad humedecer con manguera o cubos los alrededores de la casa y tejados.

■ Si circuláis en coche por una zona incendiada, cerrad las ventanillas y encended los faros buscando una zona abierta, sin vegetación o ya quemada.



3

LA HORA



de COMER

Para saciar el apetito estimulado por el aire del mar o la sierra, tenemos básicamente dos opciones:

La primera, acudiendo a bares o restaurantes situados cerca de las zonas recreativas o las playas donde estemos situados y que nos ofrezcan una relación precio calidad aceptable. Esta posibilidad nos ofrece degustar la rica y variada gastronomía que se "cuece" en nuestros pueblos: migas, fritá, gurullos, choto en ajillo, pelotas, patatas a lo pobre.... con el aliciente añadido de que algún miembro de la familia agradecerá no tener que cocinar ni fregar al menos por un día.

La segunda opción consiste en retomar la costumbre de llevar la comida hecha desde casa.

Antonio Zapata, autor del libro "Vivir para comer en Almería", sugiere algunas posibilidades:

Un colega mío está convencido de que va a morir de un arroz hecho (perpetrado) en el campo por un amigo. En efecto, los cocineros de fin de semana suelen ser un peligro para sus invitados. Lo peor es que también son un peligro para la integridad y limpieza del monte o la playa. De acuerdo, es atractivo y ancestral hacer fuego al aire libre, pero hay que tener un conocimiento y un cuidado especialísimos. Por eso es bueno recordar la amplia gama de viandas apetitosas, y no menos ancestrales, que se pueden preparar para pasar un agradable día en un espacio natural sin pegarle fuego al monte.

En primer lugar hay que tener en cuenta una extensa lista de recetas más o menos universales que todos hemos hecho o comido alguna vez, o al menos las hemos visto en las películas: empanadas, pasteles fríos tipo inglés, bocadillos imaginativos, filetes empanados, patés, fiambres de caza o de lengua...

Permítanme recordarles la receta base de una empanada. Se trata de un pastel cerrado, hecho con masa de pan a la que se le añade aceite de haber frito el relleno que se le va a poner, y que suele ser una fritada de cebolla, pimiento y tomate, sal y pimienta, como base. En esa fritada se pueden guisar (ligeramente, que se terminará de hacer al cocer la empanada) pescados o carnes. El aceite antedicho se incorpora a la masa de pan, trabajándola bien hasta que salgan burbujas de aire.

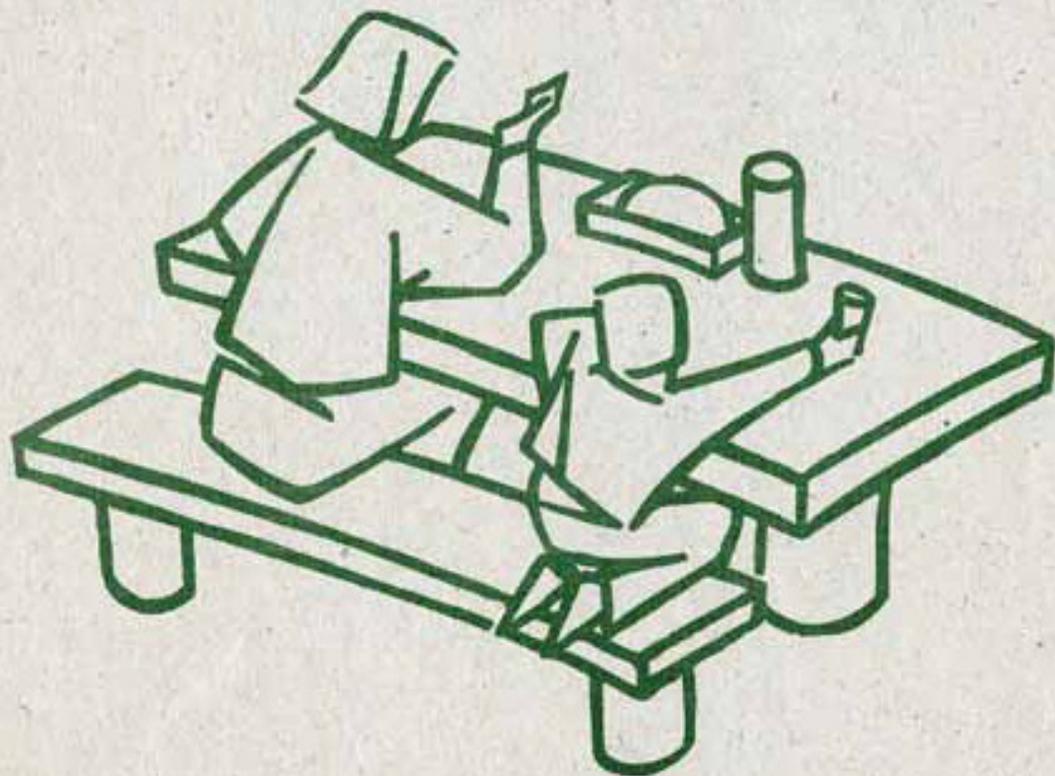
Se pone una capa de masa en el fondo de un molde, se rellena con la fritada y con los peces o la chicha elegida, se tapa con otra capa de masa, se unen bien los bordes, se hace hasta que la masa esté dorada. Está mejor fría y son famosas las gallegas, con sardinas o con anguila.

Una formula algo más complicada y bastante "démodé", aunque resulta elegante en meriendas de tronío, es la de presentar aves en gelatina. Se trata de una receta que se puede encontrar en cualquier libro antiguo de cocina.

Y como alternativas o complemento a estos clásicos, podemos elegir, dentro de nuestra cocina almeriense, puramente mediterránea: tortillas de patata o de otros rellenos, fritadas de carne o de cazón, escabeches, gazpachos, ensaladas de patata cocida, patatas fritas con tomate...

La clásica "fritá" almeriense se hace sólo con pimiento y tomate. Se cortan trozos pequeños, del tamaño de una nuez, de asaduras, cabeza de lomo, conejo, choto, cazón, etc. Se fríen en una sartén amplia con un vasito de aceite de oliva, hasta que estén dorados pero sin pasarlos mucho. Se juntan los tres

ingredientes, se prueba de sal (se le pone un poco de azúcar para la acidez del tomate) y se sigue friendo a fuego suave unos minutos. Se deja enfriar. Se le puede (y aún se le debe) poner un poco de guindilla, que el picante estimula el apetito en los días calurosos, es un buen antiséptico y ayuda a digerir.



También se puede usar una lata de fritada de Sufli que es un producto local de muy buena calidad.

Hay muchas formas de preparar un escabeche. Antiguamente era un procedimiento para conservar carnes o pescados, cuando no había congeladores. Hoy se tiende a hacer escabeches con los pasados de fritura y con abundancia de hierbas aromáticas. Es importante usar un buen vinagre -para mí, el de Jerez es el mejor- y ser comedido en la cantidad del mismo.

Desde hace algunos años vengo haciendo uno como sigue: pongo un vasito de aceite de oliva virgen a calentar en una sartén; cuando está en su punto, pero no humeante, frío trozos grandes de bonito, sin enharinar y con muy

poca sal, durante cuatro o cinco minutos, sin dejar que se dore. Lo saco, lo corto en trozos de un centímetro de grosor y lo pongo en el fondo de un recipiente en el que queden justicos.

En el aceite de la sartén pongo una cebolla y un puerro cortados en juliana y una zanahoria en rodajitas; las frío cinco minutos, lo paso a una cazuela y añado 1dl. de vinagre de Jerez, 2dl. de manzanilla o fino y 4dl. de agua, una rama de tomillo, una hoja de laurel, unos granos de pimienta y sal. Dejo cocer otros cinco minutos y vierto el caldo hirviendo sobre el bonito. Lo pongo en la parte de abajo del frigorífico y lo dejo macerar. Cuando mejor está es a partir de los cinco o seis días.

Y, para terminar esta sugerencia, unas sencillas y humildes patatas con

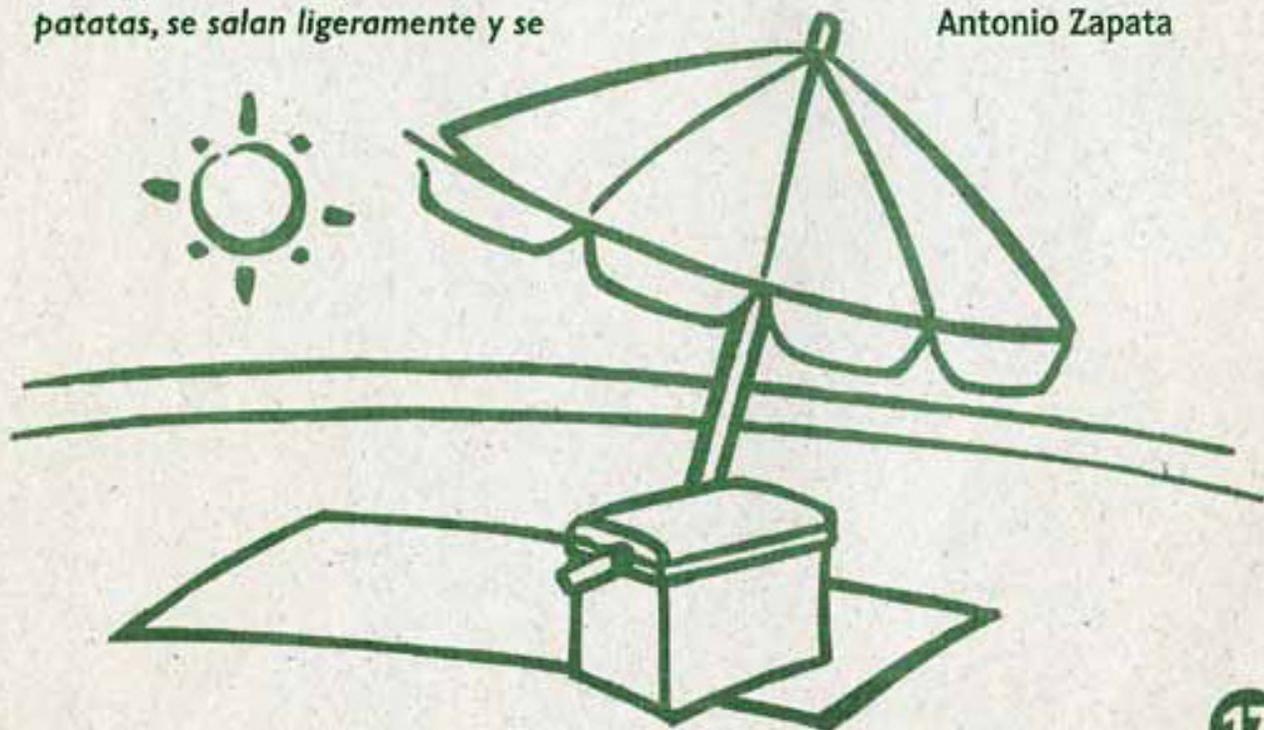
tomate, como las que llevaban los arrieros de principio de siglo en sus fiambreras:

Se cortan las patatas en cuadraditos como de 2cm. y se frien en abundante aceite hasta que se doren.

Se quita casi todo el aceite de la sartén y se vuelve a poner las patatas, se salan ligeramente y se

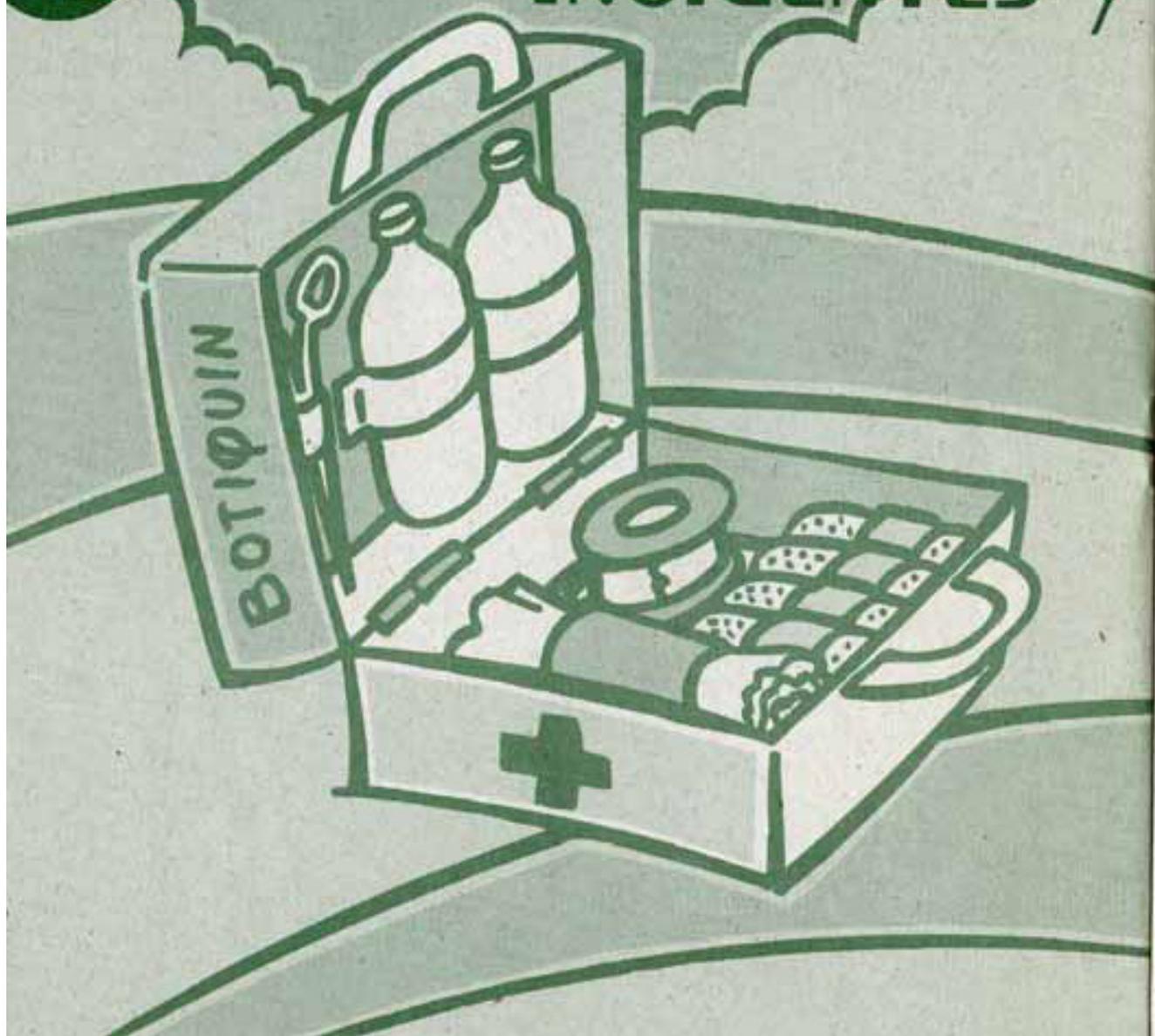
añade una salsa de tomate que habremos preparado aparte con su sofrito de cebolla, sal y azúcar; se deja unos minutos a fuego medio para que se espese el tomate y se empapen las patatas. Están mucho más buenas frías, o al menos ése es el recuerdo ancestral que tengo por algún rincón de la memoria.

Antonio Zapata



4

INCIDENTES y



PEQUEÑOS ACCIDENTES

Como dice la sabiduría popular "más vale prevenir que curar", así que para que no os estropeen el día, tened en cuenta que:

- Para no propiciar la presencia de avispas, abejas, etc, procura dejar los alimentos siempre tapados y no usar colonias o perfumes .
- Con objeto de evitar picaduras de alacranes tened precaución cuando mováis piedras y observad donde os apoyáis.
- No bebáis nunca en cauces de ríos o arroyos, podría no ser apta para el consumo. Llevad vuestra propia agua o buscad un lugar donde se indique que es potable.
- No debéis coger setas si no conocéis perfectamente cuáles son las comestibles.
- Si os encontráis en una zona de pinares y observáis orugas que se desplazan encadenadas entre si, o una especie de bolsas blancas, como telarañas muy densas que cuelgan de algunas ramas, significa que esos árboles se encuentran infectados por la procesionaria. El contacto con estos insectos produce urticarias y reacciones alérgicas que pueden ser muy graves. Así que nunca manipuléis ni las orugas ni sus bolsones de nidos. Además debéis evitar situaros con el viento a favor de éstas, ya que el aire puede arrastrar sus pelillos urticantes.

■ Evitar introducirse en corrales o zonas donde se encierra el ganado, es muy probable que salierais "acompañados" de parásitos como pulgas o garrapatas.

■ Para evitar insolaciones, quemaduras o una deshidratación debéis procurar no pasar mucho tiempo al sol, cubriros la cabeza y usar protector solar. Así mismo, y sobre todo en verano, es conveniente tomar agua con frecuencia.

■ Llevad siempre ropa de abrigo cuando subáis a la sierra, especialmente en invierno, gafas de sol y protector solar. Es conveniente llevar ropa de repuesto.

■ No os introduzcáis en lugares peligrosos o inaccesibles. Es recomendable ir acompañado y dejar dicho a alguien a dónde os dirigís.

■ Prescindid de utilizar plásticos para deslizarse por la nieve. Es causa de numerosos accidentes, algunos con graves consecuencias.

■ Procurad llevar siempre un botiquín básico.

Ante la presencia de una tormenta con aparato eléctrico se debe actuar de la siguiente forma:

- No correr nunca.
- No refugiarse bajo árboles ni postes de conducciones eléctricas.
- No fijar la vista en las descargas eléctricas.
- No estar en contacto con piezas metálicas.
- No estar cercanos a corrientes de agua o terrenos muy húmedos.

La forma más segura de evitar el peligro de una descarga eléctrica es

introducirse lo antes posible en el automóvil o en el autocar, manteniendo el vehículo cerrado, ya que de esta forma actúa como una cabina aislante en la que se está a salvo del impacto de un rayo.

Una advertencia muy importante: si el vehículo va provisto de una cinta antimareos, se debe separar ésta del suelo ya que en caso contrario se perdería el efecto aislante.



Cómo actuar en caso de algún percance:

- Procurar no perder la calma.
- Si se produce una picadura de abeja o avispa, procurad sacar el aguijón con unas pinzas o con las uñas limpias. Aplicad después algo frío. Si ésta se produce en un sitio crítico como la garganta, o si la persona es alérgica a este tipo de insectos, debéis buscar inmediata asistencia médica.
- Puede que os encontréis con otros «bichos» como arañas, alacranes, serpientes, que suelen generar repulsa pero que son beneficiosos e imprescindibles para el equilibrio de la naturaleza. En caso de picaduras de alacranes o víboras (éstas últimas muy poco frecuentes), acudid urgentemente



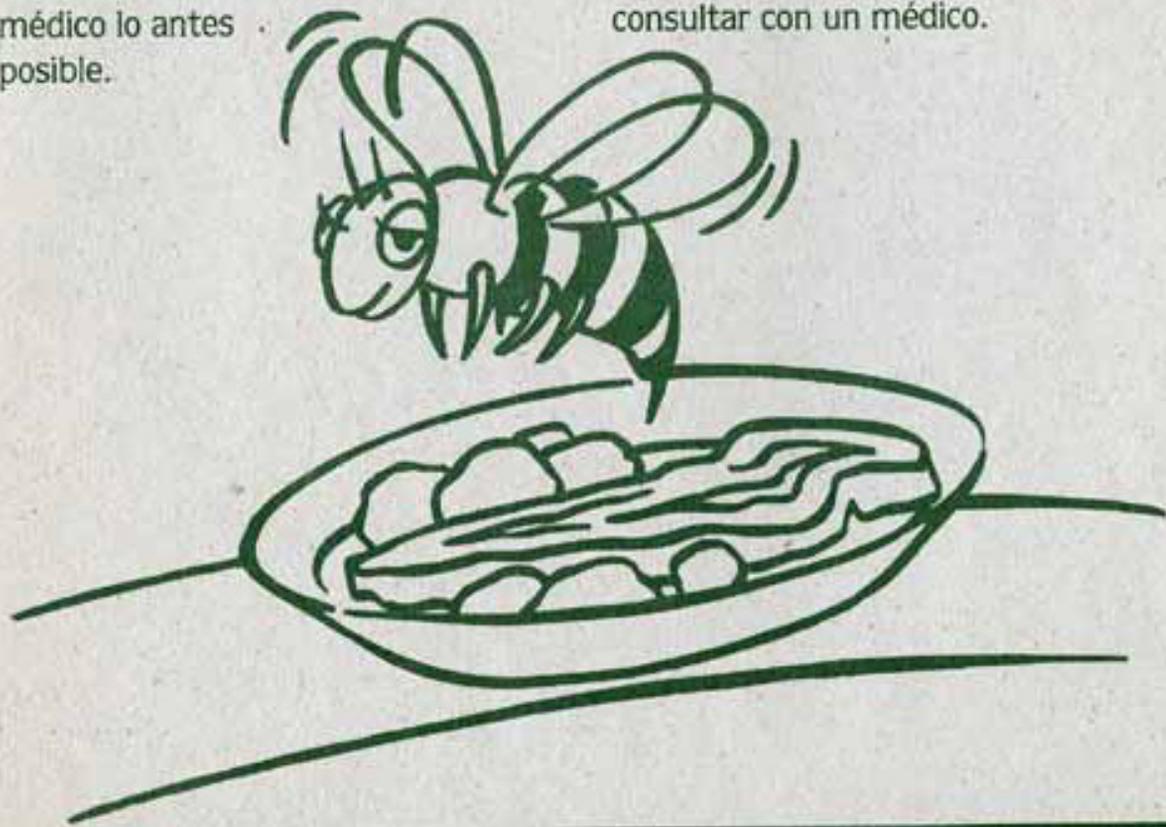
a un centro médico. Para no confundir una víbora con una culebra, mucho más numerosas y completamente inofensivas, observad lo siguiente: la víbora tiene cabeza triangular, un dibujo en zig-zag en el dorso y se desplaza de lado, mientras que la culebra lo hace hacia adelante; la víbora nunca se encuentra en cauces de agua, por lo que no debe confundirse con las culebras de agua.

- En caso de insolaciones debéis trasladar al afectado a un ambiente

fresco, darle de beber agua y tenderle. Si persisten los síntomas hay que buscar ayuda sanitaria.

■ Si los síntomas son de congelación, tenéis que friccionar el cuerpo de la persona, movilizarle las extremidades y darle bebidas calientes. Deberéis llevarle a un médico lo antes posible.

■ A partir de 1.500 a 2.000 metros de altura pueden empezar a aparecer los síntomas del denominado "mal de altura", que afecta sobre todo a personas mayores y niños muy pequeños. Si advierte mareos, vómitos, somnolencia, malestar general, etc. hay que bajar rápidamente a estas personas y consultar con un médico.



5

DE RUTA POR



NUESTROS PUEBLOS



Y si aprovechamos nuestras salidas de fin de semana para que la familia y amistades conozcan mejor nuestra Provincial!

La mejora de las carreteras ha acortado distancias y se podría alternar la estancia en las distintas áreas recreativas existentes con rutas o itinerarios por la variada geografía almeriense.

La Alpujarra, Sierra de Gádor o Alhamilla, la comarca del Mármol, Campos de Nijar, el Levante, Filabres, el Almanzora, la Comarca del Andarax, Sierra de la Estancias, Los Vélez....., nos ofrecen sugerentes posibilidades. Además, uno de los principales problemas

medioambientales de nuestra tierra es el abandono de la población del interior de la provincia, con el consiguiente deterioro de las tierras cultivadas, que conlleva a su vez el aumento del proceso erosivo. Adquiriendo productos locales estamos fomentando el mantenimiento, equilibrio y conservación del medio rural, como por ejemplo:

Productos Caseros:

Para animarse a realizar recorridos, nada mejor que buscar una buena excusa, por ejemplo, para conocer la alta Alpujarra almeriense se diseña un recorrido en pro de la despensa familiar: adquirir vino y soplillos de

almendra en Laujar, aceite de oliva en Alcolea, manzanas y castañas en Paterna del Río, y llenar alguna garrafa de agua de Sierra Nevada en Bayárcal. Sobra decir que cada parada significará recorrer los pueblos y su entorno.

La lista de alimentos y viandas de calidad es muy amplia: embutidos de Hijate, Serón o Los Vélez, naranjas del Andarax o Almanzora, patatas o pan de Nijar, conservas de Sufli y Purchena,...

Artesanía:

Otro aliciente puede venir de la artesanía. Pueblos como Nijar, Sorbas, Alhabia, Albox, Macael, Vélez Rubio y algunos más acogen a un buen número de ceramistas, alfareros, tejedores, esparteros, talladores,.... donde podréis adquirir sus productos a precios muy

asequibles y conocer las técnicas y habilidades de su trabajo.

Paisaje, arquitectura e historia:

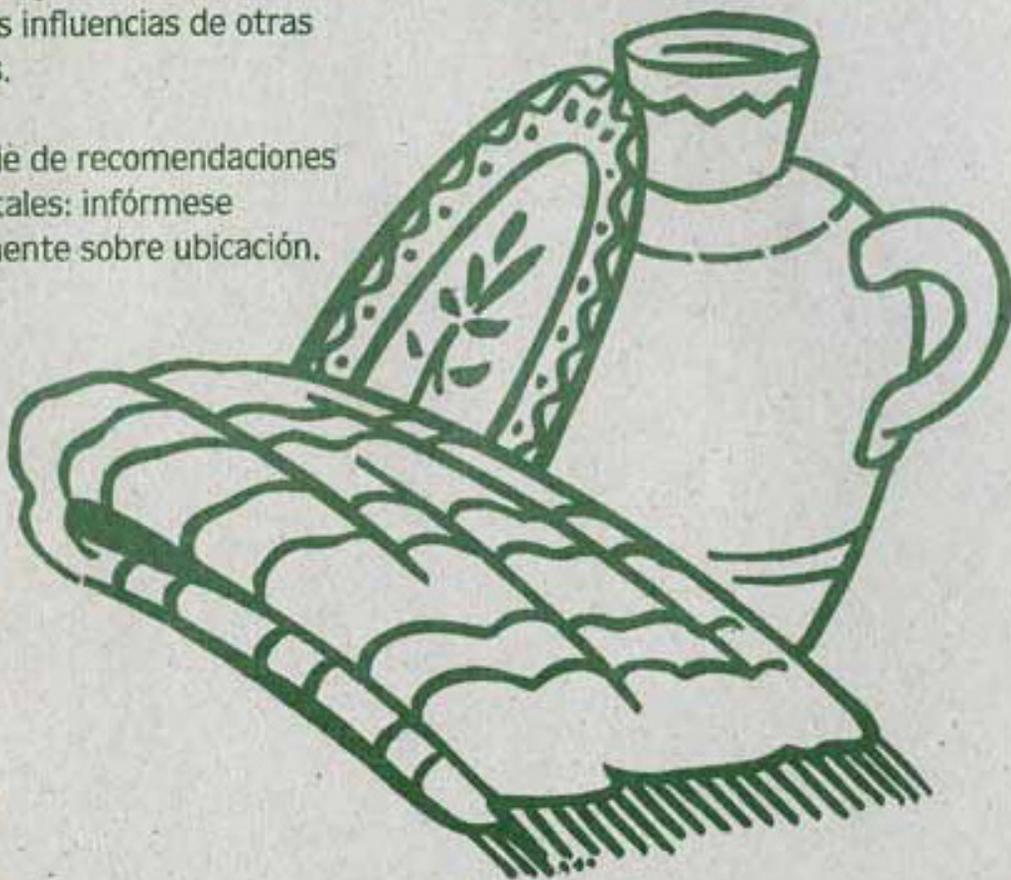
Afortunadamente, Almería ofrece posibilidades para todos los gustos. Paisajes agrarios, industriales o naturales, diferentes y sorprendentes, desde bancales hechos con tesón y esmero, a los mares de plástico de la agricultura intensiva; desde las impresionantes canteras de mármol a los espejos de la plataforma solar de Tabernas; de las zonas áridas a las masas arbóreas de algunas sierras.

Arquitectura tradicional, siempre práctica e ingeniosa; restos arqueológicos (el famoso arqueólogo Luis Siret decía que Almería era un gran museo al aire libre al que sólo le faltaba un techo); bienes culturales,

como castillos (que tanto les gusta ver a los niños), iglesias, conventos y otros edificios; construcciones, como cortijos, aljibes, balsas, molinos, pozos, acequias,... que tantas pistas nos dan de cómo y de qué vivían los lugareños y sus antepasados, así como las influencias de otras culturas.

Una serie de recomendaciones elementales: infórmese previamente sobre ubicación,

horarios de visita, etc. de los monumentos a visitar. Si tiene oportunidad busque una persona que haga las funciones de guía, obtendrá mucho más provecho. Y por supuesto un cuidado exquisito con todo el patrimonio que recorramos.



6

ZONAS RECREATIVAS Y EQUIPAMIENTOS DE NUESTRA PROVINCIA

Son muchas las zonas recreativas y equipamientos en los que podéis pasar vuestros días de ocio en contacto con la naturaleza.

En el caso de refugios, albergues o zonas de acampada, tanto si la gestión es privada como de la Administración, existe una normativa que debe ser respetada.

Estos son algunos de ellos:

									
VENTA EL SERVIAL (Abla)	Ctra. de Abla a Ohanes. Desde 8 Km. a la derecha pista forestal 2 Km.	●			●	●			
LA ROZA (Abrucena)	Desde Abrucena. Pista forestal Camino de las Rozas.	●	●			●	●	●	●
LA ROSARIERA (Bayarque)	Desde Tijola a 0.5 Km. desvío antes de Bayarque	●	●			●	●		●
ARROYO DE BEIRES (Beires)	Ctra. de Ohanes a Beires. 2Km. parte pista forestal	●			●	●			
CASTALA (Berja)	A 5 Km. de Berja y 17 Km. de Dallas	●				●	●	●	
ARROYO CELIN (Dallas)	Ctra. Local Dallas - Berja. 0.5 Km.	●				●	●		
CORTIJO DE UBEIRE (Fiñana)	CN-324. PK 261.5 Desde aquí tomar una pista forestal, por ella, a 12.5 Km.				●	●	●		●
FUENTE DE LA PARRA MAHON (Fondón)	A 11 Km. de Fondón	●			●	●	●	●	

 AREA RECREATIVA

 AREAS DE ACAMPADA

 CAMPAMENTO

 REFUGIOS

 BANCOS Y MISAS

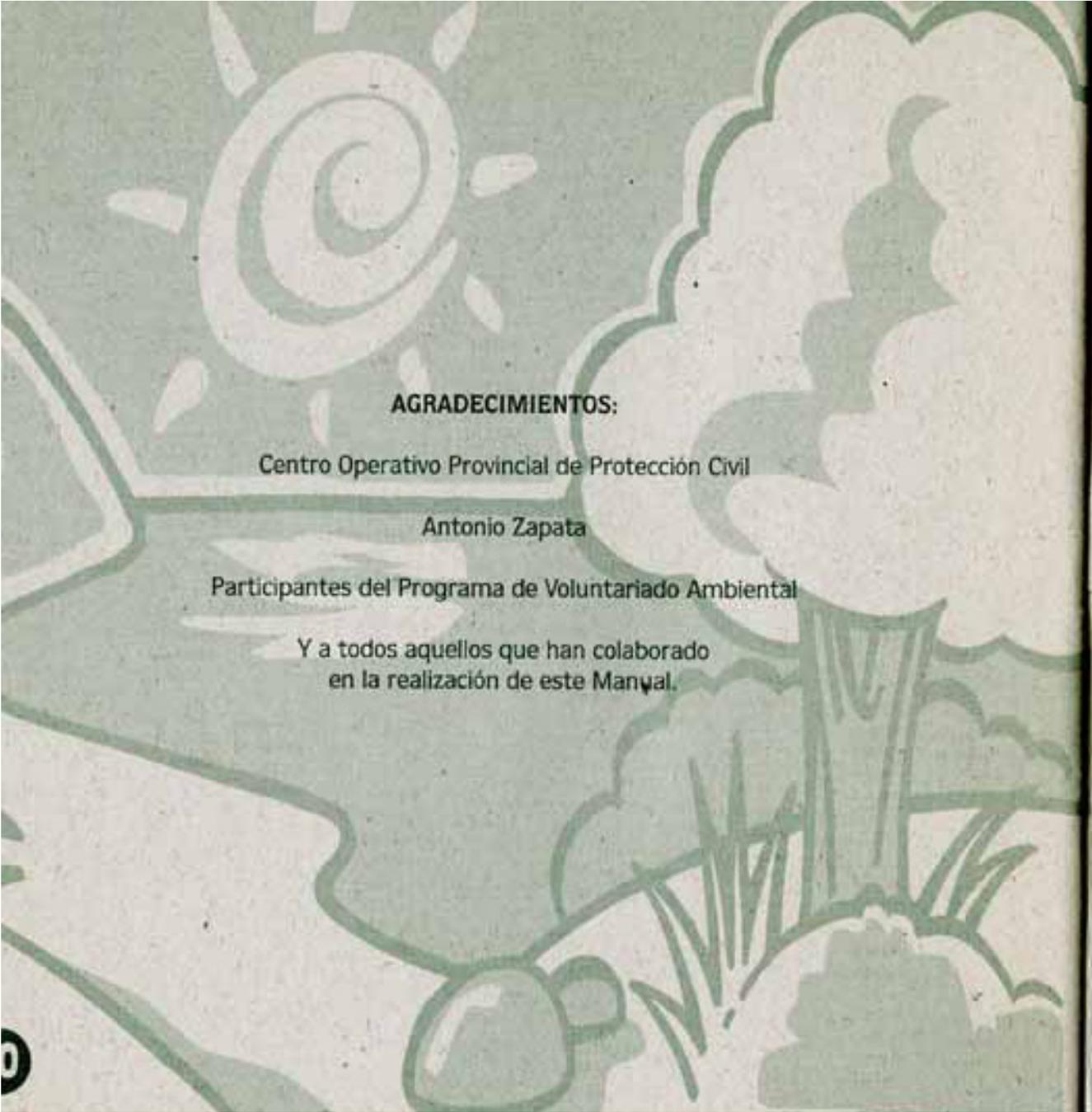
 FUENTE AGUA POTABLE

 JUEGOS INFANTILES

 INSTALACIONES PROPIAS DE CAMPAMENTOS Y ALBERGUES

ARROYO BERRUGA (Gergal)	A 30 Km. de Gergal	●	●	●		●		●
EL CHORTAL (Gergal)	En la Sierra de los Filabres a 18 Km. de Gergal	●				●	●	
EL CERRILLO (Laujar de Andarax)	Pista forestal inmediaciones de Laujar, a 11 Km.		●			●	●	●
MONTERREY (Laujar de Andarax)	Ctra. de Laujar - Paterna del Río Pista forestal a 2 Km. de Laujar	●	●			●	●	●
NACIMIENTO (Laujar de Andarax)	Ctra. de Laujar al nacimiento del Río Andarax	●				●	●	●
EL MARCHALICO (Lubrín)	En la Sierra de los Filabres a 0.8 Km. de Lubrín	●				●	●	●
POVEDA (Lúcar)	Ctra. de Baza a Murcia hasta Tjola, desviación Lúcar	●				●	●	●
LOS ALAMICOS (María)	C-321 María - Orce, Pista forestal a 8 Km. de María	●	●			●	●	●
LA PIZA (María)	C-321 María - Orce, Pista forestal a los Alamicos, 7 Km. de María	●	●			●	●	●
UMBRIA DE LA VIRGEN (María)	C-321 a 0.5 Km. de María Pista forestal a la izquierda			●		●		●
COLLADO DEL ESPINO (Ohanes)	Pista forestal de Ohanes al Puerto de la Ragua, a 7 Km. de Ohanes	●	●			●		●
EL PINATAR (Olula del Río)	Con la Sierra de las Estancias a 4 Km. de Olula del Río	●				●	●	●
FUENTE AGRIA (Paterna del Río)	Ctra. Local Laujar - Paterna a 2 Km. de Paterna	●				●	●	
Estación Recreativa PUERTO DE LA RAGUA	Ctra. Local Beyerjal - La Calahorra. En Sierra Nevada	●		●		●		●
LA SILVERIA (Purchena)	Ctra. de Baza a Murcia. En Purchena desvío T. Bacares	●				●	●	●
AGUADULCE (Roquetas de Mar)	A la orilla del mar		●					
LA JORDANA (Serón)	Ctra. de Baza a Murcia hasta Serón, indicación cuartel	●				●	●	●
LA LIMERA (Turre)	A 22 Km. de Turre y 29 Km. de Mojácar	●	●			●	●	
FABREGAS (Veñique)	A 10 Km. de Bacares y 19 Km. de Veñique	●				●	●	
LAS ALMOHALLAS (Vélez Blanco)	Ctra. Local María - Pantano de Valdeinferno, a 13 Km. de María	●	●			●	●	●

Informaos previamente en la Delegación de la Consejería de Medio Ambiente o bien en el Ayuntamiento del municipio en que se encuentre la instalación que queráis usar, de las condiciones y estado en que se encuentra y reservar siempre su utilización o en caso contrario podéis encontraros con que está completo y no podáis hacer uso de sus servicios.



AGRADECIMIENTOS:

Centro Operativo Provincial de Protección Civil

Antonio Zapata

Participantes del Programa de Voluntariado Ambiental

Y a todos aquellos que han colaborado
en la realización de este Manual.

TELÉFONOS DE INTERÉS:

GUARDIA CIVIL: 256122

BOMBEROS (Almería): 240080

BOMBEROS (El ejido): 580080

BOMBEROS (Albox): 120128

SEGURIDAD SOCIAL

• H. Torrecardenas (Almería): 212100

• H. Inmaculada (H. Overa): 134851

• H. Poniente (El Ejido): 572020

CRUZ ROJA: 220900

INSTITUTO NACIONAL DE TOXICOLOGÍA: (91) 5620420

GRUPO ECOLOGISTA MEDITERRÁNEO: 243338

CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE

DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA:

• CENTRO OPERATIVO PROVINCIAL

(PROTECCIÓN CIVIL J.J.AA.): 213111

• CENTRO COORDINADOR DE INCENDIOS

FORESTALES: 237578-237434

• DELEGACIÓN DE MEDIO AMBIENTE: 277012-251444

ESTACIÓN DE AUTOBUSES: 210029

RENFE: 251135

PATRONATO PROVINCIAL DE TURISMO: 267233

OFICINA DE TURISMO (Almería): 274355

OFICINA DE TURISMO (Vera): 391214

OFICINA DE TURISMO (Mojacar): 475162

OFICINA DE TURISMO (Roquetas): 333203

OFICINA DE TURISMO (Vélez Rubio): 410148

OFICINA DE TURISMO (Carboneras): 454059

OFICINA DE TURISMO (Huerca Overa): 528874

PUNTO DE INFORMACIÓN "PUERTO DE LA RAGUA": 524020

COOPERATIVAS DE GESTIÓN, REFUGIOS/GUÍAS:

- OMAR (Los Vélez): 412119

- ENTRE PINOS (Abrucena-Sierra Nevada): 521005

- j-126 (Parque Natural Cabo de Gata-Níjar): 368299

- LA ZABILA (Apto. 614 - 04080 Almería.

- AULA DE LA NATURALEZA

Y ALBERGUE "RIO ANDARAX" (Benecid): 514030

- "LA CUMBRE" CASA DE COLONIAS (Sorbas): 525392

- GRANJA ESCUELA "FITALO": 528097

- GRANJA ESCUELA DE SAN RAMÓN (Laroya): 128483

- NATUR SPORT (Sorbas): 368441

CENTROS DE VISITANTES E INFORMACIÓN:

- AMOLADERAS (Parque Natural Cabo de Gata-Níjar): 160435

- UMBRÍA DE LA VIRGEN (Parque Natural Sierra María-Los Vélez): 577005

- LAUJAR (Parque Natural Sierra Nevada): 513548



GRUPO ECOLOGISTA MEDITERRÁNEO

Sede: Capitán García Andújar, 2 1º izq. (Avda. Vilches) Almería
Correspondencia: Apartado de correos 540 04080 Almería
Teléfono y fax: (950) 24.33.38



JUNTA DE ANDALUCÍA

CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA

Centro Residencial Oliveros, Bl. singular, 2ª planta 04071 Almería
Teléfono: (950) 27.70.12 • Fax: (950) 23.08.98



VOLUNTARIOS AMBIENTALES DE ANDALUCÍA