

¿Por qué y cómo participar en #1Bib1Ref?

Agenda

1. ¿Qué es Wikipedia?
 - a. ¿Cómo funciona?
 - b. Los 5 pilares
2. #1Bib1Ref y las Bibliotecas
3. Agregando una referencia
 - a. Listas de artículos
 - b. Citation Hunt
 - c. PetsCan

¿Qué es
Wikipedia?



Libre - Colaborativa - Políglota

Wikipedia en español

1 millón 400 mil

artículos

570 millones

visitas mensuales

Usuari@s
(Wikipedia en español)

5 millones

Wikipedias por cantidad de artículos



Los 5 pilares de Wikipedia

1

Es una
enciclopedia



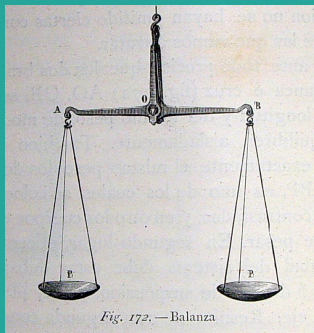
2

Es de
contenido
libre



3

Busca el
punto de
vista neutral



4

Sigue
normas de
etiqueta



5

No tiene
normas
firmes





WIKIPEDIA
La enciclopedia libre

Portada
Portal de la comunidad
Actualidad
Cambios recientes
Páginas nuevas
Página aleatoria
Ayuda
Donaciones
Notificar un error

Imprimir/exportar

Crear un libro
Descargar como PDF
Versión para imprimir

En otros proyectos
Wikimedia Commons

Herramientas

Lo que enlaza aquí
Cambios en enlazadas
Subir archivo
Páginas especiales
Enlace permanente
Información de la página

Aidee MV Discusión Taller Preferencias Beta Lista de seguimiento Contribuciones Salir

Artículo **Discusión**

Leer Editar código Editar **Ver historial** Más ▾

Buscar en Wikipedia

Biblioteca del Congreso de Estados Unidos

Coordenadas: 38°53′19″N 77°00′17″O﻿ (mapa)

La **Biblioteca del Congreso de Estados Unidos** (**United States Library of Congress** en inglés), situada en **Washington D. C.** y distribuida en tres edificios (el *Edificio Thomas Jefferson*, el *Edificio John Adams*, y el *Edificio James Madison*), es una de las mayores bibliotecas del mundo, con más de 158 millones de documentos.^{2 3} La colección de la Biblioteca del Congreso incluye más de 36,8 millones de libros en 470 idiomas, más de 68 millones de manuscritos² y la colección más grande de libros raros y valiosos, incluyendo una de las únicas cuatro copias en perfecto estado de la *Biblia de Gutenberg*, y el borrador de la *Declaración de Independencia*. Además, guarda más de un millón de publicaciones del gobierno de los Estados Unidos, un millón de números de *periódicos* de diferentes partes del mundo, de los últimos tres siglos, 500.000 rollos de microfilm, 6.000 títulos de *cómics*, la colección más grande de documentos legales, *películas*, cerca de 5 millones de *mapas*, *partituras*, 2,7 millones de grabaciones sonoras, *canciones* y más de 13,7 millones de grabados y copias fotográficas. El documento más antiguo es una tablilla de piedra del año 2040 a. C.³ También alberga obras de arte, dibujos arquitectónicos, y valiosos instrumentos como el *Stradivarius Betts* y el *Stradivarius Cassavetti*.

La Biblioteca del Congreso fue construida por el Congreso en 1800, y permaneció en el **Capitolio de los Estados Unidos** durante la mayor parte del **siglo XIX**. Después de que la mayoría de la colección original había sido destruido durante la *guerra anglo-estadounidense de 1812*, **Thomas Jefferson** vendió 6.487 libros, su entera colección personal, a la biblioteca en 1815.^{4 5} Después de un período de disminución durante el siglo XIX, la Biblioteca del Congreso comenzó a crecer rápidamente tanto en tamaño e importancia después de la *Guerra Civil Estadounidense*, culminando en la construcción de un edificio separado y la transferencia de todas las explotaciones para depósitos de derechos de autor a la Biblioteca. Durante la expansión rápida del **siglo XX**, la Biblioteca del Congreso asumió una función pública por excelencia, convirtiéndose en una "biblioteca de último recurso" y ampliando su misión para el beneficio de los estudiosos y del pueblo estadounidense.

La Biblioteca del Congreso es, en la práctica, la **biblioteca nacional** de los **Estados Unidos**, promoviendo lectura y acogida de la literatura estadounidense a través de diversos proyectos como el *American Folklife Center*, *American Memory*, el *Center for the Book*, y el **United States Poet Laureate**. Es también el sitio oficial de investigación para el **Congreso de los Estados Unidos**, con la misión primaria de realizar investigaciones hechas por los miembros del Congreso a través del *Congressional Research Service*. El jefe de la Biblioteca es el *Bibliotecario del Congreso* (*Librarian of Congress* en inglés), actualmente **James H. Billington**. La Biblioteca está organizada en veintinueve salas de lectura, una de las cuales es la **Sala Hispánica de Lectura**, creada en 1939 y llamada así en honor a la influyente *Sociedad Hispánica de América*.

Library of Congress *Biblioteca del Congreso*



País Estados Unidos
Fundación 1800
Ubicación Washington D. C.

Tamaño **Acervo**
36,8 millones de libros catalogados en el sistema de clasificación de la Biblioteca del

Wikipedia y bibliotecas

¿Cuál es la relación?

1. Comunidad detrás de cada una

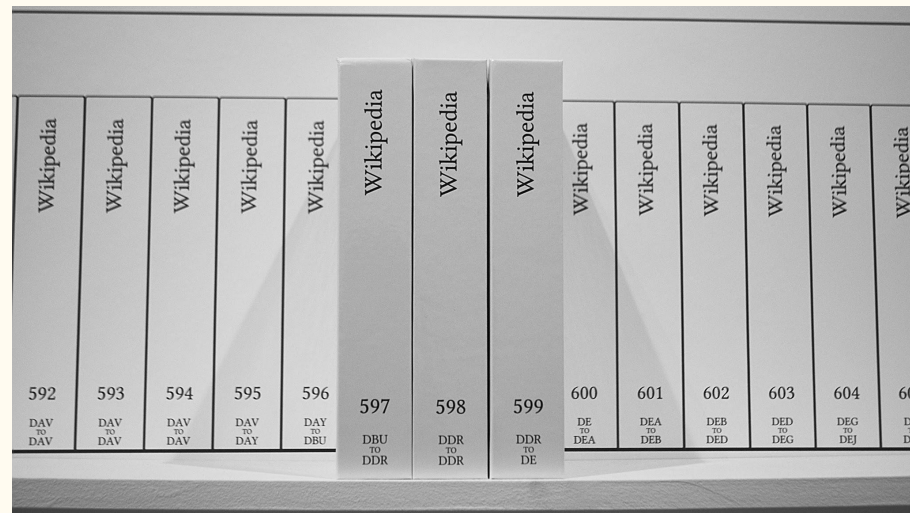


Bibliotecari@s



Wikipedistas

2. Misiones similares



Wikipedia	Wikipedia	Wikipedia	Wikipedia	Wikipedia	Wikipedia	Wikipedia	Wikipedia	Wikipedia	Wikipedia	Wikipedia	Wikipedia	Wikipedia	
592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	60
DAV TO DAV	DAV TO DAV	DAV TO DAV	DAV TO DAY	DAY TO DBU	DBU TO DDR	DDR TO DDR	DDR TO DE	DE TO DEA	DEA TO DEB	DEB TO DED	DED TO DEG	DEG TO DEJ	DE TO DE

#1Bib1Ref

Un biblio, una referencia

#1Bib1Ref




Incentivar a l@s bibliotecari@s a agregar referencias a Wikipedia.



WIKIMEDIA
IBEROCOOP

País Paese País Country	Grupo Gruppo Grupo Group
 AR	Wikimedia Argentina
 BO	Wikimedistas de Bolivia
 BR	Grupo de usuários Wikimedia no Brasil
 BR	Grupo Wikimedia Brasileiro de Educação e Pesquisa
 CH	Wikimedia CH
 CL	Wikimedia Chile
 CO	Wikimedistas de Colombia
 EC	Wikimedistas de Ecuador
 ES	Wikimedia España (Espanha, Spagna, Spain)
 IT	Wikimedia Italia (Itália, Italy)
 MX	Wikimedia México (Messico, Mexico)
 PT	Wikimedia Portugal
 UY	Wikimedia Uruguay
 VE	Wikimedia Venezuela
 WM	Wikimujeres
 WDG	WikiDonne

¿Por qué
participar en la
campaña?

 → [1] → WIKIPEDIA

1. Aporte al conocimiento libre

2. Bibliotecari@s tienen el poder de hacer Wikipedia mejor y más confiable

3. Difusión de su trabajo, sus colecciones, institución, autores.

¿Cómo participar en la
campaña #1Bib1Ref?

¡Agrega una referencia!

This is Bill.

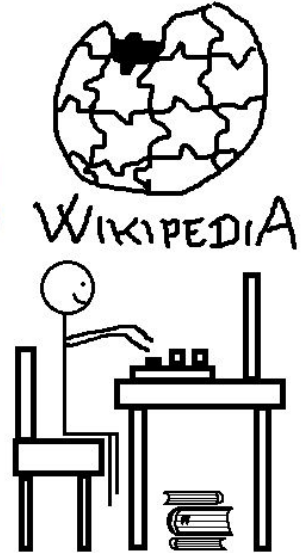
Bill is a librarian.

Bill knows that Wikipedia is the first stop for readers online, and he helps Wikipedia by adding references to reliable sources in the articles.

Bill is smart.

Be like Bill.

#1Lib1Ref



Referenciatón



Competencia



Duke Libraries

@DukeLibraries

Seguir

Congrats @UNCLibrary for winning the #1lib1ref challenge! (Guess we could have showed up.) Hope the real game this week isn't so lopsided!



Agrega una referencia

Insertando la cita en Wikipedia


Discusión Taller Preferencias Beta Lista de seguimiento Contribuciones Salir

Aidee Murrieta

1

Leer Editar código **Editar** Más

Buscar en Wikipedia



WIKIPEDIA
La enciclopedia libre

Portada

Portal de la comunidad

Actualidad

Cambios recientes

Páginas nuevas

Página aleatoria

Ayuda

Donaciones

Notificar un error

Imprimir/exportar

Crear un libro

Descargar como PDF

Versión para imprimir

Herramientas

Lo que enlaza aquí

Cambios en enlazadas

Subir archivo

Páginas especiales

Enlace permanente

Información de la página

Elemento de Wikidata

Citar esta página

En otros idiomas

Magyar

Editar enlaces

Artículo Discusión

Leer

Acitrón

En este artículo sobre gastronomía se detectó el siguiente problema, por favor, editalo para mejorarlo:

- Necesita **referencias** adicionales para su verificación.


Estas deficiencias fueron encontradas el 8 de enero de 2014.

El **acitrón** es un dulce cristalizado típico de México, el cual se puede encontrar comúnmente decorando la *rosca de reyes* o en puestos de las ferias locales del país. Posee un gran arraigo gastronómico-cultural, ya que es un ingrediente que se integra a gran número de preparaciones típicas, rituales y festivas.¹

Durante la *época prehispánica* los antiguos pobladores la utilizaban como fuente de alimento e instrumento ritual, según vestigios hallados en las cuevas de Tehuacán. En la actualidad es delito federal la extracción y consumo de la pulpa del cactus con la que se fabrica este dulce.

Índice [ocultar]

- Descripción
- Proceso de elaboración
- Biznaga
 - Ecosistema
 - Conservación de la biznaga
- Actualidad
- Importancia culinaria y cultural
 - Posibles sustitutos del acitrón de biznaga
- Véase también
- Bibliografía




Echinocactus platyacanthus, una de las especies de cactus a la que se le extrae la pulpa para crear Acitrón.

Insertando la cita en Wikipedia

roscas de reyes, los chiles en nogada, tamales, etc.^[1]

Proceso de elaboración

La elaboración de un dulce cristalizado es un método común y sencillo, lo difícil en la elaboración del acitrón es conseguir la biznaga, ya que actualmente es ilegal sustraerlas de su hábitat.^[6] Se limpia la biznaga quitando las *espinas* y una gruesa capa de piel. Una vez limpia, se corta en piezas pequeñas y posteriormente se cristalizan mediante un proceso de sustitución del agua que contiene la biznaga por *azúcar*, esto se logra al sumergirla en un jarabe por lapsos prolongados de tiempo; y finalmente, una etapa de secado para que endurezca la capa superficial.^[7] Este proceso puede durar hasta 48 horas y el resultado es un dulce sólido.



Fruta cristalizada en mercado de México.

Biznaga

Biznaga es el nombre popular que se aplica a los cactus del género *Ferocactus* y algunos *Echinocactus*, que tuvieron gran importancia para el antiguo pueblo *mexica*, ya que era aprovechada con fines *medicinales*, religiosos, de comercio y alimenticio. En la época prehispánica se empleaban la *flor* y la *pulpa* de las biznagas en diversas preparaciones acompañadas de chiles y especias para salsas, *frijoles* y *maíz*; es hasta la *época colonial* con las técnicas de confitería que los *españoles* aportaron a México, que la pulpa de las biznagas pasan a ser un dulce típico, el cual se difundió rápidamente llegando a ser de gran aprecio para la cocina, la panadería y repostería.^[5] Biznaga es principalmente, el nombre común de una familia de cactáceas que se caracterizan por tener formas de cilíndricas a esféricas.

Echinocactus platyacanthus (con sinonimia *E. visnaga*, *E. grandis*, *E. ingens* y *E. palmeri*) es una de las más populares que se emplean para elaborar el acitrón. La concentración de *sacáridos* y, por ende, su sabor y calidad depende de esta planta. En México se extienden a lo largo y ancho del territorio, siendo los climas áridos donde se reproduce con mayor facilidad.

Los estados de la república donde se encuentra distribuidas las especies de *Ferocactus* son los del norte como *Sonora*, Baja California Sur, Chihuahua, Tamaulipas, Nuevo León, Zacatecas, Durango y San Luis Potosí, pero también se pueden encontrar en algunos estados del centro (Hidalgo, México, Querétaro, Puebla y Tlaxcala) y en menor medida al sur del territorio (Oaxaca, Chiapas)^[cita requerida].

Insertando la cita en Wikipedia

el resultado es un dulce sólido. ^[8]

Cancelar **3** Agregar una cita

Automático **Manual** Reusar

Sitio web Noticias

Libro Publicación

Forma básica

Cancelar Cita libro **4** Insertar

Enlace al autor [[]]

Título *
Enciclopedia de México *

URL
<https://www.worldcat.org/oclc/429235498>

Fecha de acceso a la URL

Año de publicación

el resultado es un dulce sólido. ^[8]

5 Libro Editar

Enciclopedia de México (1. ed edición). Planeta. 2008.
ISBN 9789689520009. OCLC 429235498.

Insertando la cita en Wikipedia

6

roscas de reyes, los chiles en nogada, tamales, etc.^[c]

Proceso c

La elaboraci

elaboraci

su hábitat.^[6]

limpia, se cor

sustitución de

jarabe por lap

endurezca la

un dulce sólid

Biznaga

Biznaga es el

importancia p

En la época p

especies para

México, que li

para la cocina

caracterizan p

Echinocactus

emplean para

México se ext

Los estados c

California Sur

en algunos estados del centro (Hidalgo, México, Querétaro, Puebla y Tlaxcala) y en menor medida al sur del territorio (Oaxaca, Chiapas)^[cita requerida]

rosas de reyes, los chiles en nogada, tamales, etc.^[c]

Continuar edición

Guardar tus cambios

Publicar cambios

Resumen de edición (describe brevemente los cambios que has realizado y la fuente de información que has utilizado):

Agregué una referencia para #1Bib1Ref

Edición menor (¿qué es esto?)

Vigilar esta página

46


Por favor, ten en cuenta que:

- Al pulsar en «Publicar cambios», tus modificaciones se harán visibles inmediatamente. Si estás haciendo una prueba, usa la [zona de pruebas](#).
- Al editar páginas, **aceptas todos nuestros términos de uso**, en particular, **cedes tus contribuciones de manera irrevocable bajo las licencias CC BY-SA 3.0 y GFDL** —por lo que podrán ser utilizadas y modificadas libremente, incluso con fines comerciales—, y garantizas que estás legalmente autorizado a hacerlo, por ser el **títular** de los **derechos de autor** o por haberlas obtenido de una fuente que las publicó **de forma explícita** bajo una licencia compatible con la CC BY-SA o en el **dominio público**.
- Los artículos deben contener información **enciclopédica** que tenga un **punto de vista neutral** y pueda ser **verificada** por fuentes externas.

¡Cuidado con el plagio! Cualquier contenido **copiado** de otros sitios web, libros, etc., **será eliminado**, salvo que esté publicado bajo una **licencia libre**. El contenido enciclopédico debe ser **verificable**.

Revisar tus cambios

Publicar cambios



Fruta cristalizada en mercado de México.

os *Echinocactus*, que tuvieron gran

es, religiosos, de comercio y alimenticio.

eparaciones acompañadas de chiles y

itería que los **españoles** aportaron a

idamente llegando a ser de gran aprecio

n de una familia de cactáceas que se

rj) es una de las más populares que se

calidad depende de esta planta. En

reproduce con mayor facilidad.

son los del norte como **Sonora**, Baja

tosí, pero también se pueden encontrar

Insertando la cita en Wikipedia

8

Referencias [[editar código](#) · [editar](#)]

1. ↑ ^a ^b Bravo, H; Schernvar, L (1995). *El interesante mundo de las cactáceas*. México: Fondo de cultura Económica.
2. ↑ ^a ^b ^c Guzmán, U; Dávila, P; Arias, S (2003). *Catalogo de Cactáceas*. UNAM-Conabio.
3. ↑ Verti, S (2001). *Solo para Florivoros ¿Las Flores se comen?*. México: Panorama.
4. ↑ Cheftel, J; Cheftel, H (1992). *Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos 1*. España.
5. ↑ ^a ^b Mond, P (1999). *Confitería y pastelería: manual de Formación*. España.
6. ↑ Curiel, J. L (2007). *La dulcería Mexicana: Historia, Ciencia y Tecnología*. México: Limusa.
7. ↑ ---, --- (2008). *México, Dulzura y Alegría*. Lindero.
8. ↑ *Enciclopedia de México*^[a] (1. ed edición). Planeta. 2008. ISBN 9789689520009. OCLC 429235498^[b].
9. ↑ Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (2001). *NOM-059-ECOL-2001*. México.
10. ↑ Picas, C; Vigata, A (1997). *Técnicas de Pastelería, panadería y Conservación de Alimentos*. España: Síntesis.
11. ↑ Alarcón, P; Zarte, R (2011). Claustro de Sor Juana, ed. *Elaboración de productos cristalizados como potencial sustituto del Acitrón*.

Manuales para agregar referencias:

De forma manual

bit.do/refmanual

De forma automática:

bit.do/refautomatica

Encontrando artículos que
requieren referencias

Listas de artículos

Categoría **Discusión** Leer Editar código Editar Ver historial ☆ Más ▾

Categoría:Wikipedia:Artículos que necesitan referencias

 [Ayuda](#)



Esta categoría está oculta, por lo que [no se muestra](#) en los artículos que la incluyen.

El artículo principal de esta categoría es: [Wikipedia:Referencias](#).

Los artículos en esta categoría necesitan ser [referenciados](#). Si deseas colaborar, puedes comenzar por los primeros de la lista por ser los que llevan más tiempo en esa condición. Una vez hecho, por favor quítales la [plantilla](#) `{{Referencias}}` o retira ese parámetro de la [plantilla](#) `{{Problemas artículo}}` para que ya no aparezcan aquí. Si prefieres elegir artículos de una materia específica, visita [Categoría:Wikipedia:Referenciar por tema](#).

Para que las páginas se ordenen correctamente, las plantillas mencionadas deben incluir el parámetro `t=` AÑOMESDÍA, que es la fecha en formato numérico, expresando el año con cuatro dígitos y el mes y el día con dos. Por ejemplo para hoy sería `{{Referencias|t=20180503}}`.

Sin referencias o con una referencia:

bit.do/wikiref

Necesitan más referencias

bit.do/wiki-masref

Citation Hunt

Citation Hunt

[Tabla de posiciones](#)

Español ▾

El siguiente fragmento de Wikipedia no está respaldado por una fuente confiable. ¿Puedes encontrar una?

Haz clic en **¡Lo tengo!** para ir a la Wikipedia y corregir el fragmento, o **Siguiente** para ver otro. Comprueba [Introducción a las referencias con Editor Visual](#) si tienes preguntas. ¡Buena suerte!

En la página [18 de julio](#):



- 2005: en China, el tifón Haitang obliga a evacuar a más de 600 000 personas.
- 2005: el Constitucional alemán anula la orden europea de detención y entrega, considerada pieza clave en la lucha conjunta contra el terrorismo ^[*cita requerida*]
- 2008: Jesús Vázquez es el primer español nombrado Embajador de Buena Voluntad de la ONU para los Refugiados.

¡Lo tengo!

Siguiente



Búsqueda por tema.

~
[¡Eyl! Mi fuente está en GitHub!](#)

Citation Hunt es obra de voluntarios, está alojado en [Tools Labs](#) y se traduce por medio de [translatewiki.net](#).

Manual:
bit.do/citationhunt

PetScan

PetScan Manual Problemas  [Ejemplos](#) [Lista](#) 

[Categorías](#) [Propiedades de la página](#) [Plantillas y enlaces](#) [Otras fuentes](#) [Wikidata](#) [Salida](#)

Idioma [Commons](#) [Wikispecies](#) [Wikidata](#)

Proyecto

Profundidad (profundidad 0 significa no usar subcategorías; añadir "|" y un número a una categoría en el campo siguiente machacará el valor de profundidad para dicha categoría)

Categorías

Combinación Intersección Unión

Categorías a excluir

[Adelante!](#)

Manual:
bit.do/petscan

“Imagina un mundo en el que
cada bibliotecario agregue
una referencia a Wikipedia”

Grupo de Facebook -

<https://www.facebook.com/groups/242309702983405/about/>

Wikimedia México - wikimediamexico@gmail.com

Máximo Domínguez - mrdominguez@colmex.mx

Aidee Murrieta - amurrieta@colmex.mx

Aidee Murrieta
Wikipedista en Residencia
Correo:
amurrieta@colmex.mx
Tw: [@afermva](https://twitter.com/afermva)

