

# Agregar referencias a Wikipedia

- de forma automática con URL,  
DOI, ISBN, PMC/PMID -

1 Accede a Wikipedia



The screenshot shows the Wikipedia homepage. At the top, there is a navigation bar with links: "No has accedido", "Discusión", "Contribuciones", "Crear una cuenta", and "Acceder". A yellow arrow points to the "Acceder" link. Below the navigation bar is a search bar with the text "Buscar en Wikipedia" and a magnifying glass icon. To the left of the search bar are three buttons: "Leer", "Ver código", and "Ver historial". Below the search bar is a large blue box with the text "Bienvenidos a Wikipedia," and "la enciclopedia de contenido libre que todos pueden editar." To the right of this text is the date and time: "18:57 UTC, viernes, 20 de abril de 2018." Below this is the number of articles: "1 405 164 artículos en español." Below the blue box are two smaller boxes: "Participación y comunidad" and "Búsquedas y consultas". The "Participación y comunidad" box contains links like "¿Cómo colaborar?", "Bienvenida", "¿Eres profesor o alumno?", "Primeros pasos", "Contenidos de ayuda", "Café", "Preguntas frecuentes", and "Los cinco pilares". The "Búsquedas y consultas" box contains links like "Portales temáticos" and "Explorar Wikipedia". On the left side of the page, there is a sidebar with the Wikipedia logo and the text "WIKIPEDIA La enciclopedia libre". Below this are several links: "Portada", "Portal de la comunidad", "Actualidad", "Cambios recientes", "Páginas nuevas", "Página aleatoria", "Ayuda", "Donaciones", "Imprimir/exportar", and "Crear un libro".

2 Entra a la página del artículo al que se va a agregar la referencia y da clic en "Editar"

The screenshot shows the Wikipedia article for 'Acitrón'. At the top, there are navigation links: 'Discusión', 'Taller', 'Preferencias', 'Beta', 'Lista de seguimiento', 'Contribuciones', and 'Salir'. Below these are 'Leer', 'Editar código', 'Editar', and 'Más'. The 'Editar' button is highlighted with a yellow box and a yellow arrow pointing to it from above. To the right of the 'Editar' button is a search bar labeled 'Buscar en Wikipedia'. On the left side, there is a sidebar with the Wikipedia logo and various navigation options like 'Portal de la comunidad', 'Actualidad', 'Cambios recientes', etc. The main content area has a warning box at the top stating: '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 6 de enero de 2014.' Below the warning, there is a paragraph of text about 'Acitrón' and a table of contents with 7 sections: 1 Descripción, 2 Proceso de elaboración, 3 Biznaga, 3.1 Ecosistema, 3.2 Conservación de la biznaga, 4 Actualidad, 5 Importancia culinaria y cultural, 5.1 Posibles sustitutos del acitrón de biznaga, 6 Véase también, and 7 Bibliografía. To the right of the text is an image of a cactus with a yellow flower, captioned 'Echinocactus platyacanthus, una de las especies de cactus a la que se le extrae la pulpa para crear Acitrón.'

3 Agrega la información

The screenshot shows the editing interface of the Wikipedia article. At the top, there is a toolbar with various editing tools: 'Párrafo', 'A', 'Citar', 'Insertar', and 'Ω'. The 'Citar' button is highlighted with a yellow box and a yellow arrow pointing to it from above. To the right of the toolbar is a blue button labeled 'Publicar cambios'. Below the toolbar, there is a text area with the following text: 'rosas de reyes, los chiles en nogada, tamales, etc.<sup>[2]</sup>'. Below this text is a section header 'Proceso de elaboración' followed by a paragraph of text: '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.<sup>[6]</sup> 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.<sup>[7]</sup> Este proceso puede durar hasta 48 horas y el resultado es un dulce sólido.'

4 Da clic en citar

### 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 mexicana, 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.<sup>[5]</sup> Biznaga es principalmente, el nombre común de una familia de cactáceas que se caracterizan por tener formas de cilíndricas a esféricas.

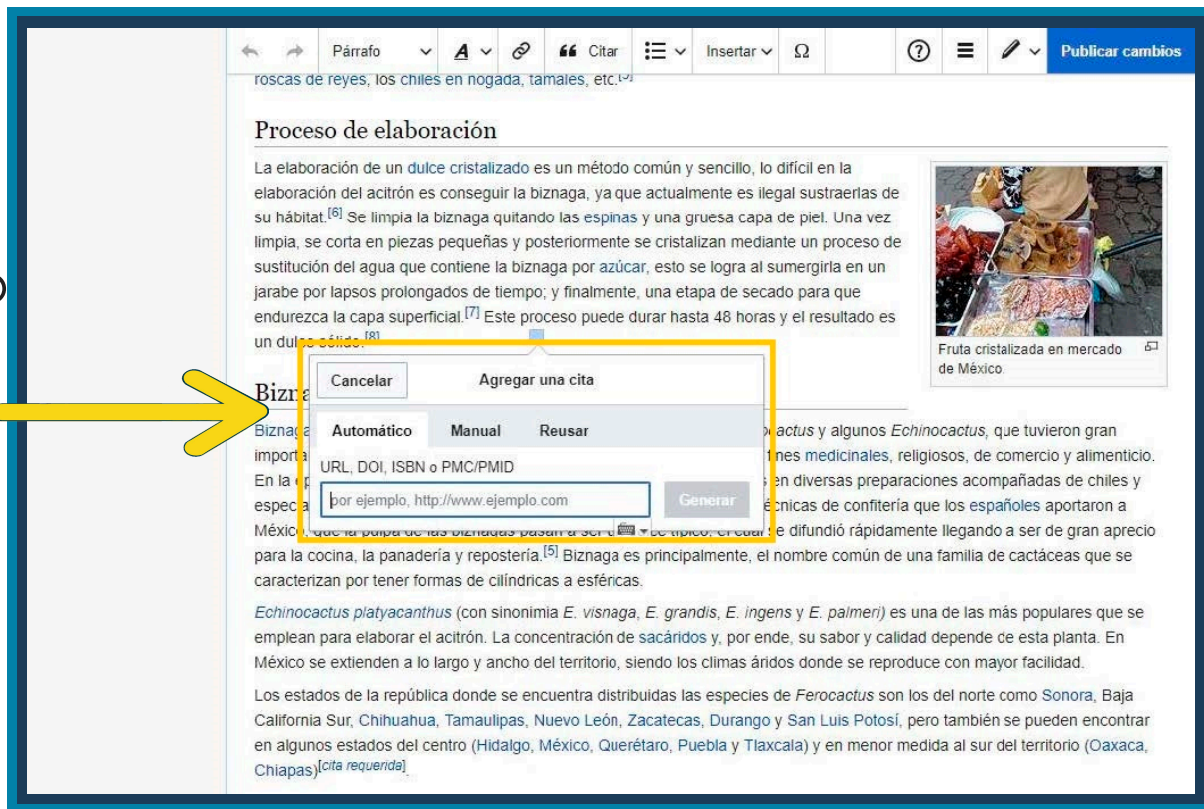
*Echinocactus platyacanthus* (con sinonimia *E. visnaga*, *E. grandis*, *E. ingens* y *E. palmeri*) es una de las más populares que se emplean para elaborar el acitrón. La concentración de **sacáridos** y, por ende, su sabor y calidad depende de esta planta. En México se extienden a lo largo y ancho 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)<sup>[cita requerida]</sup>.



5

Aparecerá el recuadro que se ve en la imagen:

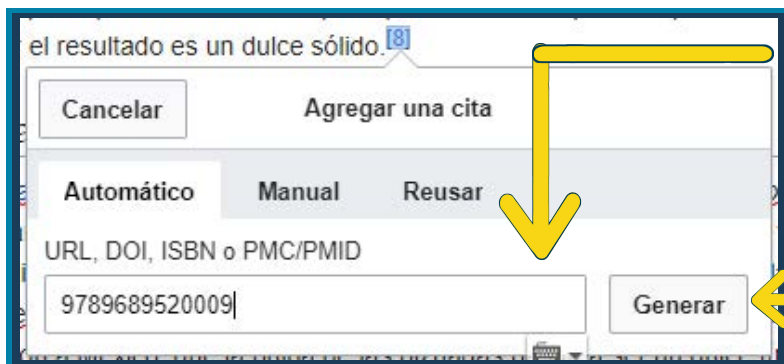


6

Escribe el URL, DOI, ISBN o PMC de tu fuente de información

7

Da clic en "Generar"



8

Una vez que aparezca esta ventanilla da clic en "Insertar"





Libro

México], [Grupo Planeta, Editorial Planeta Grandes Publicaciones, Editorial Planeta Grandes Publicaciones de (2008). *Enciclopedia de México* (1. ed edición). Planeta. ISBN 9789689520009. OCLC 429235498.

Editar

9 En caso de que la referencia tenga un error o la información este incompleta se puede modificar dando clic en "Editar"

Cancelar Cita libro Aplicar cambios

Enlace al autor

Título \*

URL

Fecha de acceso a la URL

Año de publicación

Fecha de publicación

10 Coloca los datos faltantes y da clic en "Aplicar cambios"

el resultado es un dulce sólido. [8]

Libro

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

Editar

11 Esta es la referencia final

12

Clic en "Publicar cambios"

Leer Editar Ver historial Buscar en Wikipedia

Publicar cambios

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

Edición menor (¿qué es esto?) 478

Vigilar esta página

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 titular 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

13

En la ventanilla que aparece con una pequeña descripción de la edición

14

Clic en "Publicar cambios"

15

Observa que tu referencia ya se encuentra en el listado de referencias del artículo

Referencias [editar código · edtar]

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