

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 1 de 16

21.1

FECHA	sábado, 7 de octubre de 2023
--------------	------------------------------

Señores
UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA
 BIBLIOTECA
 Ciudad

UNIDAD REGIONAL	Sede Fusagasugá
TIPO DE DOCUMENTO	Trabajo De Grado
FACULTAD	Ciencias Agropecuarias
NIVEL ACADÉMICO DE FORMACIÓN O PROCESO	Pregrado
PROGRAMA ACADÉMICO	Zootecnia

El Autor(Es):

APELLIDOS COMPLETOS	NOMBRES COMPLETOS	No. DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN
Romero Vasquez	Edicson Rodrigo	1007596760

Director(Es) y/o Asesor(Es) del documento:

APELLIDOS COMPLETOS	NOMBRES COMPLETOS
Martínez Cubillos	Jhon Alexander
Ortegón Castaño	Javier Eduardo

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
 Teléfono: (091) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414
www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co
 NIT: 890.680.062-2

*Documento controlado por el Sistema de Gestión de la Calidad
 Asegúrese que corresponde a la última versión consultando el Portal Institucional*

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 2 de 16

TÍTULO DEL DOCUMENTO

Implementación de plantas aromáticas (Ajo, Orégano, Romero, Tomillo) en la alimentación de especies menores y su efecto sobre los parámetros productivos y la calidad de la carne

SUBTÍTULO

(Aplica solo para Tesis, Artículos Científicos, Disertaciones, Objetos Virtuales de Aprendizaje)

EXCLUSIVO PARA PUBLICACIÓN DESDE LA DIRECCIÓN INVESTIGACIÓN

INDICADORES	NÚMERO
ISBN	
ISSN	
ISMN	

AÑO DE EDICIÓN DEL DOCUMENTO

20/12/2021

NÚMERO DE PÁGINAS

20

DESCRIPTORES O PALABRAS CLAVES EN ESPAÑOL E INGLÉS (Usar 6 descriptores o palabras claves)

ESPAÑOL	INGLÉS
1. Antioxidantes	Antioxidants
2. Promotores de crecimiento	growth promoters
3. digestibilidad	digestibility
4. calidad de la carne.	meat quality
5.	
6.	

FUENTES (Todas las fuentes de su trabajo, en orden alfabético)

1. ACUÑA M.2013). PECES DE CULTIVO, COMPOSICIÓN, COMPARACIÓN CON CARNES DE CONSUMO HABITUAL. VENTAJAS DEL CONSUMO DE PESCADOS. *DIAETA (BUENOS AIRES) 2013; 31 (143): 26-30.*
2. ANA I MIRELES JAHMJERNJHR. FITOQUÍMICOS ANTIOXIDANTES ALIMENTARIOS COMO ESTRATEGIA DE

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAr113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 3 de 16

PROMOCIÓN DE LA ESTABILIDAD OXIDATIVA DE LA CARNE DE CONEJO (*ORYCTOLAGUS CUNICULUS* L.). UNIVERSIDAD DE GUANAJUATO CAMPUS IRAPUATO-SALAMANCA. JUNIO, 2018; 11(6).

3. ARRAS ACOSTA, J. A. (2017). *ESTABILIDAD OXIDATIVA Y PERFÍL DE ÁCIDOS GRASOS EN CARNE DE OVINOS ALIMENTADOS CON ACEITE ESENCIAL DE OREGANO (CARVACROL)* (DOCTORAL DISSERTATION, UNIVERSIDAD AUTONOMA DE CHIHUAHUA).
4. ARZATE SERRANO, H. D. (2017). *EFECTO DE LA ADICIÓN DE AJO EN LA DIETA DE CONEJOS SOBRE LA CALIDAD SANITARIA DE LA CARNE* (MASTER'S THESIS, UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO).
5. AYALA, C. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DE LA CARNE. *REVISTA DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN AGROPECUARIA Y DE RECURSOS NATURALES*, 5(ESPECIAL), 54-61. (2018).
6. AYALA, L., M. MARTÍNEZ, A. ACOSTA, O. DIEPPA, Y L. HERNÁNDEZ. 2006. UNA NOTA ACERCA DEL EFECTO DEL ORÉGANO COMO ADITIVO EN EL COMPORTAMIENTO PRODUCTIVO DE POLLOS DE CEBA. *REVISTA CUBANA DE CIENCIA AGRÍCOLA*, 40, 455-458.
7. AYALA, L., SILVANA, N., ZOCARRATO, I., & GÓMEZ, S. (2011). UTILIZACIÓN DEL ORÉGANO VULGAR (*ORIGANUM VULGARE*) COMO FITOBIÓTICO EN CONEJOS DE CEBA. *REVISTA CUBANA DE CIENCIA AGRÍCOLA*, 45(2), 159-161.
8. BACA, N., & AMPUERO, A. (2019). EFECTO DE LA INCLUSIÓN DE ACEITE ESENCIAL DE ORÉGANO EN LA DIETA DE LECHONES DESTETADOS SOBRE PARÁMETROS PRODUCTIVOS. *REVISTA DE INVESTIGACIONES VETERINARIAS DEL PERÚ*, 30(4), 1537-1542.
9. BENAVIDES ÁHJ, GONZÁLEZ B, INVESTIGACIÓN AD. EFECTO DE LA UTILIZACIÓN DE EXTRACTOS DE AJO (*ALLIUM SATIVUM*) Y TOMILLO (*THYMUS VULGARIS*) EN EL AGUA DE BEBIDA DE CONEJOS EN CRECIMIENTO. SENNOVA. 2019.
10. BURRI ANNA OPC. EVALUACION AGRONÓMICA DE TRES DENSIDADES DE SIEMBRA EN EL CULTIVO DE TOMILLO *THYMUS VULGARIS*, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TRES FERTILIZANTES ORGÁNICOS, CON FINES DE EXPORTACIÓN, EN LA PARROQUIA DE YARUQUI, PROVINCIA DE PICHINCHA.

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca

Teléfono: (091) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414

www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co

NIT: 890.680.062-2

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 4 de 16

UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS. 2013;(171P).


11. CAJAS VPR. "ELABORACIÓN DE BLOQUES NUTRICIONALES MEDIANTE EL USO DE ORIGANUM VULGARE Y THYMUS VULGARIS (ORÉGANO Y TOMILLO) COMO PROMOTORES DE CRECIMIENTO NATURAL PARA LA ALIMENTACIÓN DE CUYES". ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO, FACULTAD DE CIENCIAS PECUARIAS. ECIADO, 2019;(93P).
12. CAMERO JAR. EVALUACIÓN DE LA INCLUSIÓN DE ACEITES ESENCIALES DE AJO (ALLIUM SATIVUM) Y. UNIVERSIDAD COOPERATIVA DE COLOMBIA FACULTAD DE MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA. 2019;(34P).
13. CAPITO, M., & MANUEL, J. (2017). *COMPUESTOS FENÓLICOS DE ALLIUM SATIVUM (AJO) EN LA ALIMENTACIÓN DE CUYES DURANTE LA ETAPA DE CRECIMIENTO-ENGORDE* (BACHELOR'S THESIS, ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO).
14. CARREÑO, W. H. B., & LÓPEZ, L. C. H. (2012). EXTRACTO DE AJO COMO ALTERNATIVA A LOS PROMOTORES DE CRECIMIENTO EN POLLOS DE ENGORDE. *CONEXIÓN AGROPECUARIA JDC*, 2(2), 35-43.
15. CASANOVA JO. POLIFENOLES DEL ROMERO EN LA DIETA DEL CORDERO: EFECTO SOBRE LA CALIDAD Y CAPACIDAD DE CONSERVACIÓN DE LA CARNE. UNIVERSIDAD DE MURCIA. 2016;(141P).
16. CONTRERAS N, MARTÍNEZ JR, STASHENKO E. DETERMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE IN VITRO DE LOS ACEITES VOLÁTILES DE CUATRO PLANTAS DE USO TRADICIONAL MEDIANTE LA MEDICIÓN DE LA PEROXIDACIÓN LIPÍDICA DE ACEITE. *SCIENTIA ET TECHNICA*. ;(1(30).).
17. CORONADO M. ANTIOXIDANTES: PERSPECTIVA ACTUAL PARA LA SALUD HUMANA. *REV CHIL NUTR*. JUNIO DEL 2015; VOL. 42, N°2(7P).
18. DAMIÁN DAMIÁN SP. EVALUACIÓN DEL EFECTO DE POLIFENOLES THYMUS VULGARIS (TOMILLO) Y ZINGIBER OFFICINALE (JENGIBRE) EN LA ALIMENTACIÓN DE GALLINAS DE CAMPO. (TESIS DE GRADO. INGENIERO ZOOTECNISTA). ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO. RIOBAMBA. 2016;(71P).

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca

Teléfono: (091) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414

www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co

NIT: 890.680.062-2


	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 5 de 16

19. ESPINOSA MJ. EFECTO DEL ROMERO (ROSMARINUS OFFICINALIS. L.) Y TOMILLO (THYMUS VULGARIS) ADICIONADO EN LA DIETA DE CONEJOS EN ENGORDA, SOBRE PARÁMETROS PRODUCTIVOS Y CALIDAD DE LA CARNE. UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO CENTRO UNIVERSITARIO UAEM AMECAMECA. ESTADO DE MÉXICO, MARZO 2018;(96P).
20. ESPINOZA MJ. EFECTO DEL ROMERO (ROSMARINUS OFFICINALIS. L.) Y TOMILLO (THYMUS VULGARIS) SOBRE PARAMETROS PRODUCTIVOS, CARACTERÍSTICAS DE LA CANAL Y CALIDAD DE LA CARNE XLIV REUNION CIENTIFICA AMPA. 2017;(P(49-53)).
21. FAO. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. [ONLINE].; 2019. AVAILABLE FROM: [HTTP://WWW.FAO.ORG/AG/AGAINFO/THEMES/ES/MEAT/HOME.HTML](http://www.fao.org/ag/againfo/themes/es/meat/home.html).
22. FORERO JCC. CORRELACIÓN ENTRE EL SUMINISTRO DE EXTRACTO DE AJO EN POLLOS BROILER COMO PROMOTOR DE CRECIMIENTO. UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA ESCUELA DE CIENCIAS AGRÍCOLAS, PECUARIAS Y DEL MEDIO AMBIENTE. 2016;(110).
23. FRANCO CB, TORRES YOG, NEIRA OLT. EVALUACIÓN DE LOS PARÁMETROS PRODUCTIVOS DE POLLOS DE ENGORDE CON LA INCLUSIÓN DE TOMILLO (THYMUS-VULGARIS L.) EN LA DIETA. CONEXIÓN AGROPECUARIA. 2015; 5(2).
24. FRANCO, C. B., TORRES, Y. O. G., & NEIRA, O. L. T. (2015). EVALUACIÓN DE LOS PARÁMETROS PRODUCTIVOS DE POLLOS DE ENGORDE CON LA INCLUSIÓN DE TOMILLO (THYMUS-VULGARIS L.) EN LA DIETA. CONEXIÓN AGROPECUARIA JDC, 5(2), 41-50.+
25. GARCÉS TAM. EFECTO DE LA INCLUSIÓN DE ACEITE ESENCIAL DE ORÉGANO (LIPPIA ORIGANOIDES) SOBRE PERFIL LIPÍDICO EN CARNE DE POLLOS DE ENGORDE. VITAE, REVISTA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS FARMACÉUTICAS Y ALIMENTARIAS. 2018; VOLUMEN 25 NÚMERO 2(8P).
26. GARCÍA-RODRÍGUEZ, J., CARRO TRAVIESO, M., SARO, C., MATEOS, I., TEJIDO, M. L., & RANILLA, M. J. (2017). INFLUENCIA DEL ACEITE ESENCIAL DE AJO SOBRE LA FERMENTACIÓN


	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 6 de 16

RUMINAL Y LA DIVERSIDAD BACTERIANA EN FERMENTADORES RUSITEC.

27. GRECO MF. ESTUDIO DE PROCESOS DE DESHIDRATACIÓN INDUSTRIAL DE AJO CON LA FINALIDAD DE PRESERVAR ALICINA COMO PRINCIPIO BIOACTIVO. UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS. 2011;(1-60 P).
28. GUTIÉRREZ NEGRÍN, C. A. R. O. L. I. N. A. (2018). EVALUACIÓN SENSORIAL Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE CARNE DE CONEJO ALIMENTADO CON ROMERO (ROSMARINUS OFFICINALIS L) Y TOMILLO (THYMUS VULGARIS).
29. HARO MPD. EFECTO SOBRE EL COLOR DE LA CARNE PICADA DE CERDO, DE LA INCLUSIÓN DE ACEITE DE TOMILLO EN SU DIETA. IX CONGRESO NACIONAL DEL COLOR. ALICANTE. 2010;(9P).
30. JANACUA H. ACEITES ESENCIALES DE ORÉGANO EN LA DIETA DE CERDOS PARA MEJORAR LAS CARACTERÍSTICAS DE LA CANAL. INSTITUTO DE CIENCIAS BIOMÉDICAS UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CIUDAD JUÁREZ. AGOSTO 2018;(6P).
31. JIMÉNEZ MJJ. EVALUACIÓN DE LA HARINA DE TOMILLO (THYMUS VULGARIS L.) (AL 5, 10 Y 15 %) COMO PROMOTOR DE CRECIMIENTO EN CERDOS MESTIZOS EN LA PARROQUIA LA VICTORIA, DEL CANTÓN PUJILÌ". UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI. LATACUNGA – COTOPAXI 2015;(154P).
32. LÓPEZ JLA, MARTÍNEZ AC, MACÍAS JAG, ZAMORA GM, MONTERRUBIO ALR, ZOTTE AD, ET AL. EL ACEITE ESENCIAL Y BAGAZO DE ORÉGANO (LIPPIA BERLANDIERI SCHAUER) AFECTAN EL COMPORTAMIENTO PRODUCTIVO Y LA CALIDAD DE LA CARNE DE CONEJO. REV MEX CIENC PECU. 2020;(17P).
33. LUENGO MTL. ELSEVIER. [ONLINE].; 2007. AVAILABLE FROM: [HTTPS://WWW.ELSEVIER.ES/ES-REVISTA-OFFARM-4-ARTICULO-EL-AJO-13097334](https://www.elsevier.es/es-revista-offarm-4-articulo-el-ajo-13097334).
34. MÉNDEZ-ZAMORA, G., DURÁN-MELÉNDEZ, L. A., AQUINO-LÓPEZ, J. L., SANTELLANO-ESTRADA, E., & SILVA-VÁZQUEZ, R. (2016). EFECTO DEL ACEITE DE ORÉGANO (POLIOMINTHA LONGIFLORA GRAY) SOBRE LA PRODUCTIVIDAD Y CALIDAD DE CARNE DE CONEJOS. ECOSISTEMAS Y RECURSOS AGROPECUARIOS, 3(8), 259-265.


	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 7 de 16

35. MINISTERIO DE AGRICULTURA. PRODUCCIÓN DE CARNE EN COLOMBIA AÑO 2020. (2021).
36. MOROCHO IPH. UTILIZACIÓN DE NIVELES DE REGANO COMO PROMOTOR NATURAL DE CRECIMIENTO EN LA ALIMENTACIÓN DE CONEJOS NEOZELANDÉS EN LAS ETAPAS DE CRECIMIENTO Y ENGORDE. ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO. 2017;(98P).
37. NEGRÍN CG. EVALUACIÓN SENSORIAL Y CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DE CARNE DE CONEJO ALIMENTADO CON ROMERO (ROSMARINUS OFFICINALIS L) Y TOMILLO (THYMUS VULGARIS). UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO. AMECAMECA DE JUÁREZ, MÉXICO, 2018;(104P).
38. OLADELE EB. EFECTOS DE DIETÉTICO AJO (ALLIUM SATIVUM LINN.) SUPLEMENTACION EN CUERPO WOCHO Y INTESTINOMORFOMETRIA DE COMERCIAL POLLOS DE ENGORDE. SCIELO. 2012; 30(1).
39. OROZCO AFS. “RENDIMIENTO PRODUCTIVO DEL ALLIUM SATIVUM VAR. PEKINENSE (AJO) EN ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO. RIOBAMBA-ECUADOR 2018;(106P).
40. OZANO CCA, PIÑA GL, URIBE SL, MEJÍA EGD. EL ORÉGANO: PROPIEDADES, COMPOSICIÓN Y ACTIVIDAD BIOLÓGICA DE SUS COMPONENTES. SCIELO. 2004.
41. PARRADO S. ESTUDIO PRELIMINAR: ORÉGANO COMO PROMOTOR DE CRECIMIENTO EN LECHONES DESTETADOS. (2006).
42. PEDRO ANTONIO DEL CARPIO RAMOS SRBDCH. EXTRACTOS COMERCIALES DE TOMILLO (THYMUS VULGARIS) Y DE ALGARROBO (CERATONIA SILIQUA) EN LA DIETA DE LECHONES DESTETADOS. REVISTAS CIENTIFICAS UNPRG. 2018; 9(2).
43. PÉREZ AVP. EVALUACIÓN DEL EFECTO COCCIDIOSTATO DE LA SOLUCIÓN DE AJO (ALLIUM SATIVUM) AL 5% Y 10% COMPARADO CON UN COCCIDIOSTATO COMERCIAL, ADMINISTRADOS POR VÍA ORAL EN CONEJOS (ORYCTOLAGUS CUNICULUS) DE 4 A 6 SEMANAS DE EDAD CRIADOS EN UN SISTEMA SEMI-TECNIFICADO. UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS


	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 8 de 16

DE GUATEMALA, FACULTAD DE MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA. MAYO DEL 2015.


44. PÉREZ AVP. EVALUACIÓN DEL EFECTO COCCIDIOSTATO DE LA SOLUCIÓN DE AJO (*ALLIUM SATIVUM*) AL 5% Y 10% COMPARADO CON UN COCCIDIOSTATO COMERCIAL, ADMINISTRADOS POR VÍA ORAL EN CONEJOS (*ORYCTOLAGUS CUNICULUS*) DE 4 A 6 SEMANAS DE EDAD CRIADOS EN UN SISTEMA SEMI-TECNIFICADO. UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA, FACULTAD DE MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA. MAYO DEL 2015.
45. PONCE JULIO GLFAC. ESTUDIO BROMATOLÓGICO DE *ROSMARINUS OFFICINALIS* L. "ROMERO" Y OBTENCIÓN DEL ACEITE ESENCIAL. CIENCIA E INVESTIGACIÓN 2015. 2015; 18(1).
46. PRIETO GARCÍA KATERINE ALEXANDRA GTYOPCZA. EVALUACIÓN PRELIMINAR DE LA INCLUSIÓN DE EXTRACTO DE ORÉGANO SOBRE LOS PARÁMETROS PRODUCTIVOS EN CONEJOS DE ENGORDE. CONEXAGRO JDC. 2014 ENERO; 4(1).
47. PUJADA ABAD, H., VEGA-VILCA, J., VELÁSQUEZ VERGARA, C., & PALACIOS-RODRÍGUEZ, B. (2019). NIVELES DE ORÉGANO (*ORIGANUM VULGARE*) EN LA DIETA Y SU INFLUENCIA EN EL RENDIMIENTO PRODUCTIVO DEL POLLO DE ENGORDE. *REVISTA DE INVESTIGACIONES VETERINARIAS DEL PERÚ*, 30(3), 1077-1082.
48. QUINFIA FET. EVALUACION DE DIFERENTES NIVELES DE ORÉGANO (*ORIGANUM VULGARE*) EN POLLOS DE ENGORDE. UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES. 2020; ([HTTP://REPOSITORIO.UTC.EDU.EC/BITSTREAM/27000/6713/1/PC-000885.PDF](http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/6713/1/PC-000885.pdf)).
49. RAMÍREZ OM. COMPORTAMIENTO PRODUCTIVO DE CONEJOS ALIMENTADOS CON DIETAS QUE INCLUYEN SUSTRATO REMANENTE DE LA PRODUCCIÓN DE SETAS. REV. PROD. ANIM. MAYO.-AGO. 2018; VOL.30 NO.2(7P).
50. RUEDA CAMERO, J. A. (2019). *EVALUACIÓN DE LA INCLUSIÓN DE ACEITES ESENCIALES DE AJO (*ALLIUM SATIVUM*) Y ORÉGANO (*ORIGANUM VULGARE*) EN DIETAS PARA RUMIANTES COMO ADITIVO SOBRE LA DIGESTIBILIDAD* (DOCTORAL DISSERTATION, UNIVERSIDAD

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 9 de 16

- COOPERATIVA DE COLOMBIA, FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD, MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA, IBAGUÉ).
51. RUIZ JA, VÁZQUEZ RS, HERNÁNDEZ DIF. CARACTERIZACIÓN DEL ACEITE ESENCIAL DE ORÉGANO LISO (POLIOMINTHA LONGIFLORA GRAY) DE LA LOCALIDAD INFIERNILLO EN EL MUNICIPIO DE HIGUERAS, N.L., MEXICO. FAC. DE AGRONOMÍA, UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN (ESCOBEDO, N.L., MÉXICO), CENTRO DE INVESTIGACIÓN PARA LOS RECURSOS NATURALES, (SALAICES, LÓPEZ, CHIHUAHUA, MÉXICO). 2009
 52. RUMICHE, E. M. O., RAMOS, P. A. D. C., & COLCA, I. S. C. (2018). SUPLEMENTACIÓN ALIMENTICIA CON ORÉGANO (ORIGANUM VULGARE) Y COMPLEJO ENZIMÁTICO EN POLLOS DE CARNE: I. INDICADORES PRODUCTIVOS. *UCV-HACER: REVISTA DE INVESTIGACIÓN Y CULTURA*, 7(1), 31-44.
 53. RUMICHE, E. M. O., RAMOS, P. A. D. C., & COLCA, I. S. C. (2018). SUPLEMENTACIÓN ALIMENTICIA CON ORÉGANO (ORIGANUM VULGARE) Y COMPLEJO ENZIMÁTICO EN POLLOS DE CARNE: I. INDICADORES PRODUCTIVOS. *UCV-HACER: REVISTA DE INVESTIGACIÓN Y CULTURA*, 7(1), 31-44.
 54. SÁNCHEZ MD. POTENCIAL DE LAS ESPECIES MENORES PARA LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES. FAO. 2016;(1-4 P).
 55. SANTACRUZ E, HIDALGO M, VILLOTA B, MORA J, ROSERO M. REVISTA INVESTIGACIÓN PECUARIA. 2018; 5(1 (59 - 63P)).
 56. SANTISTEBAN CJA. PLAN RECTOR SISTEMA PRODUCTIVO CUNICOLA DEL DISTRITO FEDERAL. COMITÉ SISTEMA PRODUCTIVO CUNICOLA DEL DISTRITO FEDERAL. 2012;(33P).
 57. SERRANO HDA, BERASAIN MAM, SALEM AZM, GARCÍA AM. ADICIÓN DE EXTRACTO ACUOSO DE AJO (ALLIUM SATIVUM) EN DIETA DE CONEJOS (ORYCTOLAGUS CUNICULUS) SOBRE PRODUCTIVIDAD, CALIDAD FÍSICA Y MICROBIOLÓGICA DE LA CARNE. *REV MEX CIENC PECU* 2020;11(3):686-700. 2020;(15P).
 58. SERRANO HDA. EFECTO DE LA ADICIÓN DE AJO EN LA DIETA DE CONEJOS SOBRE LA CALIDAD SANITARIA DE LA CARNE. EL CERRILLO PIEDRAS BLANCAS, TOLUCA, MÉXICO. 2017; 109P(<FILE:///C:/USERS/USER/DESKTOP/ARTICULOS%20CARNE%20DE%20CONEJO/TESIS%20DANIEL%20CONEJOS%20AJO.PDF>).

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 10 de 16

59. SOSA RA. ROMERO (ROSMARINUS OFFICINALIS L.): UNA REVISIÓN DE SUS USOS NO CULINARIOS. ACCELERATING THE WORLD'S RESEARCH. 2011;(15P).
60. VERDUGA CATALINA AUXILIADORA VERA LGGC. ADICIÓN DE AJO (ALLIUM SATIVUM) COMERCIAL GRANULADO EN LA ALIMENTACIÓN DE POLLOS SEXADOS COBB 500 SOBRE PARÁMETROS PRODUCTIVOS. ESPAM MFL. JULIO 2020 [HTTP://REPOSITORIO.ESPAM.EDU.EC/HANDLE/42000/1297/69P](http://repositorio.espam.edu.ec/handle/42000/1297/69P)
61. VIDALES, H. J., ROJO, A. D. A., ARREDONDO, H. A. O., ELISEA, J. A. Q., & HERNÁNDEZ, M. C. ACEITES ESENCIALES DE ORÉGANO EN LA DIETA DE CERDOS PARA MEJORAR LAS CARACTERÍSTICAS DE LA CANAL. *CULCYT: CULTURA CIENTÍFICA Y TECNOLÓGICA*, 15(65), 85-90. (2018).
62. YAGOUBI HSJT. EFECTO DE LA INCLUSIÓN DE RESIDUOS DE LA DESTILACIÓN DE ROMERO EN EL CRECIMIENTO, COLOR, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Y CONTENIDO EN ALFA-TOCOFEROL DE CARNE DE CORDERO. [HTTP://HDL.HANDLE.NET/10532/3707](http://hdl.handle.net/10532/3707). 2017.
63. ZUMBA MERA, N. D. L. M. (2015). *EVALUACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO DE POLLOS BROILER CON SUPLEMENTACIÓN DE AJO (ALLIUM SATIVUM) AL 2% Y 3% EN EL BALANCEADO EN LA PARROQUIA LA MATRIZ DEL CANTÓN SAQUISILÍ* (BACHELOR'S THESIS, LATACUNGA/UTC/2015).


	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 11 de 16

RESUMEN DEL CONTENIDO EN ESPAÑOL E INGLÉS

(Máximo 250 palabras – 1530 caracteres, aplica para resumen en español):

El presente artículo de revisión bibliográfica busca determinar el efecto que pueden causar algunas plantas aromáticas (ajo, orégano, romero y tomillo), sobre las características productivas y la calidad de la carne en especies menores, del cual se encontraron resultados diferentes para cada planta y animal. Por un lado, el ajo se ha implementado en diferentes dietas animales y no ha presentado diferencias significativas en las variables de ganancia de peso y conversión alimenticia pero, se ha observado que mejora el proceso digestivo de los animales y funciona como antiparasitario, de igual forma se demostró que el orégano mejora la calidad digestiva de animales como pollos, cerdos y cuyes, además, de que al incluirse en dietas de cerdos y cuyes como “bagazo de orégano” ayuda a la retención de agua en el lomo y por ende, mejora la calidad de la carne. También se evidenció que el Tomillo mejora la calidad de la digestión, debido a que, la harina de este posee sustancias como el Timol, Carvacrol y Borneol, que funcionan como promotores de crecimiento, mejorando la conversión alimenticia. A diferencia del Romero que en experimentos con corderos, demostró mejorar la ganancia de peso, el sabor y la terneza de la carne, además, de poseer alfa – tocoferol que es un antibacteriano contra los microorganismos encargados del deterioro de la carne y resulta ser un sustituto de los antioxidantes sintéticos, mejorando la calidad de la carne en conservación y gracias a ello los trabajos realizados en conejos demostraron que la alimentación con Romero, mejora las características organolépticas como (sabor, olor, color y textura).

Los resultados obtenidos fueron gracias a una búsqueda de artículos científicos que estuvieran relacionados con el tema, llegando a la conclusión de que la inclusión de estas plantas aromáticas en las dietas alimenticias, tienen poca repercusión sobre los parámetros productivos de acuerdo con la forma y porcentaje en que se suministre y en su mayoría mejora las características organolépticas y de conservación de la carne, gracias a los antimicrobianos que poseen y a que funcionan como promotores del crecimiento mejorando la calidad digestiva.

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 12 de 16

AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN

Por medio del presente escrito autorizo a la Universidad de Cundinamarca para que, en desarrollo de la presente licencia de uso parcial, pueda ejercer sobre mí obra las atribuciones que se indican a continuación, teniendo en cuenta que, en cualquier caso, la finalidad perseguida será facilitar, difundir y promover el aprendizaje, la enseñanza y la investigación.

En consecuencia, las atribuciones de usos temporales y parciales que por virtud de la presente licencia se autoriza a la Universidad de Cundinamarca, a los usuarios de la Biblioteca de la Universidad; así como a los usuarios de las redes, bases de datos y demás sitios web con los que la Universidad tenga perfeccionado una alianza, son: Marque con una "X":

AUTORIZO (AUTORIZAMOS)	SI	NO
1. La reproducción por cualquier formato conocido o por conocer.	x	
2. La comunicación pública, masiva por cualquier procedimiento o medio físico, electrónico y digital.	x	
3. La inclusión en bases de datos y en sitios web sean éstos onerosos o gratuitos, existiendo con ellos previa alianza perfeccionada con la Universidad de Cundinamarca para efectos de satisfacer los fines previstos. En este evento, tales sitios y sus usuarios tendrán las mismas facultades que las aquí concedidas con las mismas limitaciones y condiciones.	x	
4. La inclusión en el Repositorio Institucional.	x	

De acuerdo con la naturaleza del uso concedido, la presente licencia parcial se otorga a título gratuito por el máximo tiempo legal colombiano, con el propósito de que en dicho lapso mi (nuestra) obra sea explotada en las condiciones aquí estipuladas y para los fines indicados, respetando siempre la titularidad de los derechos patrimoniales y morales correspondientes, de acuerdo con los usos honrados, de manera proporcional y justificada a la finalidad perseguida, sin ánimo de lucro ni de comercialización.

Para el caso de las Tesis, Trabajo de Grado o Pasantía, de manera complementaria, garantizo(garantizamos) en mi(nuestra) calidad de estudiante(s) y por ende autor(es) exclusivo(s), que la Tesis, Trabajo de Grado o Pasantía en cuestión, es producto de mi(nuestra) plena autoría, de mi(nuestro) esfuerzo personal intelectual, como consecuencia de mi(nuestra) creación original particular y, por tanto, soy(somos) el(los) único(s) titular(es) de la misma. Además, aseguro (aseguramos) que no contiene citas, ni transcripciones de otras obras protegidas, por fuera de los límites

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 13 de 16

autorizados por la ley, según los usos honrados, y en proporción a los fines previstos; ni tampoco contempla declaraciones difamatorias contra terceros; respetando el derecho a la imagen, intimidad, buen nombre y demás derechos constitucionales. Adicionalmente, manifiesto (manifestamos) que no se incluyeron expresiones contrarias al orden público ni a las buenas costumbres. En consecuencia, la responsabilidad directa en la elaboración, presentación, investigación y, en general, contenidos de la Tesis o Trabajo de Grado es de mí (nuestra) competencia exclusiva, eximiendo de toda responsabilidad a la Universidad de Cundinamarca por tales aspectos.

Sin perjuicio de los usos y atribuciones otorgadas en virtud de este documento, continuaré (continuaremos) conservando los correspondientes derechos patrimoniales sin modificación o restricción alguna, puesto que, de acuerdo con la legislación colombiana aplicable, el presente es un acuerdo jurídico que en ningún caso conlleva la enajenación de los derechos patrimoniales derivados del régimen del Derecho de Autor.

De conformidad con lo establecido en el artículo 30 de la Ley 23 de 1982 y el artículo 11 de la Decisión Andina 351 de 1993, “*Los derechos morales sobre el trabajo son propiedad de los autores*”, los cuales son irrenunciables, imprescriptibles, inembargables e inalienables. En consecuencia, la Universidad de Cundinamarca está en la obligación de RESPETARLOS Y HACERLOS RESPETAR, para lo cual tomará las medidas correspondientes para garantizar su observancia.

NOTA: (Para Tesis, Trabajo de Grado o Pasantía):

Información Confidencial:

Esta Tesis, Trabajo de Grado o Pasantía, contiene información privilegiada, estratégica, secreta, confidencial y demás similar, o hace parte de la investigación que se adelanta y cuyos resultados finales no se han publicado.

SI ___ NO x.

En caso afirmativo expresamente indicaré (indicaremos) en carta adjunta, expedida por la entidad respectiva, la cual informa sobre tal situación, lo anterior con el fin de que se mantenga la restricción de acceso.

LICENCIA DE PUBLICACIÓN

Como titular del derecho de autor, confiero a la Universidad de Cundinamarca una licencia no exclusiva, limitada y gratuita sobre la obra que se integrará en el Repositorio Institucional, que se ajusta a las siguientes características:

a) Estará vigente a partir de la fecha de inclusión en el repositorio, por un plazo de 5 años, que serán prorrogables indefinidamente por el tiempo que dure el derecho patrimonial del autor. El autor podrá dar por terminada la licencia solicitándolo a la

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca

Teléfono: (091) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414

www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co

NIT: 890.680.062-2

 UDEC UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 14 de 16

Universidad por escrito. (Para el caso de los Recursos Educativos Digitales, la Licencia de Publicación será permanente).

b) Autoriza a la Universidad de Cundinamarca a publicar la obra en formato y/o soporte digital, conociendo que, dado que se publica en Internet, por este hecho circula con un alcance mundial.

c) Los titulares aceptan que la autorización se hace a título gratuito, por lo tanto, renuncian a recibir beneficio alguno por la publicación, distribución, comunicación pública y cualquier otro uso que se haga en los términos de la presente licencia y de la licencia de uso con que se publica.

d) El(Los) Autor(es), garantizo(amos) que el documento en cuestión es producto de mi(nuestra) plena autoría, de mi(nuestro) esfuerzo personal intelectual, como consecuencia de mi (nuestra) creación original particular y, por tanto, soy(somos) el(los) único(s) titular(es) de la misma. Además, aseguro(aseguramos) que no contiene citas, ni transcripciones de otras obras protegidas, por fuera de los límites autorizados por la ley, según los usos honrados, y en proporción a los fines previstos; ni tampoco contempla declaraciones difamatorias contra terceros; respetando el derecho a la imagen, intimidad, buen nombre y demás derechos constitucionales. Adicionalmente, manifiesto (manifestamos) que no se incluyeron expresiones contrarias al orden público ni a las buenas costumbres. En consecuencia, la responsabilidad directa en la elaboración, presentación, investigación y, en general, contenidos es de mí (nuestro) competencia exclusiva, eximiendo de toda responsabilidad a la Universidad de Cundinamarca por tales aspectos.

e) En todo caso la Universidad de Cundinamarca se compromete a indicar siempre la autoría incluyendo el nombre del autor y la fecha de publicación.

f) Los titulares autorizan a la Universidad para incluir la obra en los índices y buscadores que estimen necesarios para promover su difusión.

g) Los titulares aceptan que la Universidad de Cundinamarca pueda convertir el documento a cualquier medio o formato para propósitos de preservación digital.

h) Los titulares autorizan que la obra sea puesta a disposición del público en los términos autorizados en los literales anteriores bajo los límites definidos por la universidad en el "Manual del Repositorio Institucional AAAM003"

i) Para el caso de los Recursos Educativos Digitales producidos por la Oficina de Educación Virtual, sus contenidos de publicación se rigen bajo la Licencia Creative Commons: Atribución- No comercial- Compartir Igual.



Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca

Teléfono: (091) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414

www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co

NIT: 890.680.062-2

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 15 de 16

j) Para el caso de los Artículos Científicos y Revistas, sus contenidos se rigen bajo la Licencia Creative Commons Atribución- No comercial- Sin derivar.



Nota:

Si el documento se basa en un trabajo que ha sido patrocinado o apoyado por una entidad, con excepción de Universidad de Cundinamarca, los autores garantizan que se ha cumplido con los derechos y obligaciones requeridos por el respectivo contrato o acuerdo.


La obra que se integrará en el Repositorio Institucional está en el(los) siguiente(s) archivo(s).

Nombre completo del Archivo Incluida su Extensión (Ej. Nombre completo del proyecto.pdf)	Tipo de documento (ej. Texto, imagen, video, etc.)
1. Implementación de plantas aromáticas (Ajo, Orégano, Romero, Tomillo) en la alimentación de especies menores y su efecto sobre los parámetros productivos y la calidad de la carne	Texto
2.	
3.	
4.	

En constancia de lo anterior, el presente documento:

APELLIDOS Y NOMBRES COMPLETOS	FIRMA (autógrafo)
Romero Vásquez Edicson Rodrigo	

21.1-51-20.

 UDEC UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAr113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 6
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2021-09-14
		PAGINA: 16 de 16

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
 Teléfono: (091) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414
www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co
 NIT: 890.680.062-2

*Documento controlado por el Sistema de Gestión de la Calidad
 Asegúrese que corresponde a la última versión consultando el Portal Institucional*