

T
004.68D.
ARRW

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL



PROGRAMA DE TECNOLOGÍA EN COMPUTACIÓN

PROYECTO DE GRADUACIÓN

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE :

ANALISTA DE SOPORTE DE MICROCOMPUTADORES

TEMA:

**WEB SITE DE CORPORACIÓN PESQUERA
ECUATORIANA**

MANUAL DE DEMOSTRACIÓN

AUTORES

María del Carmen Arriaga Zárate

Consuelo Jacqueline Merchán Marmolejo

DIRECTOR

Anl. Alex Espinoza Cárdenas

AÑO

1999 – 2000



D-23767

AGRADECIMIENTO

A Dios, por acompañarnos en todo momento, y habernos dado la sabiduría necesaria para culminar con éxito este proyecto de graduación, de la misma manera a nuestros seres queridos por habernos apoyado e incentivado en los momentos más difíciles.

A nuestros profesores por el apoyo profesional e incondicional, ya que estuvo con nosotros en cada momento que necesitábamos su colaboración lo que nos ha ayudado a culminar con éxito nuestro anhelado proyecto y que estamos seguros nos hará triunfar en un futuro no muy lejano.

DEDICATORIA

Este proyecto va dedicado a lo más bello que Dios nos pudo haber dado en esta vida como son nuestros padres, los mismos que supieron educarnos con buenas costumbres, y nos inculcaron la idea de triunfar y de lograr objetivos, como el de ahora que recién es el inicio.

Finalmente dedicamos también este proyecto a nuestros amigos y compañeros de trabajo que siempre estuvieron apoyándonos moralmente.

DECLARACIÓN EXPRESA

La responsabilidad de los hechos, ideas y doctrinas expuestas en este Proyecto de Graduación nos corresponden exclusivamente; y el patrimonio intelectual de la misma, al PROTCOM (Programa de Tecnología en Computación) de la ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL.

(Reglamento de Exámenes y Títulos Profesionales de la ESPOL).



FIRMA DEL DIRECTOR DEL PROYECTO



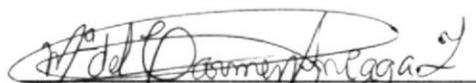
Anl. Alex Espinoza Cárdenas



FIRMA DE LOS AUTORES DEL PROYECTO



Consuelo Jacqueline Merchán Marmolejo



María del Carmen Arriaga Zárate



**PÁGINAS WEB
CORPORACIÓN
PESQUERA
ECUATORIANA**

1. PAGINAS WEB CORPORACIÓN PESQUERA ECUATORIANA

BIEVENIDOS A NUESTRO WEB SITE!

Somos exportadores de camarón y de otros productos marinos. Deseamos poder satisfacer sus expectativas con la información que presentamos en estas páginas.

Gracias por escogerlos.

[www protcom.espol.edu.ec topicos copesa index.html](http://protcom.espol.edu.ec/topicos/copesa/index.html)

COPESA se estableció en 1957, en el tiempo cuando todo la producción de camarón venía en botes, pescando en los costos ecuatorianos sobre el Océano Pacífico. La compañía creció, a inició la construcción de botes pesqueros de grandes capacidades y los mejores equipos, que Motriz Copresa tiene un **camarón** y hoy una de las más grandes exportadoras de camarón en el país.

Hoy en día, después de 40 años "ANGEL BRAND" continúa siendo conocida como una alta calidad de camarón, exportando a países como U.S.A., Francia, Italia, Túnez, Japón y China. También procesadora, en ebullición, Calamarinas de Langostinos y Tilapia.

COPESA procesa todo el camarón en la planta, una de las más modernas en el país, localizada en Durán, con una extensión de 25.000 metros cuadrados, con una excelente infraestructura en orden de seguir al mejor y más avanzado empleo de camarón.

[www protcom.espol.edu.ec topicos copesa espanol compania.htm](http://protcom.espol.edu.ec/topicos/copesa/espanol/compania.htm)

Nuestro Objetivo es siempre garantizar a nuestros clientes la mejor calidad en todos nuestros productos ANGEL BRAND

Camarón con cabeza
Camarón con cabeza cocido IQF
Camarón de camarón IQF
Camarón de camarón cortadas IQF
Camarón de camarón peladas y desvenadas.

[www protcom.espol.edu.ec topicos copesa espanol objetivo.htm](http://protcom.espol.edu.ec/topicos/copesa/espanol/objetivo.htm)

Nuestra presencia en el negocio del camarón ecuatoriano se desde 1950 este representada en punto de referencia importante en el mercado del camarón.

Nuestra tecnología, tiene muchas facilidades para producir lo que sea necesario para obtener hoy la mejor calidad posible para alcanzar rendimiento alto investigando constantemente nuevas técnicas para una mejor calidad y condición operativa. Nuestra

[www protcom.espol.edu.ec topicos copesa espanol planta.htm](http://protcom.espol.edu.ec/topicos/copesa/espanol/planta.htm)

DEPARTAMENTO DE VENTAS

¿Dónde productos de alta calidad?
¡Confíenlos, no se arrepentirán!

Tenemos personal altamente calificado, además de equipos modernos para el procesamiento de nuestros productos.

Gestor de Ventas
ALFREDO GUZMÁN
Teléfono: (593 4) 3077363 - 3074089 Fax: (593 4) 3079303 - 3030000 P.D.Box 245
correo: espcopresa@espol.edu.ec

[www protcom.espol.edu.ec topicos copesa espanol ventas.htm](http://protcom.espol.edu.ec/topicos/copesa/espanol/ventas.htm)

DEPARTAMENTO DE COMPRAS

En este departamento se efectúan las operaciones de compra de camarón y demás productos en general. Previamente se realiza un inventario de los mismos en los diferentes camaroneros que proveen nuestros Proveedores. De esta manera podemos garantizar que los proveedores sean de alta calidad.

Gestor de Comercialización
JUAN CARLOS ROMERO
Teléfono: (593 4) 3077363 - 3074089 Fax: (593 4) 3079303 - 3030000 P.D.Box 245
correo: espcopresa@espol.edu.ec

[www protcom.espol.edu.ec topicos copesa espanol compras.htm](http://protcom.espol.edu.ec/topicos/copesa/espanol/compras.htm)

COPESA

Haga clic en la imagen para obtener mayor información.

Carne de Cola

Nº	Peso	Clase
107	347.00	300
108	350.00	300
110	350.00	300
112	374.00	300
118	353.00	300
120	377.00	300
122	361.00	300

Presentación

- Clases de 5 libras y maletas de 20 libras.

MPC

www.protcom.espol.edu.ec/topicos/copesa/espanol/cola.htm

COPESA

Haga clic en la imagen para obtener mayor información.

Carne de Cabeza

Nº	Peso	Clase	Porcentaje
100	16.20	30 - 34	0.20%
102	20.27	17 - 20	11.41%
103	27.02	14 - 17	13.29%
104	20.16	21 - 24	10.00%
105	20.40	16 - 12	10.00%
107	16.04	9 - 10	10.00%

Presentación

- Clase de 2 libras se manejan de 20 libras.

MPC

www.protcom.espol.edu.ec/topicos/copesa/espanol/cabeza.htm

COPESA

Haga clic en la imagen para obtener mayor información.

Caballas

El nombre en latín es *BONITOGENUS GIGAS*. Esta producto es capturado en el Océano Pacífico, nosotras ofrecemos las siguientes presentaciones:

- Caballa Ibo
- Caballa Filete
- File
- Testículos
- Pescado

El producto es sellado y empacado en cartones maderas de 10 kilos. Nosotros podemos ofrecer este producto en cantidad limitadas, desde Julio a Diciembre.

MPC

www.protcom.espol.edu.ec/topicos/copesa/espanol/calamar.htm

COPESA

Haga clic en la imagen para obtener mayor información.

Lenguas

Nosotros podemos ofrecer este producto en cantidad limitadas, desde Julio a Diciembre. Nuestros productos se capturan en las islas Galápagos. Viene en dos colores:

- Roja (*PANALURUS PENICILLATUS*)
- Verde (*PANALURUS GRACILIS*)

Y en sus tallas van de 6 a 22 onzas por caja.

MPC

www.protcom.espol.edu.ec/topicos/copesa/espanol/langos.htm

COPESA

Haga clic en la imagen para obtener mayor información.

Tilapia

Natural y blanda, la tilapia es uno de los pescados más blancos de la familia. Pueden ser presentados en variedades de recetas con igual éxito. Su sabor suave y su textura blanca lo hacen un producto atractivo al paladar de los amantes al pescado de la costa.

Ústes pueden elegir entre la frescura con que ellos son presentados. Además estos filetes en grasa, pueden ser preparados en variedades de recetas y estofados junto con su familia.

MPC

www.protcom.espol.edu.ec/topicos/copesa/espanol/tilapia.htm

COPESA

Haga clic en la imagen para obtener mayor información.

Productos Valor Agregado

-Carne de Pez

Con nustros facilitades de pelados, tenemos alrededor de 100.000 kilos al mes.

Carne Mercado

- Shell en escala USA / Italia
- Head on escala Europa

MPC

www.protcom.espol.edu.ec/topicos/copesa/espanol/valor.htm



[www protcom.espol.edu.ec/topicos/copesa/english/index1.htm](http://www.protcom.espol.edu.ec/topicos/copesa/english/index1.htm)



[www protcom.espol.edu.ec/topicos/copesa/english/company.htm](http://www.protcom.espol.edu.ec/topicos/copesa/english/company.htm)



[www protcom.espol.edu.ec/topicos/copesa/english/object.htm](http://www.protcom.espol.edu.ec/topicos/copesa/english/object.htm)



[www protcom.espol.edu.ec/topicos/copesa/english/plant.htm](http://www.protcom.espol.edu.ec/topicos/copesa/english/plant.htm)



[www protcom.espol.edu.ec/topicos/copesa/english/sales.htm](http://www.protcom.espol.edu.ec/topicos/copesa/english/sales.htm)



[www protcom.espol.edu.ec/topicos/copesa/english/purch.htm](http://www.protcom.espol.edu.ec/topicos/copesa/english/purch.htm)

COPESA 

Click in the image to see more information : 

Head Less Shrimp

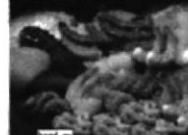
37	ML7-400	ML2
38	ML4000	ML2
39	ML4000	ML2
40	ML4000	ML2
41	ML4000	ML2
42	ML4000	ML2
43	ML4000	ML2
44	ML4000	ML2
45	ML4000	ML2
46	ML4000	ML2
47	ML4000	ML2
48	ML4000	ML2

• **Presentation** • **Male Markets**

• **Base of 2 kilos in** • **Price** 

www.protcom.espol.edu.ec/topicos/copesa/english/head_less_shrimp.htm

COPESA 

Click in the image to see more information : 

Head on Shrimp

4000	ML-20	ML-20	0.00%
4000	ML-20	ML-20	11.00%
4000	ML-20	ML-20	22.00%
4000	ML-20	ML-20	33.00%
4000	ML-20	ML-20	44.00%
4000	ML-20	ML-20	55.00%
4000	ML-20	ML-20	66.00%

• **Presentation** • **Male Markets**

• **Base of 2** • **Price** 

www.protcom.espol.edu.ec/topicos/copesa/english/head_on.htm

COPESA 

Click in the image to see more information : 

Squid
The Latin name is *DOSIDICUS GIGAS*. This product is caught in the Pacific Ocean and we offer the following presentations:

- Squid tube
- Squid fillet
- Fins
- Tentacles
- Pieces



The product is stabilized and packed in 10 kilos master cartons. We can offer this product on limited quantities from July to December

• **Base of 10 kilos in** • **Price** 

www.protcom.espol.edu.ec/topicos/copesa/english/squid.htm

COPESA 

Click in the image to see more information : 

Lobster Tails
We can offer this product on limited quantities from July to December
They are capture on the Galapagos Islands.



They come in two colors:

- Red (*PANALURUS PENICILLATUS*)
- Green (*PANALURUS GRACILIS*)

and in sizes from 6 to 22 ounces per tail

• **Base of 10 kilos in** • **Price** 

www.protcom.espol.edu.ec/topicos/copesa/english/lobste.htm

COPESA 

Click in the image to see more information : 

Fish
Natural, mild and fatty, fish is one of the easiest of fish to prepare.
They can be prepared and presented in a variety of recipes with equal success. Their mild taste and fatty white texture are attractive for pleasing fish - lovers from the coast to the interior.
You'll measure of freshness that they're processed like "far cuches". Besides, all low-fat boneless fillets are prepared in a variety of recipes with your family

• **Base of 10 kilos in** • **Price** 

www.protcom.espol.edu.ec/topicos/copesa/english/fish.htm

COPESA 

Click in the image to see more information : 

Value Added Products

- **Peeled Shrimp**
With our mini-peeling facility, we can supply our clients with around 160.000 kilos of peeled shrimp per month.
- **Peeled Male Markets**
- Shell on cooked USA
- Milled or milled

• **Base of 10 kilos in** • **Price** 

www.protcom.espol.edu.ec/topicos/copesa/english/value_add_products.htm

