



DCT UNIVERSITY CENTER  
SWITZERLAND

HOSPITALITY LEADERSHIP &  
EUROPEAN CULINARY ARTS

Líder en Educación para la Administración  
de Negocios de la Industria de la Hospitali-  
dad y Empresas Turísticas.



LYNN UNIVERSITY  
SWITZERLAND PROGRAM



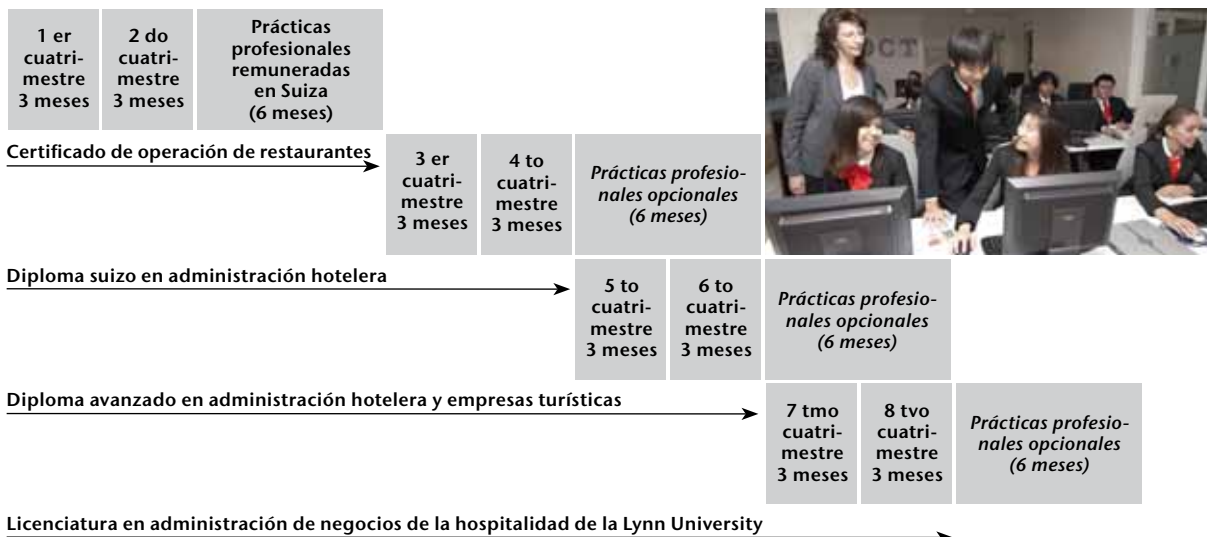
Member Swiss Hotel Schools Association



DCT UNIVERSITY CENTER  
SEESTRASSE  
CH-6354 VITZNAU-LUCERNE  
SWITZERLAND

WWW.DCT.EDU  
ADMISSION@DCT.EDU  
SKYPE: DCTSWISSINFO  
PHONE: +41 41 399 00 00

## LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS DE LA HOSPITALIDAD / PROGRAMAS DE ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y EMPRESAS TURÍSTICAS



La industria mas grande y de mas rápido crecimiento en el mundo, ofrece amplias oportunidades para una carrera. La excelencia profesional y académica de DCT le abrirá una gran gama de posibilidades para su desarrollo profesional. En cualquier programa de DCT usted adquiriría los principios, conocimientos y habilidades profesionales necesarias para su éxito dentro de la industria de la hospitalidad. Durante sus estudios en el campus de DCT vivirá en un excitante ambiente multi - cultural, el cual le ayudara en su crecimiento académico y personal.

### TRANSFERENCIA DE OTRAS UNIVERSIDADES Ó ESCUELAS

Si usted ha estudiado una carrera relacionada con la industria de la hospitalidad ó turismo en otro Colegio ó Universidad acreditada, puede solicitar la transferencia de créditos para sus estudios en DCT. Envíenos su programa o plan de estudios traducido (al ingles) para una evaluación.

### LICENCIATURA / DOBLE TITULACIÓN

Esta combinación única para obtener tanto un diploma avanzado suizo y una licenciatura estadounidense lo dotará con las mejores posibilidades dentro de la industria de hospitalidad y la industria del turismo. Usted puede obtener ambos títulos en tan sólo 2 1 / 2 años y a un menor costo de un programa universitario tradicional en Estados Unidos o Europa. DCT y Lynn University ofrecen conjuntamente este programa en el campus de DCT en Suiza

### ESPECIALIDADES

Las especialidades como administración de grupos y convenciones, administración de centros de belleza, Spa's y Resort's y administración de líneas de cruceros que ofrece DCT, se pueden incluir en el programa del diploma avanzado en administración de hoteles y empresas turísticas como modulo de especialización.

### DCT CENTRO DE ASISTENCIA Y COLOCACIÓN INTERNACIONAL

DCT le proporcionará orientación y asistencia personal para encontrar lugares para prácticas profesionales remuneradas en Suiza, asistencia profesional en la colocación después de haber concluido los estudios. Como parte de la asociación de Ex - Alumnos de DCT podrá contar con el apoyo de nuestro centro de asistencia. Los representantes de cadenas hoteleras internacionales, líneas de cruceros y de diferentes centros de deportes alpinos, reclutan a los estudiantes en el campus de DCT. La Universidad organiza ferias donde los graduados de DCT pueden encontrar empleos en todos los sectores de la industria de la hospitalidad, la industria del turismo y en el campo culinario.



DCT es acreditado por la Asociación de Nueva Inglaterra de Escuelas y Colegios (NEASC), la Asociación de Escuelas de Negocios & Programas (ACBSP) y es miembro de la Asociación de Escuelas Hoteleras Suizas (Aseh). Lynn University está acreditada por la Asociación Sureña de Colegios & Escuelas (SACS).

Catálogo DCT', Libro, CD, volantes, folletos y material de promoción son validos en el momento de la publicación y se proporcionan de forma gratuita. Para obtener más información o solicitud de información adicional sobre los programas, cuotas, políticas y procedimientos de pago, por favor póngase en contacto con la Oficina de Admisión DCT, su representante local de DCT, o visite nuestro sitio web [www.dct.edu](http://www.dct.edu). Febrero 2010.

## POSGRADOS Y MAESTRÍA

Con licenciatura de áreas no relacionadas con la industria de la hospitalidad o turismo	1 er cuatrimestre 3 meses	2 do cuatrimestre 3 meses	Prácticas profesionales remuneradas en Suiza (opcional)
---	------------------------------	------------------------------	---

Diploma Suizo de Post - Grado

## DIPLOMA DE POSTGRADO

Si usted cuenta con una licenciatura fuera del campo de la industria de la hospitalidad, el programa de Posgrado ampliará sus conocimientos. Obtendrá una base sólida, tanto en las operaciones y en administración de negocios de la hospitalidad. Después de sus estudios tiene la opción de obtener valiosa experiencia en la industria durante seis meses de prácticas remuneradas en Suiza.

Con licenciatura de áreas no relacionadas con la industria de la hospitalidad o turismo	Curso de administración de negocios 3 meses	Curso de administración de negocios de la industria de la hospitalidad	Maestría (MBA) 1 er cuatrimestre 3 meses	Maestría (MBA) 2 do cuatrimestre 3 meses	Prácticas profesionales remuneradas 6, 9 ó 12 meses (opcionales)
Con una licenciatura en administración de negocios ó relacionado con administración.		Curso de administración de negocios de la hospitalidad	Maestría (MBA) 1 er cuatrimestre 3 meses	Maestría (MBA) 2 do cuatrimestre 3 meses	Prácticas profesionales remuneradas 6 ó 9 meses (opcionales)
Con una licenciatura en administración hotelera ó de empresas turísticas			Maestría (MBA) 1 er cuatrimestre 3 meses	Maestría (MBA) 2 do cuatrimestre 3 meses	Prácticas profesionales remuneradas 6 meses (opcionales)

Maestría (MBA) suizo en administración de negocios de la hospitalidad

## GRADO DE MAESTRÍA DE ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS (MBA)

Al cursar la Maestría de DCT en administración de negocios de la hospitalidad, usted obtendrá una especialización reconocida un corto periodo, ya sea en seis, nueve ó doce meses a partir de una Licenciatura



## REQUISITOS PARA PROGRAMAS DE ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS DE LA HOSPITALIDAD

Licenciatura:

- TOEFL 500/61, IELTS 5, ó equivalente
- Preparatoria ó Bachillerato terminado
- 17 años cumplidos

Posgrados y Maestría:

- Maestría: TOEFL 550/79, IELTS 5.5, ó equivalente  
Licenciatura de cualquier área
- Posgrado: TOEFL 500/61, IELTS 5, ó equivalente  
Licenciatura de cualquier área no relacionada

## COLEGIATURA PARA UN CUATRIMESTRE (3 MESES)

Colegiatura para Licenciatura, hospedaje, alimentos, facilidades y servicios (Cuatrimestre 1 -6)

CHF 12,000

Posgrado, Maestría y los cuatrimestres 7 y 8 de la Licenciatura, hospedaje, alimentos, facilidades y servicios

CHF 13,200

Cuota de administración y servicios escolares para todos los cursos

CHF 1,500

Cuota única de administración para todos los programas

CHF 200

\*Parte de las cuotas del programa de Licenciatura se facturan en dólares EE.UU. porque se pagan directamente a la Lynn University. Debido al tipo de cambio del dólar y del franco suizo y los ajustes periódicos de la Lynn University, la cuota para el 7 tmo y 8 tmo cuatrimestre será más o menos CHF 13,200.00

Cuotas de administración y gastos relacionados con la (ACE) incluyen la mayoría los gastos administrativos y legales relacionados con estudios y estancia en el campus: Acceso inalámbrico a internet 24/7, actividades en campus de los estudiantes y las instalaciones (sauna, sala de estudiantes, gimnasio), todos los libros de texto y materiales de los cursos, excursiones, proceso de visado en Suiza, seguro de gastos médicos, uniforme (según el programa) y diversos servicios administrativos así como los impuestos para alojamiento y comida (IVA).



DCT UNIVERSITY CENTER  
SWITZERLAND

HOSPITALITY LEADERSHIP &  
EUROPEAN CULINARY ARTS

# Experiencia Culinaria de Excelencia -Un Enfoque Gourmet



DCT UNIVERSITY CENTER  
SEESTRASSE  
CH-6354 VITZNAU-LUCERNE  
SWITZERLAND

WWW.CULINARY.CH  
CULINARY@DCT.EDU  
SKYPE: DCTSWISSINFO  
PHONE: +41 41 399 00 00

## ARTES CULINARIAS EUROPEAS

### CERTIFICADO DE COCINA BÁSICA EUROPEA Y/O PASTERERÍA Y CHOCOLATERÍA EUROPEA

Cocina  
básica  
europea  
3 meses

ó

Pasterería y  
chocolatería  
europea  
3 meses

#### ARTES CULINARIAS EUROPEAS, PROGRAMAS/MODULOS:

FEC	COCINA BÁSICA EUROPEA
EGC	COCINA GOURMET EUROPEA
MGC	COCINA GOURMET AVANZADA
EPC	PASTERERÍA Y CHOCOLATERÍA EUROPEA
IMS	INTRODUCCIÓN A LA ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS



### CERTIFICADO AVANZADO EN COCINA GOURMET EUROPEA Y/O PASTERERÍA Y CHOCOLATERÍA EUROPEA

Cocina  
básica  
europea  
3 meses

ó

Cocina  
gourmet  
europea  
3 meses

Pasterería y  
chocolatería  
europea  
3 meses

*Practica profesional  
remunerada en Suiza  
(opcional)*

### DIPLOMA EN COCINA GOURMET EUROPEA AVANZADA Y/O ARTES CULINARIAS EUROPEAS

Cocina  
básica  
europea  
3 meses

Cocina  
gourmet  
europea  
3 meses

Cocina  
gourmet  
europea  
avanzada  
3 meses

ó

Pasterería y  
chocolatería  
europea  
3 meses

*Practica profesional  
remunerada en Suiza  
(opcional) de 6 ó 9  
meses*

### DIPLOMA AVANZADO EN ARTES CULINARIAS EUROPEAS

Cocina  
básica  
europea  
3 meses

Cocina  
gourmet  
europea  
3 meses

Pasterería y  
chocolatería  
europea  
3 meses

Cocina gour-  
met europea  
avanzada  
3 meses

*Practica profesional  
remunerada en  
Suiza (opcional) de  
6, 9 ó 12 meses*

### TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN ARTES CULINARIAS Y ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

Cocina  
básica  
europea  
3 meses

Cocina  
gourmet  
europea  
3 meses

Pasterería y  
chocolatería  
europea  
3 meses

Cocina gour-  
met europea  
avanzada  
3 meses

Introducción  
a la adminis-  
tración de  
negocios

Practica profesional  
remunerada en  
Suiza (obligatorio)  
6 meses

*Practica profesional  
remunerada en  
Suiza (opcional)  
3, 6 ó 9 meses*

Al terminar el programa de Técnico superior universitario tiene la oportunidad de continuar sus estudios con uno de los socios educativos de DCT, como Lynn University, Indiana University of Pennsylvania ó Johnson & Wales University para obtener una licenciatura.

### CHEFS CON EXPERIENCIA Y/O ESTUDIANTES DE OTRAS UNIVERSIDADES

Los candidatos con experiencia en la cocina o de programas culinarias de otras Universidades pueden solicitar que se le revaliden ciertos cursos. Recuerda que FEC (o equivalente) es un prerrequisito para la EGC y que EGC (ó equivalente) es un requisito para MGC.

**FUNDACIÓN DE COCINA EUROPEA (FEC) (COCINA BÁSICA EUROPEA)** establece los procedimientos de cocina europea, terminología, ingredientes y utensilios de cocina. Aprenderá habilidades con los cuchillos, cómo preparaciones básicas, las sopas y salsas, entradas y platos fuertes así como productos de panadería y pastelería.

**COCINA GOURMET EUROPEA (EGC)** ampliará su comprensión de las cocinas nacionales europeas y regionales, desde las tradicionales a las modernas, mediante la preparación de una serie de recetas, incluyendo entradas, pescados, platos vegetarianos y platos fuertes. Aprenderá acerca de relaciones con los clientes, de los vinos y participará en proyectos de restaurante para desarrollar habilidades de liderazgo y trabajo en equipo.

**MASTER GOURMET (COCINA GOURMET EUROPEA AVANZADA) (MGC)** le ayudará a entrenar y dominar su paladar mediante la degustación de diferentes productos alimenticios europeos y especialidades para descubrir nuevas variaciones y mezclas de sabores. Usted aprenderá lo último en técnicas culinarias como gastronomía molecular. Chefs invitados compartirán sus secretos y recetas. Experimentará la precisión suiza y la calidad en los restaurantes y presentaciones. Asistirá a competencias culinarias.

**PASTELERÍA Y CHOCOLATERÍA EUROPEA (EPC)** le enseñará la pastelería desde las tradicionales tartas y pasteles suizos y europeos: bollos, pan, galletas y pan dulce a través de recetas modernas y las tendencias utilizadas en postres emplataados. Usted aprenderá técnicas para la elaboración de trufas de chocolate, atractivos y modernos postres calientes, fríos y congelados al igual que bombones y chocolates así como el arte en azúcar y piezas de exhibición en chocolate.

**INTRODUCCIÓN A LA ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS (IMS)** se compone de seis cursos de introducción teórica que le proporcionará habilidades y conocimientos requeridos para administrar un restaurante, ya sea como propietario o gerente.



Técnico superior universitario en artes culinarias y administración de restaurantes fue el primer programa fuera de los EE.UU. en obtener la plena acreditación de la Federación Culinaria Americana. Hoy en día el Técnico superior universitario en artes culinarias y administración de restaurantes es uno de los 22 programas - y el único fuera de América del Norte - designado por ACF como un „programa ejemplar“. Esta acreditación ACF no sólo verifica la calidad y la integridad del programa, sino también permite a los estudiantes transferir los créditos obtenidos para establecer ó mantener su propia certificación ACF.



## REQUISITOS DE ADMISIÓN PARA PROGRAMAS DE ARTE CULINARIO

- Para Técnico superior universitario: Preparatoria o bachillerato terminado
- Para Diplomas y Certificaciones: Secundaria terminada
- TOEFL 500/61, IELTS 5, ó equivalente
- Mayor de 17 años

## COLEGIATURA PARA UN CUATRIMESTRE (3 MESES)

Colegiatura, hospedaje, alimentos, facilidades y servicios para los módulos FEC, EGC, ECP	CHF 12,000
Colegiatura, hospedaje, alimentos, facilidades y servicios para los módulos MGC, IMS	CHF 13,200
Cuotas de administración y gasto relacionados	CHF 1,500
Cuota única de administración para todos los programas	CHF 200

Cuotas de administración y gastos relacionados con la (ACE) incluyen la mayoría los gastos administrativos y legales relacionados con estudios y estancia en el campus: Acceso inalámbrico a internet 24/7, actividades en campus de los estudiantes y las instalaciones (sauna, sala de estudiantes, gimnasio), todos los libros de texto y materiales de los cursos, excursiones, proceso de visado en Suiza, seguro de gastos médicos, uniforme (según el programa) y diversos servicios administrativos así como los impuestos para alojamiento y comida (IVA).