



## Conclusiones

El puesto de gorditas es parte de la preparatoria, desde que se trasladó al plantel 2, ya que vienen aún muchas personas de generaciones anteriores de la prepa a comer en el puesto de la Güera. Eso es lo que ha fortalecido su experiencia con la comunidad estudiantil haciéndolo patrimonio cultural.

Las gorditas de la Güera son parte de la gastronomía mexicana, algo que la UNESCO ya reconoció como Patrimonio Cultural de la Humanidad.

## Referencias

Patrimonio, UNESCO, 2003., Sitio web:

<https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Patrimonio.pdf>

Novo, S.. (1979). Cocina Mexicana o Historia Gastronómica de La Ciudad de México. Coyoacán, D.F.: Edit. Porrúa, S.A..

\*Entrevista con la Güera



## Equipo 2

- Bernal Olivares Paulina
- Berrones Santos Christopher Osmar
- Cabrera Ortiz Melissa Jatziri
- Cedillo Mejía David
- Chamorro Rodríguez Ernesto



UNIVERSIDAD NACIONAL  
AUTÓNOMA DE MÉXICO

ESCUELA NACIONAL PREPARATORIA  
No. 2 “ERASMO CASTELLANOS  
QUINTO”

LAS GORDITAS DE LA  
GÜERA: PATRIMONIO DE  
PREPA 2



**Patrimonio Cultural de Prepa 2**

Proyecto INFOCAB PB300218: “El patrimonio cultural, en mí prepa, su entorno y en el mío”



## ¿Qué son las gorditas?

Las Gorditas son un platillo mexicano elaborado a base de maíz o trigo, rellenas de chicharrón, frijol u otros ingredientes diversos (Dependiendo de la zona geográfica)



## Un poco de historia...

El puesto de las Gorditas de la Güera lleva vendiendo por 41 años en Prepa 2 y empezaron vendiendo gorditas a 50 centavos hasta llegar a los 18 pesos.

Actualmente el puesto de Gorditas de Iniciación es el único que tiene, pero tuvo la oportunidad de vender en Plaza Río. El puesto es de carácter familiar (hermana, nuera, hijo).

Cuando empezaron vendiendo eran 21 puestos que estaban en el camellón de la Prepa, más tarde les dieron permiso en Plaza Río, que era un baldío y ahí estuvieron mucho tiempo donde todo alrededor eran campos.

Curiosamente un tiempo después, el antes Director del Plantel Antonio Meza, recomendó a la Güera a ponerse enfrente de Iniciación, donde hoy en día se encuentran



## ¿Con qué prepara la Güera sus gorditas?

- Chicharrón prensado
- Pure de papa
- Queso y masa
- Carne o pollo (De carnicería)
- Salsa verde, roja o mole



## ¡¡Lo especial de la gorditas de la Güera!!

Las Gorditas no se hacen con grasa, son al comal, el tipo de papa que se utiliza es la "Mochis", Todas las carnes son de carnicería.

