

**Fecha:** 28-04-2025  
**Medio:** Las Últimas Noticias  
**Supl.:** Las Últimas Noticias - Mercado Mayorista  
**Tipo:** Noticia general  
**Título:** Yanira Escobar creó un negocio bajo en carbohidratos

**Pág.:** 14  
**cm2:** 525,1  
**VPE:** \$ 2.887.252

**Tiraje:** 91.144  
**Lectoría:** 224.906  
**Favorabilidad:** ☐ No Definida

Cetortillas va a cumplir seis años de funcionamiento

# Yanira Escobar creó un negocio bajo en carbohidratos

MELISSA FORNO M.

**P**ara muchos, reducir el consumo de harina de trigo, presente en productos como el pan, las pastas clásicas y productos de repostería puede resultar una misión difícil.

La ingeniera comercial Yanira Escobar desarrolló hábitos saludables de alimentación, gracias a sus padres neurólogos que le transmitieron su importancia para evitar enfermedades como la diabetes.

En octubre de 2019 fundó Cetortillas, que comenzó como un negocio de tortillas bajas en carbohidratos, elaboradas con harina de linaza, aceite y harina de coco, además de psyllium, materia prima que aporta fibra soluble a la preparación y flexibilidad a la masa. Se interesaron los seguidores de la dieta cetogénica o keto, quienes tienen restricciones por ser diabéticos, resistentes a la insulina y también aquellos que

Cuenta con cinco variedades de tortillas, todas ellas elaboradas solo con ingredientes de origen vegetal. Hace un par de años, sumó a ese catálogo repostería sin gluten y helados soft.

simplemente buscan nutrirse en forma equilibrada.

"Mi mamá me compraba las clásicas tortillas mexicanas, porque no consumíamos mucho pan en mi casa. Un día me puse a leer los ingredientes y me di cuenta de que tenían grasas hidrogenadas. Decidí hacerlas yo con linaza y agua, rellenándolas con queso. Al dárselas a mis conocidos, algunos me decían que eran medias fomes y por eso me puse a buscar recetas de blogueras de cocina", detalla.

Posteriormente, empezó a enviar muestras a nutricionistas, quienes le proponían cambios como modificar el aceite de maravilla por el de coco o de oliva, ya que el primero se considera inflamatorio. Por ende, seguidores de

la dieta Keto no podían consumirlo. "Los especialistas las empezaron a recomendar para reemplazar el pan", dice.

Actualmente, además de contar con un centro de producción y una tienda en Las Condes, sus tortillas están presentes en tiendas saludables y además elabora pan para una cadena de cafetería norteamericana con presencia en Chile para su sándwich sin gluten. También son proveedores de un supermercado y de una distribuidora de combustible. Sus productos cuentan con el sello Convivir, para asegurarlos a sus clientes que no contienen gluten.

**¿Cuántas variedades de tortillas ofrece?**

"Cinco. Tras lanzar la de linaza, añadí otra de linaza dorada que le puse Cetortillas Gold, que tiene un aspecto más blanco. La primera está elaborada con aceite de oliva y la segunda con aceite de coco. Luego, saqué otra sin este ingrediente, creando la de coliflor que distribuyo bajo el nombre de Flower. Después está la que bauticé como Cioccolata, que contiene cacao, chía, aceite y harina de coco y zapallo italiano. Y tenemos la Mediterránea, cuyo ingrediente principal es el tomate. Todas contienen solo ingredientes de origen vegetal. En un futuro, no me cierro a realizar una con legumbres, pese a que los seguidores de la die-



RICHARD SALGADO

**Yanira Escobar junto a sus principales líneas de productos.**

to Keto no las consumen. La de linaza, la Cetortillas Gold y Flower tienen un diámetro de 14 centímetros, la Cioccolata y Mediterránea, de 18. Se venden en packs de ocho unidades, a precios que varían entre \$5.500 y \$7.000. Una de sus características es que no son secas".

**¿Por qué incorporó una línea de pastelería?**

"El año 2021, cuando nos cambiamos al local y fábrica en que estamos ahora, al frente había una pastelería que ofrecía productos sin gluten y cerró. La gente comenzó a preguntarnos si teníamos pasteles sin gluten. Comenzamos de a poco a hacerlos y la más demandada en la actualidad es la torta Amor, porque sus horajascas son de nueces, y las elaboramos con la misma máquina de tortillas. También tienen muy buena demanda la Ferrero Rocher y la Carrot Cake, entre otras. Además, preparamos nosotros el manjar y el chocolate para asegurarnos de que no tengan trazas de soja. Junto con todo lo anterior, tengo helados soft que vendo solo en el local y en los eventos libres de gluten o de vida saludable. Ningún producto tiene azúcar" .

## Cetortillas

- Web: [www.cetortillas.cl](http://www.cetortillas.cl)
- Mail: [hola@cetortillas.cl](mailto:hola@cetortillas.cl)
- Teléfono: +56 9 3922 7524
- Instagram: @cetortillas