

COLEÇÃO MANUAIS DA

NUTRIÇÃO

3 NUTRIÇÃO CLÍNICA

2ª Edição

SANAR 

COLEÇÃO MANUAIS DA

NUTRIÇÃO

3 NUTRIÇÃO CLÍNICA

2ª Edição

AUTORAS

CAMILA DUARTE FERREIRA RIBEIRO • EUNICE ALVES DA SILVA NETA
KELCYLENE GOMES DA SILVA FERNANDES • LAÍS SPÍNDOLA GARCÊZ
LUCIANA SIGUETA NISHIMURA DE FARIA • MAYARA MONTE FEITOSA
RAMONA SOUZA DA SILVA BAQUEIRO BOULHOSA

SANAR 

2020

© Todos os direitos autorais desta obra são reservados e protegidos à Editora Sanar Ltda. pela Lei no 9.610, de 19 de Fevereiro de 1998. É proibida a duplicação ou reprodução deste volume ou qualquer parte deste livro, no todo ou em parte, sob quaisquer formas ou por quaisquer meios (eletrônico, gravação, fotocópia ou outros), essas proibições aplicam-se também à editoração da obra, bem como às suas características gráficas, sem permissão expressa da Editora.

Título | Nutrição Clínica
Editoras | Karen Nina Nolasco
Diagramação | RLDA
Capa | Wesley Azevedo
Copidesque | RLDA
Conselho Editorial | Caio Vinicius Menezes Nunes
Itaciara Lazorra Nunes
Paulo Costa Lima
Sílvia José Albergaria da Silva

Dados Internacionais de Catalogação-na- Publicação (CIP)

G215Cn Garcêz, Laís Spíndola
Nutrição Clínica / Laís Spíndola Garcêz. – 2. ed.
- Salvador: Editora Sanar, 2020. 608 p.; il; 16x23
cm. (Coleção Manuais da Nutrição, v.3).

ISBN 978-85-5462-232-9

1. Alimentos 2. Alimentação 3. Comida 4. Manuais
5. Nutrição Clínica I. Título II. Assunto III. Autora

CDD 613
CDU: 612.3

Ficha catalográfica elaborada pelo bibliotecário Pedro Anizio Gomes CRB-8 8846

SANAR

Editora Sanar Ltda.

Rua Alceu Amoroso Lima, 172
Caminho das Árvores,
Edf. Salvador Office & Pool, 3º andar.
CEP: 41820-770, Salvador - BA.
Telefone: 71.3052-4831
www.editorasanar.com.br
atendimento@editorasanar.com.br

AUTORAS

CAMILA DUARTE FERREIRA RIBEIRO

Graduada em Nutrição pela Universidade Federal da Bahia (UFBA). Mestre em Ciência de Alimentos pela UFBA. Doutora em Alimentos, Nutrição e Saúde pela UFBA. Professora Adjunta do Departamento de Ciência dos Alimentos da Escola de Nutrição da UFBA. Coordenadora do livro *Preparatório para Ebserh: 435 questões de Nutrição* e autora dos livros *Super Revisão – Nutricionista – EBSEH*; Coleção Manuais da Nutrição, volumes 01 ao 06.

EUNICE ALVES DA SILVA NETA

Graduada em Nutrição pela Universidade Federal do Piauí (UFPI) e Pós-Graduada em Nutrição Clínica pelo Instituto Brasileiro de Pós-Graduação e Extensão (IBPEX). Autora dos livros *1.000 Questões Comentadas de Provas e Concursos em Nutrição*; Coleção Manuais da Nutrição, volumes 01 ao 06.

KELCYLENE GOMES DA SILVA

Graduada em Nutrição pela Universidade Federal do Piauí (UFPI). Mestre em Ciências pelo programa Ciência dos Alimentos da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo (FCF/USP). Pós-graduada em Nutrição Esportiva pelo Centro de Estudos em Fisiologia do Exercício e Treinamento (CEFIT). Nutricionista na Prefeitura Municipal de Taboão da Serra-SP. Autora dos livros *1.000 Questões Comentadas de Provas e Concursos em Nutrição*; Coleção Manuais da Nutrição, volumes 01 ao 06.

LAÍS SPÍNDOLA GARCÊZ

Graduada em Nutrição pela Universidade Federal do Piauí (UFPI) e pós-graduada em Nutrição Clínica pelo Instituto Brasileiro de Pós-Graduação e Extensão (IBPEX). Mestre em Alimentos e Nutrição (UFPI) e atualmente Doutoranda em Alimentos, Nutrição e Saúde (Universidade Federal da Bahia/UFBA). Autora dos livros *1.000 Questões Comentadas de Provas e Concursos em Nutrição*; Coleção Manuais da Nutrição, volumes 01 ao 06.

LUCIANA SIGUETA NISHIMURA

Graduada em Nutrição pelo Centro Universitário São Camilo). Pós-Graduada em Fisiologia do exercício (UNIFESP). Mestra em Nutrição Humana Aplicada (USP). Doutora em Ciências dos Alimentos (USP). Professora titular do curso de Nutrição (UNIP). Autora dos livros 1.000 Questões Comentadas de Provas e Concursos em Nutrição; Coleção de Manuais da Nutrição, volumes 01 ao 06.

MAYARA MONTE FEITOSA

Graduada em Nutrição pela Universidade Federal do Piauí (UFPI) e mestra em Ciências e Saúde pelo Programa de Pós-Graduação em Ciências e Saúde da Universidade Federal do Piauí (UFPI). Autora dos livros 1.000 Questões Comentadas de Provas e Concursos em Nutrição; Coleção de Manuais da Nutrição, volumes 01 ao 06.

RAMONA SOUZA DA SILVA BAQUEIRO BOULHOSA

Nutricionista, Mestre em Medicina e Saúde e atualmente doutoranda em Alimentos, Nutrição e Saúde pela Universidade Federal da Bahia. Experiência em docência de Ensino Superior. Atua como nutricionista clínica em consultório particular na área de doenças hepáticas e endocrinometabólicas e é nutricionista da Secretaria Municipal de Saúde de Salvador-BA. Autora dos livros 01, 02 e 03 da Coleção de Manuais da Nutrição.

APRESENTAÇÃO

VOLUME 3 - NUTRIÇÃO CLÍNICA

A coleção Manuais da Nutrição é o melhor e mais completo conjunto de obras voltado para a capacitação e aprovação de nutricionistas em concursos públicos e programas de residências do Brasil. Elaborada a partir de uma metodologia que julgamos ser a mais apropriada ao estudo direcionado para as provas em Nutrição, contemplamos os 6 volumes da coleção com os seguintes recursos:

- Teoria esquematizada de todos os assuntos;
- Questões comentadas alternativa por alternativa (incluindo as falsas);
- Quadros, tabelas e esquemas didáticos;
- Destaque em verde para as palavras-chave;
- Questões categorizadas por grau de dificuldade, de acordo com o modelo a seguir:

FÁCIL	● ○ ○
INTERMEDIÁRIO	● ● ○
DIFÍCIL	● ● ●

Elaborado por professoras com sólida formação acadêmica em Nutrição, a presente obra é composta por um conjunto de elementos didáticos que em nossa avaliação otimizam o estudo, contribuindo assim para a obtenção de altas performances em provas e concursos na Nutrição.

KAREN NINA NOLASCO

Editora

Reações Adversas a Alimentos

CAPÍTULO 1

1. Introdução	18
2. Reações Adversas a Alimentos	18
3. Diagnóstico.....	23
4. Tratamento Nutricional.....	23
Quadro Resumo	25
Quadro Esquemático.....	26
Questões Comentadas.....	28
Referências	36

Erros Inatos do Metabolismo

CAPÍTULO 2

1. Introdução	40
2. Distúrbios do Metabolismo dos Aminoácidos.....	40
3. Distúrbios do Metabolismo dos Carboidratos.....	45
4. Distúrbios da Oxidação dos Ácidos Graxos.....	46
5. Fibrose Cística	48
Quadro Resumo	49
Quadro Esquemático.....	50
Questões Comentadas.....	51
Referências	56

Anemias Nutricionais

CAPÍTULO 3

1. Introdução	58
2. Anemia Ferropriva	60
3. Anemia Megaloblástica.....	65
4. Anemia Falciforme.....	66
Quadro Resumo	68
Quadro Esquemático.....	69
Questões Comentadas.....	70
Referências	76

Transtornos alimentares

CAPÍTULO 4

1. Introdução	80
2. Transtornos Alimentares	80

3. Anorexia Nervosa (AN).....	81
4. Bulimia Nervosa (BN)	83
5. Transtorno da Compulsão Alimentar Periódica (TCAP).....	86
6. Ortorexia Nervosa	87
Quadro Resumo	89
Quadro Esquemático.....	90
Questões Comentadas.....	92
Referências	99

Desnutrição E Carências Nutricionais

CAPÍTULO 5

1. Introdução	102
2. Desnutrição	102
3. Carências Nutricionais	108
Quadro Resumo	115
Quadro Esquemático.....	116
Questões Comentadas.....	117
Referências	128

Obesidade

CAPÍTULO 6

1. Introdução	130
2. Definição e Prevalência.....	130
3. Diagnóstico.....	131
4. Comorbidades Associadas	135
5. Metabolismo do Tecido Adiposo na Obesidade.....	137
6. Dietoterapia.....	138
7. Cirurgia Bariátrica.....	145
Quadro Resumo	156
Quadro Esquemático.....	157
Questões Comentadas.....	158
Referências	165

Dislipidemias

CAPÍTULO 7

1. Introdução	168
2. Metabolismo Lipídico	168
3. Análise dos Lipídios E das Lipoproteínas.....	174

4. Classificação das Dislipidemias.....	174
5. Tratamento Não Medicamentoso das Dislipidemias.....	176
Quadro Resumo.....	183
Quadro Esquemático.....	184
Questões Comentadas.....	185
Referências	192

Diabetes Mellitus

CAPÍTULO 8

1. Introdução	194
2. Conceito e Classificação.....	194
3. Diagnóstico.....	195
4. Complicações do Diabetes <i>Mellitus</i>	196
5. Tratamento do Diabetes <i>Mellitus</i>	197
Quadro Resumo.....	203
Quadro Esquemático.....	204
Questões Comentadas.....	205
Referências	213

Doenças Cardiovasculares

CAPÍTULO 9

1. Introdução	216
2. Hipertensão Arterial.....	216
3. Doença Arterial Coronariana	219
4. Infarto Agudo do Miocárdio	221
5. Doença Arterial Periférica.....	223
6. Insuficiência Cardíaca.....	224
7. Acidente Vascular Cerebral	229
8. Prevenção da Doença Cardiovascular	230
Quadro Resumo.....	234
Quadro Esquemático.....	235
Questões Comentadas.....	236
Referências	248

Síndrome Metabólica

CAPÍTULO 10

1. Introdução	252
2. Conceito, Epidemiologia e Diagnóstico.....	252

3. Fisiopatologia	255
4. Prevenção	256
5. Tratamento.....	257
Quadro Resumo	271
Quadro Esquemático.....	272
Questões Comentadas.....	274
Referências	277

Doenças Gastrointestinais E Doenças Neurológicas

CAPÍTULO 11

1. Introdução	280
2. Doenças Esofagianas.....	280
3. Doenças Gástricas	283
4. Doenças Intestinais	285
5. Doenças Neurológicas	292
Quadro Resumo	298
Quadro Esquemático.....	299
Questões Comentadas.....	301
Referências	311

Doenças Hepáticas, Biliares E Pancreáticas

CAPÍTULO 12

1. Doenças Hepáticas	314
2. Doenças da Vesícula Biliar	320
3. Doenças do Pâncreas.....	325
Quadro Resumo	329
Quadro Esquemático.....	330
Questões Comentadas.....	333
Referências	341

Doenças Renais

CAPÍTULO 13

1. Introdução	344
2. Nefrolitíase	345
3. Síndrome Nefrótica	347
4. Lesão Renal Aguda (Lra).....	348
5. Doença Renal Crônica (Drc).....	351
6. Transplante Renal.....	363

Quadro Resumo	365
Quadro Esquemático.....	366
Questões Comentadas.....	370
Referências	373

Doenças Pulmonares

CAPÍTULO 14

1. Introdução	380
2. Doenças Pulmonares	379
Quadro Resumo.....	388
Quadro Esquemático.....	390
Questões Comentadas.....	391
Referências	393

Doenças Ósseas E Reumatológicas

CAPÍTULO 15

1. Introdução	398
2. Doenças Ósseas.....	398
3. Doenças Reumatológicas.....	400
Quadro Resumo.....	405
Quadro Esquemático.....	406
Questões Comentadas.....	408
Referências	412

Paciente Crítico: Sepses, Trauma, Cirurgia e Queimaduras

CAPÍTULO 16

1. Introdução	416
2. Sepses	416
3. Trauma.....	417
4. Cirurgia.....	419
5. Queimaduras.....	421
Quadro Resumo.....	425
Quadro Esquemático.....	426
Questões Comentadas.....	427
Referências	433

Síndrome De Imunodeficiência Adquirida

CAPÍTULO 17

1. Introdução	436
2. Fisiopatologia, Transmissão e Diagnóstico.....	436
3. Sintomas	437
4. Tratamento.....	438
5. Recomendações Nutricionais.....	440
Quadro Resumo	443
Quadro Esquemático.....	444
Questões Comentadas.....	446
Referências	450

Câncer

CAPÍTULO 18

1. Introdução	452
2. Fatores de Risco, Tipos e Fases do Câncer	452
3. Diagnóstico E Tratamento	454
4. Alterações Nutricionais, Metabólicas e Imunológicas.....	458
5. Avaliação Nutricional.....	461
6. Terapia Nutricional	462
Quadro Resumo	472
Quadro Esquemático.....	473
Questões Comentadas.....	474
Referências	480

Terapia Nutricional Oral, Enteral E Parenteral

CAPÍTULO 19

1. Introdução	484
2. Terapia Nutricional Oral.....	484
3. Nutrição Enteral	487
4. Nutrição Parenteral	496
5. Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional.....	501
Quadro Resumo	505
Quadro Esquemático.....	506
Questões Comentadas.....	507
Referências	514

Alimentos Funcionais

CAPÍTULO 20

1. Introdução	516
2. Definições e Legislação	516
3. Classes De Compostos Funcionais e Nutracêuticos.....	519
Quadro Resumo	529
Quadro Esquemático.....	530
Questões Comentadas.....	531
Referências	539

Nutrição Esportiva

CAPÍTULO 21

1. Introdução	542
2. Metabolismo dos Nutrientes.....	542
3. Avaliação da Composição Corporal.....	543
4. Gasto Energético Total (GET).....	545
5. Necessidades Nutricionais para Exercício Físico	547
6. Suplementos Alimentares	549
Quadro Resumo	551
Quadro Esquemático.....	552
Questões Comentadas.....	554
Referências	562

Interação Entre Drogas E Nutrientes

CAPÍTULO 22

1. Introdução	566
2. Interação Entre Nutrientes e Medicamentos.....	567
3. Interação Entre Medicamentos e Nutrientes.....	569
4. Interações Entre Medicamentos e Nutrição Enteral	570
5. Modificação da Ação dos Fármacos por Alimentos e Nutrientes.....	570
6. Efeitos dos Fármacos Sobre o Estado Nutricional.....	571
7. Medicamentos e Sistema Cardiovascular.....	572
Quadro Resumo	577
Quadro Esquemático.....	578
Questões Comentadas.....	579
Referências	580

1. Introdução 581
Questões Comentadas..... 582
Quadro Resumo 599
Referências 600

REAÇÕES ADVERSAS A ALIMENTOS

CAPÍTULO

1

Ramona Souza da Silva Baqueiro Boulhosa

O que você irá ver nesse capítulo:

- ✓ Introdução
- ✓ Reações adversas a alimentos
 - Alergias alimentares
 - Intolerância alimentar
- ✓ Diagnóstico
- ✓ Tratamento nutricional
- ✓ Quadro Resumo
- ✓ Quadro Esquemático
- ✓ Questões Comentadas
- ✓ Referências

1. INTRODUÇÃO

Atualmente, com as mudanças da dieta moderna e influências ambientais, houve aumento de reações adversas a alimentos. Estudos sugerem que 20% da população altera sua alimentação devido a reações adversas a alimentos.^{1,2}

Os riscos ao bem-estar aumentam à medida que os alimentos consumidos em uma população são cada vez mais processados e complexos, com rótulos inadequados.³

A importância clínica das reações adversas a alimentos deve ser avaliada com cuidado, uma vez que pode afetar a qualidade de vida de um indivíduo.¹

2. REAÇÕES ADVERSAS A ALIMENTOS

Reações adversas a alimentos constituem **alergias** e **intolerância alimentar**, podendo ser prejudiciais à saúde.¹

É importante distinguir as diferentes formas de reações adversas a alimentos, em particular a diferença entre intolerância a alimentos e alergia alimentar. Apenas a alergia alimentar é mediada por resposta imune a antígenos dietéticos enquanto a intolerância a alimentos pode representar consequências de variedade de mecanismos não imunes.⁴

A Organização Mundial de Alergia (*World Allergy Organization*) propôs, em 2003, uma nova nomenclatura para as definições de alergia. A **hipersensibilidade** deve ser usada para descrever sintomas ou sinais reprodutíveis causados pela exposição a um estímulo definido em dose tolerada por pessoas normais. Por outro lado, a intolerância sugere resposta fisiológica anormal e não imunomediada a um agente. O termo **atopia** foi sugerido para designar uma característica que torna um indivíduo suscetível ao desenvolvimento de várias alergias, enquanto a alergia é uma reação de hipersensibilidade desencadeada por mecanismos imunológicos específicos.⁵

2.1 Alergias alimentares

A palavra “alergia” é proveniente do grego *allan* (outro) e *ergon* (trabalho). As reações alérgicas envolvem mecanismos imunológicos de hipersensibilidade que podem ser ⁶:

- Mediados por IgE (Imunoglobulina E), caracterizado pela hipersensibilidade imediata;
- Mediados por IgE e células, caracterizado pela participação da IgE e de células T e citocinas pró-inflamatórias;
- Mediados por células (linfócitos Th1 ou macrófagos), caracterizado por hipersensibilidade tardia.

Os sintomas são causados pela resposta específica do indivíduo ao alimento, não pelo alimento em si.¹ Estima-se que a prevalência seja aproximadamente de 6% em menores de três anos e de 3,5% em adultos, e esses valores parecem estar aumentando.⁷

Alérgeno refere-se a qualquer substância capaz de desencadear uma resposta de hipersensibilidade. Os alérgenos alimentares responsáveis por até 90% de todas as reações alérgicas na faixa etária pediátrica são leite de vaca, ovo, soja, trigo e amendoim enquanto no adulto amendoim, castanhas, peixe e frutos do mar são os mais descritos.⁸

Estão relacionados na tabela 1 os principais antígenos encontrados em alimentos:

Tabela 1. Alimentos mais relacionados às alergias e proteínas potencialmente alergênicas.⁶

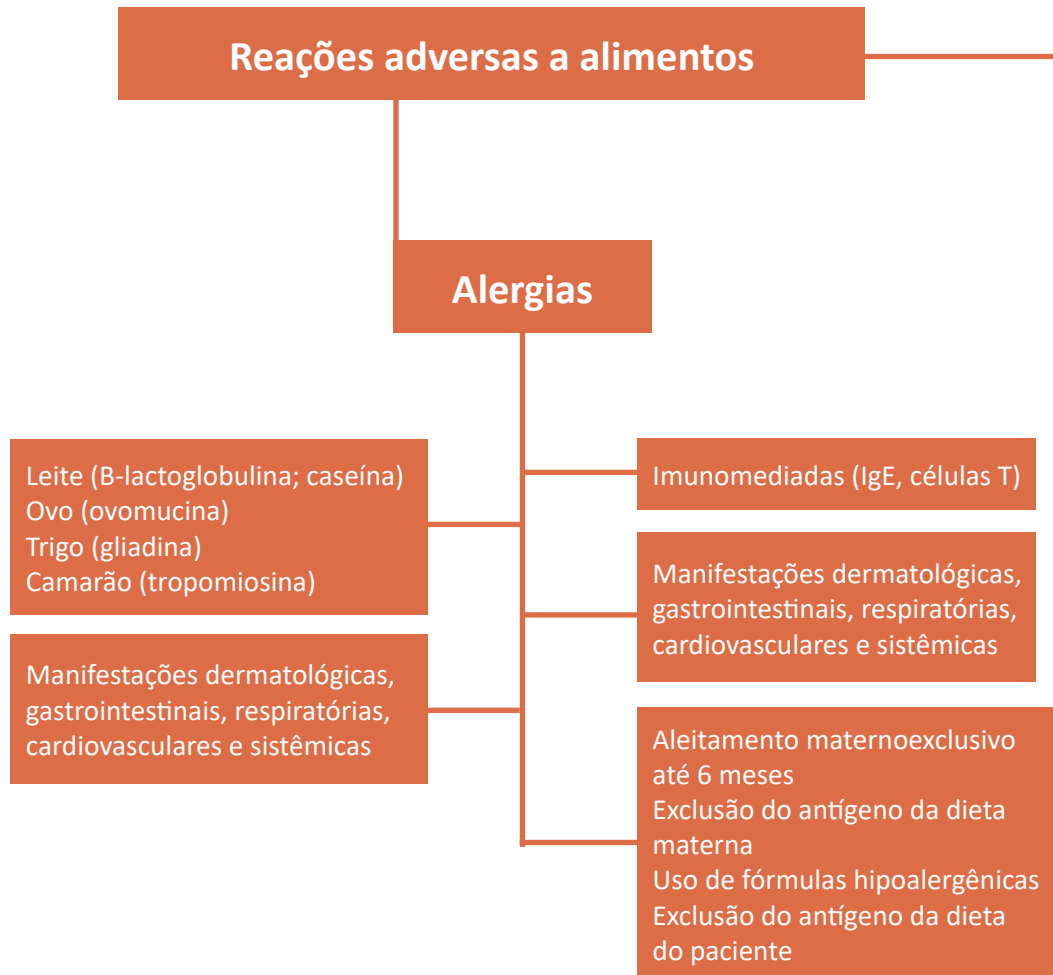
ALIMENTO	PROTEÍNAS POTENCIALMENTE ALERGÊNICAS
Leite	B-lactoglobulina (62-80%), caseína (60%), a-lactoalbumina (53%), albumina sérica bovina (52%)
Ovos	Ovomucina, ovomucoide, ovoalbumina, lisozima, Conalbumina
Peixes	Parvalbumina
Camarão	Tropomiosina
Soja	Conglicinina, B-Conglicinina
Amendoim; castanhas	Proteínas transportadoras de lipídios
Trigo	Gliadina

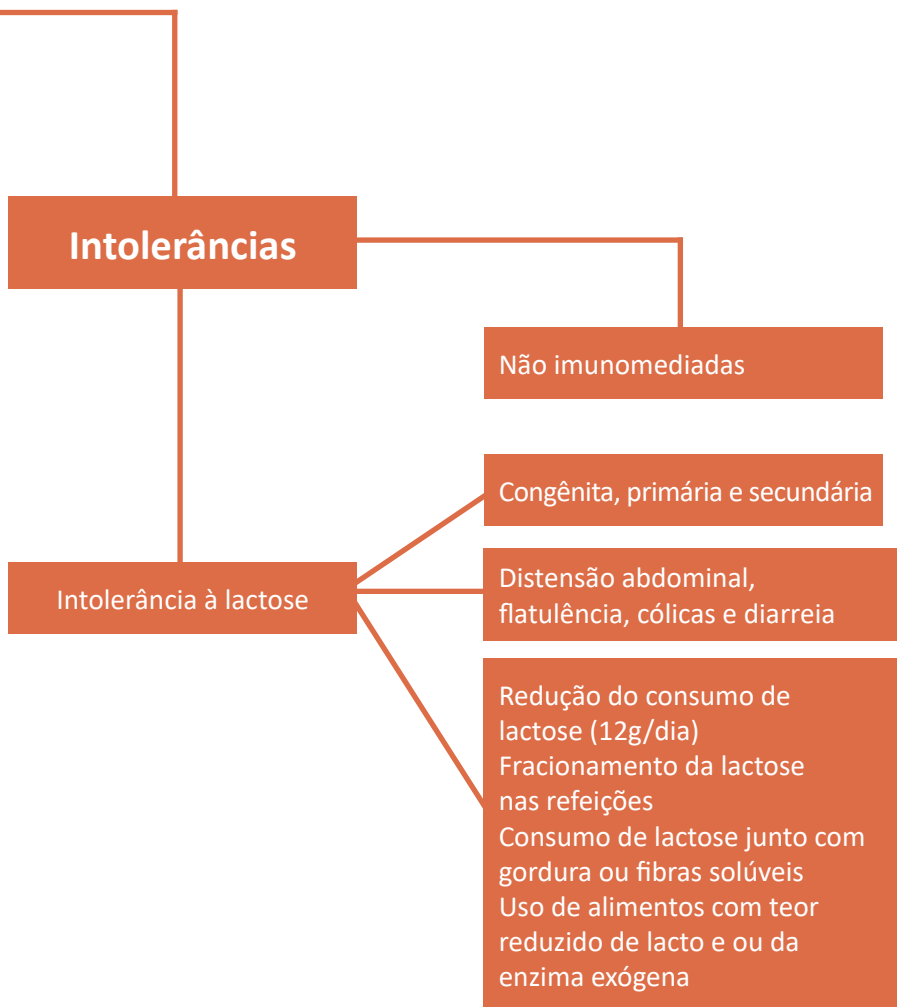


PALAVRAS-CHAVE	DESCRIÇÃO
Alergia alimentar	É mediada por uma resposta imune a antígenos dietéticos.
Alérgeno	Qualquer substância capaz de estimular resposta de hipersensibilidade.
Intolerância alimentar	Representa consequências de variedade de mecanismos não imunes.
Hipersensibilidade	Sintomas ou sinais reproduzíveis causados pela exposição a um estímulo definido em uma dose tolerada por pessoas normais.
Atopia	Característica que torna indivíduo suscetível ao desenvolvimento de várias alergias, enquanto a alergia é uma reação de hipersensibilidade desencadeada por mecanismos imunológicos específicos.
Angiodema	Ocorrência de inchaço sob a pele, em suas camadas mais profundas. Podendo também desenvolver vergões ou inchaços na superfície da pele.
Proctite	Inflamação do revestimento interno do reto (mucosa retal).
Anafilaxia	Reação alérgica potencialmente fatal e que pode ser desencadeada por vários agentes etiológicos.
Idiopática	Causa desconhecida.
Fibrose cística	Doença genética autossômica recessiva que atinge glândulas exócrinas, envolvendo múltiplos órgãos e evoluindo de forma crônica e progressiva.
Disgeusia	Distorção ou diminuição do senso do paladar.
Fenilcetonúria	Doença genética rara caracterizada por defeito da enzima fenilalanina hidroxilase, que catalisa o processo de conversão da fenilalanina em tirosina, elemento importante na síntese da melanina.



QUADRO ESQUEMÁTICO







QUESTÕES COMENTADAS

O1 (UFLA - UFLA - 2018)

“O que é alimento para alguns é veneno amargo para outros” (Lucrecio filósofo romano).

- Ⓐ Nas consultas ambulatoriais é necessário estabelecer-se amplo diagnóstico dos quadros de alergia alimentar apresentados, por meio de história clínica detalhada e exame físico acurado, aliados ao histórico alimentar. Em relação aos quadros de alergia alimentar é CORRETO afirmar:
- Ⓑ A total exclusão do alimento reconhecido ou supostamente envolvido na alergia alimentar (inclusive os produtos dele derivados e de preparações que o contenham) na alimentação do paciente é ainda a única forma disponível comprovadamente eficaz no tratamento da alergia alimentar.
- Ⓒ Crianças com colite alérgica, diagnosticada depois dos cinco anos de idade, podem vir a tolerar a reintrodução do alimento um a dois anos após a dieta de exclusão, mas recomenda-se postergar a exposição ao alimento, quando as reações envolvidas são mediadas por IgA.
- Ⓓ No tratamento nutricional nos casos de intolerância à lactose deve-se excluir o leite e produtos lácteos que contenham os alérgenos alimentares, fazendo-se a substituição apropriada.
- Ⓔ A alergia alimentar a amendoim, nozes e frutos do mar desaparece na infância, ao contrário da alergia a ovo, trigo e soja que duram por toda a vida.

GRAU DE DIFICULDADE ● ○ ○

Alternativa A: CORRETA. Para além das questões explicitadas na alternativa, ainda se faz importante a identificação do alérgeno, a fim de se manter a oferta alimentar qualitativa e quantitativamente adequada, evitando, portanto, o uso de dietas desnecessárias e muito restritivas.⁶

Alternativa B: INCORRETA. Recomenda-se postergar a exposição ao alimento, quando as reações envolvidas são mediadas por IgE.¹⁵

Alternativa C: INCORRETA. A questão está incorreta primeiro porque intolerância e alergia são questões diferentes. Na intolerância, não deve haver exclusão do alimento, apenas identificar a quantidade tolerável pelo paciente, já na alergia alimentar, a exclusão do alimento alergênico é imprescindível para a vida do paciente.^{6,14}

Alternativa D: INCORRETA. A alergia alimentar a amendoim, nozes e frutos do mar não desaparece na infância.^{6,12}



02 (PR-4 UFRJ - UFRJ - 2018)

A alergia à proteína do leite de vaca é a forma mais observada de hipersensibilidade alérgica alimentar. Dentre os componentes do leite de vaca, as frações proteicas que mais induzem a sensibilização são:

- (A) a alfa-lactalbumina e a albumina bovina.
- (B) a caseína e a beta-lactoglobulina.
- (C) a globulina bovina e a caseína.
- (D) a beta-lactoglobulina e a alfa-lactoalbumina.
- (E) a gluteína e a albumina bovina.

GRAU DE DIFICULDADE ● ● ○

Alternativas A, C, D e E: INCORRETAS. Embora todas as proteínas citadas apresentem potencial alergênico, não são as mais implicadas nos processos de alergia alimentar.^{6,12}

Alternativa B: CORRETA. A caseína e a beta-lactoglobulina são as proteínas do leite de vaca mais envolvidas nas alergias alimentares.^{6,12}

03 (IDHTEC - PREFEITURA DE SANTA CRUZ DA BAIXA VERDE/PE - 2019)

Estão entre as alergias alimentares mais comuns em crianças, EXCETO:

- (A) Leite de vaca.
- (B) Ovo.
- (C) Soja.
- (D) Amendoim.
- (E) Aveia.

GRAU DE DIFICULDADE ● ○ ○

Alternativas A, B, C e D: INCORRETAS. De acordo com o Consenso Brasileiro de Alergias Alimentares (2018), os alérgenos alimentares responsáveis por até 90% de todas as reações alérgicas na faixa etária pediátrica são leite de vaca, ovo, soja, trigo e amendoim.^{6,12}

Alternativa E: CORRETA. A aveia não se configura um alimento com potencial alergênico em crianças.^{6,12}