

Depoimentos de pacientes e familiares

"Meu nome é M. C., sou casada, tenho 60 anos, eu tive um Câncer no Pâncreas, fiz uma cirurgia, agora voltou perto do fígado e eu faço tratamento no HC. Um dia eu procurei uma ajuda pra mim, eu queria saber de algum lugar, algum grupo de amigos que pudesse compartilhar comigo as dores, os problemas que a gente sente essas horas né, as dificuldades... Eu lembro que eu peguei a internet e fui abrir, procurando ong e tal, e foi quando eu vi o Pacc. Eu lembro que vi num dia e no outro dia eu fui com meu esposo lá e fui muito bem recebida, muito bem acolhida pela Loraine, pela Lária,... Hoje eu faço parte faz três meses. Hoje eu trato com psicólogo, eu trato com acupuntura, tem o pilates, tem um grupo gostoso do artesanato que é o crochê e isso foi muito bom pra mim, tá sendo muito bom pra mim. Fez toda a diferença na minha vida, porque... Sem contar né a cesta básica que eles me dão, os legumes, toda ajuda que eles me dão, emocional, física, espiritual, né... É uma ong completa e eu to muito feliz em participar de tudo isso. Fez um bem enorme pra mim. Eu cheguei bem arrasada... Quem me viu ali, que nem a Loraine que me atendeu... Hoje eu to mais alegre, nossa, to bem mais animada e eu só tenho a agradecer muito à essa ong e agradecer a Deus por todos eles."

"Quando recebi a notícia estava triste, foi quando a enfermeira do oncológico me encaminhou até aqui e foi aqui que consegui me sentir bem, já faz três anos e graças ao psicólogo aprendi a me amar e a me sentir útil de novo."

C. B.

Benefícios que o PACC oferece:

Cestas Básicas de Alimentos / Caixas de Leite Integral Medicamentos / Suplementos Alimentares / Fraldas Geriátricas e Infantis / Atendimento Nutricional / Orientação Jurídica / Pilates / Terapias / Acupuntura / Fisioterapia / Doação Semanal de Legumes / Suporte com Bolsas e Placas de Colostomia / Suporte com alimentação via enteral e nasogástrica

Siga a gente no Instagram e Facebook

 ong.pacc

 Pacc Projeto Amigos contra o Câncer



UNIDADE RIBEIRÃO PRETO

(16) 3610-1098 • 98832-5347
R. Garibaldi, 1271 - Centro



UNIDADE SÃO CARLOS

(16) 2121-0313 • 98832-7021
R. Domingos Diegues, 200 - Santa Felícia

Cadastro e Documentação

Para se cadastrar é necessário entrar em contato para agendar o atendimento com o Serviço Social e ter em mãos RG/CPF, Certidão de Nascimento (caso tenha filhos menores), comprovante de endereço, comprovante de renda de todos que moram na casa, comprovante de gastos, Laudos, Receituários e orientações médicas

DOAÇÕES:

Caixa Econômica Federal
C/C. 00.3004-3 Ag. 0340 Op. 003
CNPJ: 23.312.859/0001-31 ← CHAVE PIX
Tel. (16) 3610-1098 doações Rib. Preto
Tel. (16) 2121-0313 doações São Carlos
WhatsApp: (16) 98832-5347

Abra o app do PagBank, escolha a função Aponte e Pag (QR Code) e escaneie o código abaixo



 PagBank



CNPJ: 23.312.859/0001-31 - Rua Garibaldi, 1271 - Centro
Ribeirão Preto - 16.3610-1098 / 16.98832-5347 - Utilidade Pública LEI 14749/2022 - CNPJ: 23.312.859/0003-01 - Filial: R. Domingos Diegues, 200 - Sta. Felícia - São Carlos 16.2121-0313 / 16.98832-7021 - Utilidade Pública LEI 20836/2022 - site: www.amigoscontraocancer.com.br

2ª Corrida Amigos Contra o Câncer

29/10/2023

Maqic Gardens
5k corrida
3k caminhada
corrida kids

Inscriva-se!



APOIO


REALIZAÇÃO



ticketando.com.br

ENCERRAMENTO DA CAMPANHA DO AGASALHO

Em 9 de agosto, o Pacc esteve presente na cerimônia de encerramento da Campanha do Agasalho 2023 promovida pelo Fundo Social de Solidariedade de Ribeirão Preto. Este ano, entre roupas de frio e cobertores, a campanha arrecadou quase 50 mil itens para o frio. Nós do Pacc nos empenhamos em arrecadar e distribuir cobertores primeiramente para todos os nossos pacientes, e em seguida, compartilhamos com o fundo social e outras instituições filantrópicas que necessitavam de ajuda emergencial para este inverno, inclusive para moradores de rua.



DOAÇÃO DE ROUPAS

Toda doação de roupas e calçados que arrecadamos durante o mês são disponibilizadas para os pacientes e seus familiares.



DIA DOS PAIS

Na sexta feira, 11 de agosto, o Pacc reuniu usuários cadastrados na instituição para celebrar o dia dos pais. Nágila Alves e Fausto Scanduzzi trouxeram atividades para promover o bem estar dos pacientes com aromaterapia e atividade física voltada para o paciente oncológico.



SEMANA DA PESSOA COM DEFICIÊNCIA

A Secretaria Municipal da Pessoa com Deficiência e Mobilidade Reduzida (SMPDMR), pela segunda vez organizou o Evento SEMANA NACIONAL DA PESSOA COM DEFICIENCIA INTELLECTUAL E MULTIPLA, que foi realizado em São Carlos dos dias 21 à 28 de agosto de 2023. Em especial, no dia 26, o PACC participou da ação na praça do Mercado Municipal.



DIA DA BELEZA

O Dia da Beleza acontece sempre na última segunda feira do mês. A última ação ocorreu na tarde de 28 de agosto. Contamos com duas voluntárias manicures fazendo a esmaltação de unhas, uma voluntária cabeleireira fazendo corte e escova, o nosso fisioterapeuta e o nosso massoterapeuta aplicando massagens terapêuticas, relaxantes e de liberação miofascial.



ENTREGA DOS BENEFÍCIOS

Diariamente, o Pacc Ribeirão Preto e o Pacc São Carlos, realizam a entrega de benefícios aos pacientes em tratamento oncológico cadastrados na Instituição. Os benefícios são: Cesta básica de alimentos / Leite / Suplemento Alimentar / Fralda Geriátrica e Infantil / Pedido de Medicamentos



RATATOUILLE



INGREDIENTES

- 2 minis berinjelas;
- 1 abobrinha pequena;
- ½ pimentão amarelo;
- 5 mini tomates;
- 1 cebola roxa pequena;
- 2 dentes de alho;
- 2 colheres de sopa de molho de tomate;
- Azeite à gosto;
- Sal à gosto;
- Pimenta à gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem todos os vegetais e escove bem as cascas. Em seguida, corte os vegetais em fatias finas, de cerca de 0,5 cm de espessura. Coloque as fatias de berinjela de molho em água com vinagre e sal por cerca de 10 minutos para tirar o amargo. Ligue o forno e pré aqueça em 180°C. Logo depois, forre o fundo da mini travessa com o extrato de tomate. Acrescente um dente de alho espremido. Comece a montagem do seu ratatouille em camadas verticais usando todos os vegetais fatiados de modo que fiquem intercalados e coloridos. Regue com azeite e tempere com sal e pimenta do reino. Leve as mini travessas ao forno, cobertos com papel alumínio por cerca de 20 minutos ou até que os vegetais estejam cozidos, mas não moles.