

Depoimentos de pacientes e familiares

“Oi meu nome é S., tenho 34 anos. Tive câncer de mama. Descobrir em dezembro de 2021 e iniciei o tratamento em janeiro de 2022. Fiz quimioterapia, cirurgia de retirada do quadrante e esvaziamento de axila, fiz 30 sessões de rádio e hoje faço o uso de Tamoxifeno.

Conheci o PACC através de uma colega que faz o tratamento no mesmo hospital que eu. Foi essencial pra mim fazer parte do PACC, lá eu consegui me conectar novamente com as pessoas, faço terapia, reiki, crânioacupuntura, tem também fisioterapia, pilates, aulas de artesanato e também recebemos cesta básica. E o melhor de tudo, somos muito bem tratados, com muito amor e carinho que acaba ajudando muito no tratamento. O Pacc me deu sentido e força de vontade pra continuar.”

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 / Fisioterapeuta / 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

A FORÇA DA FÉ

A vida, por vezes, nos apresenta desafios que parecem intransponíveis. O caminho pode ser incerto, cheio de curvas e obstáculos que nos fazem questionar se realmente estamos no rumo certo. Nessas horas, é natural sentir medo ou insegurança, mas o segredo não está em evitar essas emoções, e sim em encontrar a força para seguir adiante, mesmo sem enxergar o destino com clareza.

A fé, seja em nós mesmos, em um propósito maior ou em algo divino, é o combustível que nos mantém firmes diante do desconhecido. Quando acreditamos de verdade nos nossos sonhos e ideais, cada dificuldade se transforma em um aprendizado, cada queda é apenas um passo a mais rumo à vitória.

Nunca desista daquilo que você quer, mesmo que o mundo ao seu redor pareça querer te desviar do caminho. Os sonhos, por mais distantes que pareçam, são a bússola que orienta o nosso coração. A fé, por sua vez, é o farol que ilumina as noites escuras, trazendo a certeza de que, apesar das incertezas, há sempre algo bom esperando por nós lá na frente.

Lembre-se: os desafios podem ser grandes, mas a sua força de vontade é ainda maior. Perseverar é a chave para abrir as portas dos sonhos mais belos. E com fé, a jornada ganha um significado especial, nos transformando a cada passo dado, nos tornando mais fortes, mais sábios e mais capazes de conquistar o que tanto desejamos.

MÍDIA

O Pacc tem ocupado espaços na televisão e rádio locais para sensibilização da população de Ribeirão Preto e Região e apresentar o trabalho que desenvolvemos na Instituição. Nos últimos semestres pós pandemia tivemos um aumento de 216% de novas demandas de pacientes e até hoje não recebemos nenhum recurso público. Todos os atendimentos são realizados por voluntários e doações da população.



O Pacc foi publicado na revista do INCA – Instituto Nacional do Câncer (órgão auxiliar do Ministério da Saúde no desenvolvimento e coordenação das ações integradas para a prevenção e o controle do câncer no Brasil), maior referência em pesquisa na área oncológica Nacional. A revista está disponível em nosso site.



AUTOCUIDADO

Elaine Moraes realizou uma atividade prática de skincare e maquiagem. Essa não é apenas uma questão de estética, mas de saúde e bem-estar tanto físico como emocional.



FOTOBIMODULAÇÃO COM ESPECIALISTA

Em setembro o Prof. Dr. Carlos Girasol se dispôs a contribuir com a sua experiência na fotobimodulação para agregar na capacitação dos profissionais voluntários do Pacc. Essa terapia que aplicamos aqui na Instituição estimula o sistema imunológico. São inúmeros benefícios como a analgesia, diminuição do processo inflamatório, redução do edema, aceleração da cicatrização tecidual entre outros.



AUTOCUIDADO E TRANSFORMAÇÃO

Neste encontro, a psicóloga voluntária do Pacc, Patrícia Dias explorou a importância do autocuidado como ponto de partida para mudanças positivas. A roda de conversa abordou como cuidar de si mesmo pode transformar não apenas o estado emocional, mas também a maneira de enfrentar desafios, promovendo mais equilíbrio e resiliência na vida cotidiana.



DIA DA BELEZA NO PACC SÃO CARLOS

A ação é realizada mensalmente para usuários assistidos do Pacc, com voluntários realizando massoterapia e corte de cabelo.



OMELETE DE FORNO COM MANDIOQUINHA E ALHO PORÓ



Ingredientes:

- 7 ovos
- 2 mandioquinhas (batatas-baroas) (cerca de 2 xícaras (chá) ralada)
- 1 alho-poró grande
- 1½ colher (chá) de sal
- azeite para untar o refratário

Modo de preparo:

- Preequeça o forno a 200 °C (temperatura média). Unte com azeite um refratário redondo de 22 cm de diâmetro, que comporte 2 litros.
- Lave, seque, descasque e passe as mandioquinhas pela parte grossa do ralador. Corte o talo do alho-poró em meias-luas finas — você pode armazenar as folhas na geladeira para preparar caldos, e as raízes para fritar e finalizar receitas, leia abaixo. Transfira o alho-poró fatiado para uma tigela, lave bem sob água corrente e deixe escorrer numa peneira.

- Numa tigela pequena, quebre um ovo de cada vez e transfira para outra tigela maior — se algum estiver estragado, você não perde a receita. Bata com um garfo apenas para misturar as claras com as gemas. Junte a mandioquinha, o alho-poró, tempere com o sal e misture bem.

- Transfira a mistura de ovos para o refratário untado e leve ao forno para assar por cerca de 30 minutos, ou até inflar e dourar. Para verificar se os ovos estão totalmente cozidos, espete o centro com um palito; se estiver firme, e não líquido, está pronto.

- Retire do forno e sirva a seguir. A omelete de forno também fica uma delícia servida em temperatura ambiente.