

Depoimentos de pacientes e familiares

"Olá, meu nome é Adriana, tenho 47 anos, descobri um câncer de mama em 2020. Comecei a fazer tratamento. Quando terminou o tratamento, fui encaminhada para a ong PACC, onde eles me assistem com uma cesta básica, uma caixa de leite e com três latas de suplemento (mensal) por conta da medicação que eu tomo e às vezes eu fico meio fraca. Sou grata a essa instituição que além de todo esse carinho e acompanhamento comigo, ainda tenho psicólogo, pilates e estética paliativa. Eu agradeço de coração a essa instituição, cada funcionário que lá tem e os voluntários que ajudam nessa ong. É muito maravilhoso, eu agradeço de coração porque é uma ong que recebe todo mundo de braços abertos. Obrigada."

"Me sinto muito feliz em saber que existem pessoas que fazem o que vocês fazem, podemos sempre contar com vocês nos fornecendo a ajuda, agradeço muito pelas aulas de crochê e Yoga me sinto bem fazendo essas atividades espero que possa cada dia aumentar mais isso." Lucineide Citron

Benefícios que o PACC oferece:

- Cestas Básicas de Alimentos / Caixas de Leite Integral / Medicamentos
- Suplementos Alimentares / Fraldas Geriátricas e Infantis
- Atendimento Psicológico / Atendimento Nutricional
- Orientação Jurídica / Pilates / Terapia Holística / 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](https://www.instagram.com/ong.pacc)

 [Pacc Projeto Amigos contra o Câncer](https://www.facebook.com/PaccProjetoAmigoscontraoCancer)



UNIDADE RIBEIRÃO PRETO

(16) 3610-1098 ☎ 98832-5347

R. Garibaldi, 1271 - Centro



UNIDADE SÃO CARLOS

(16) 2121-0313 ☎ 98832-5347

R. Domingos Diegues, 200 - Santa Felícia

Cadastro e Documentação

Orientamos as pessoas em tratamento Oncológico que procurem o PACC, é só entrar em contato para agendar o atendimento. Salientamos as documentações necessárias para cadastro:
-Xerox RG e CPF / Xerox comprovante de endereço / Xerox do Anatomopatológico (Laudô Médico ou Biópsia) que confirme o tratamento / Receita Médico

DOAÇÕES:

Caixa Econômica Federal
C/C. 00.3004-3 Ag. 0340 Op. 003

CNPJ: 23.312.859/0001-31 ← CHAVE PIX

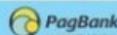
Tel. (16) 3610-1098 doações Rib. Preto

Tel. (16) 3411-1002 doações São Carlos

WhatsApp: (16) 98832-5347

Abrir o app do PagBank, escolher a função Aponte e Pag (QR Code) e escanear o código abaixo.







P.A.C.C.

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

SHOW DE PRÊMIOS DO PACC

SHOW de PRÊMIOS DIA DAS MÃES

1º PRÊMIO
1 Bicicleta Aro 29 - 21 marchas no valor de R\$ 1.000,00 reais

2º PRÊMIO
1 Vale compras no valor de R\$ 1.500,00 reais

3º PRÊMIO
1 Vale compras no valor de R\$ 1.500,00 reais

4º PRÊMIO
1 Vale Viagem CVC no valor de R\$ 5.000,00 reais

20,00 **13/05**
às 14h

NÚMERO DA SORTE

JOIA Supermercado

Imagens meramente ilustrativas. Este cartão doação "Show de Prêmios do PACC - Dia das Mães" destina-se a apoiar o Projeto Amigos contra o Câncer Infantil e Adulto. Certificado de Autorização SEAE/ME N° 2023/01325. Consulte regulamento e condições de participação da promoção no verso deste cartão ou no site www.amigoscontraocancer.com.br

Peça o seu pelo nosso WhatsApp:

(16)3610-1098 

MÊS DA MULHER



Em março, realizamos os encontros da oficina de educação financeira no PACC Ribeirão Preto abordando: Inteligência Financeira, Finanças Comportamentais, Movimento e Ação. Os encontros foram ministrados por Jakeline Rodrigues, Administradora e Educadora Financeira. Com o objetivo de fomentar a renda e contribuir com a administração de recursos e promover educação financeira básica.

As oficinas ocorreram nos dias 7, 14 e 21 de março, fazendo parte da programação do mês da mulher.

O material das oficinas "Despertar financeiro - Trilha de ouro" faz parte de uma Masterclass e foi adaptado especialmente para as oficinas do PACC. O material está disponível gratuitamente em PDF no nosso site: www.amigoscontraocancer.com.br



"MOMENTO MULHER"

Na manhã de 7 de março, o Instituto Mix esteve no Pacc Ribeirão Preto para promover "momento mulher", uma das atividades que faz parte da programação da semana da mulher. Nossas pacientes puderam desfrutar de momentos de mimos e cuidados com as unhas e cabelos para dar aquela reforçada na autoestima.



"CAFÉ DA MANHÃ"

No dia 8 de março, nós do PACC realizamos um café da manhã para homenagear as mulheres com uma bela apresentação de dança do ventre, da nossa professora voluntária, Mayara Rezende juntamente suas alunas da instituição.



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, Suplemento alimentar, Leite, Fralda Geriátrica e infantil e Pedido de medicamentos



**ESCOLA DE
GASTRONOMIA**
DE RIBEIRÃO PRETO

(16) 3289-6049 (16) 98801-9000
Rua João Pentead, 386 - Boulevard
Ribeirão Preto - SP

RAGU DE OSSOBUCCO



- INGREDIENTES:

50ml de Azeite
1Kg de Ossobuco
100g Cebola em cubos médios
20g de Alho
100g de Cenoura em cubos médios
100g Salsão fatiado
100g Alho poró fatiado
01 Folha de louro
400g de Tomates em cubos médios
350ml de Vinho tinto seco
Sal, pimenta e cheiro verde a gosto.
Caldo de legumes ou carne o suficiente.

- MODO DE PREPARO

1. Temperar a carne com sal e pimenta a gosto.
2. Selar a carne na panela e reservar.
3. Refogar cebola, alho poró, cenoura, salsão e alho no azeite.
4. Adicionar o tomate e a carne.
5. Juntar o vinho tinto seco e caldo de legumes (ou de carne) o suficiente para cobrir a carne.
6. Fechar a panela de pressão e marcar 45 minutos após começar a chiar.
7. Abrir a tampa, retirar os ossos e nervuras indesejadas.
8. Ferver para apurar e acertar o tempero.
9. Finalizar com cheiro verde a gosto.

Obs. Você pode servir o ragu de ossobuco com polenta e massas.