

## Depoimentos de pacientes e familiares

“Muitas vezes pensamos que não há nada que possa ser feito mediante a esta doença, infelizmente quando recebi a notícia do meu médico eu entrei em um estado depressivo muito grande, mas então recomendaram eu vir ver como funciona a instituição, fiquei muito feliz participando das rodas de conversa e das palestras, me motivou e mostrou que não estou nessa luta sozinha.”

L.C.

“Olá, me chamo N. M., sou paciente da Pacc conheci ele através da minha tia, tenho feito vários atendimentos na ONG e só tenho que agradecer a minha tia e a Deus por ter conhecido vocês, tudo que tenho feito a ONG tem sido de uma grande ajuda no meu tratamento e aceitação da doença pois sou Técnico de Enfermagem e foi bem difícil quando recebi o diagnóstico, pois há 10 anos trabalho dentro de uma UTI e sou dedicada a cuidar e não ser cuidada, mas como na nossa vida quem determina é Deus ele colocou anjos na minha vida e quando penso em desistir chego na ONG e elas me anima e me dá força pra continuar lutando, acredito que se não estivesse indo na ONG tento os atendimentos que estou tendo acho que estaria numa depressão bem profunda, sou grata a todos pelo amor, carinho e dedicação que eles desempenham a cada paciente, sou muito bem tratada por todos e agradeço a todos por tudo que tem feito a mim.”

N. M.

## 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](http://www.amigoscontraocancer.com.br)

## Agradecimentos

Gostaria de expressar minha mais profunda gratidão a cada um dos colaboradores desta amada instituição pelo magnífico ano de 2023 que tivemos juntos. Foi um período repleto de conquistas, superações e trabalho árduo, e tudo isso só foi possível graças a contribuição de cada um de vocês.

Aproveito também para desejar um ano novo espetacular, repleto de oportunidades, realizações e momentos verdadeiramente memoráveis. Que cada um de vocês tenha a coragem de perseguir seus sonhos mais audaciosos, a sabedoria para enfrentar os desafios que surgirem no caminho e a determinação para nunca desistir diante das adversidades.

Que este próximo ano seja um capítulo novo cheio de bênçãos nas nossas vidas. Que possamos continuar a construir juntos uma casa acolhedora de

trabalho harmonioso, onde o respeito, a colaboração e a excelência sejam os pilares que sustentam nossas realizações.

Agradeço novamente a cada um de vocês por fazerem parte deste trabalho incrível e por tornarem possível todo o tratamento aos nossos assistidos.

Sou verdadeiramente grata a Deus e a todos vocês. Uma frase que repetimos sempre é: "Aqui no Pacc tudo é feito com amor!"

Feliz ano novo, repleto de realizações grandiosas e momentos inesquecíveis!



Saylana Oliveira de Jesus,  
Fundadora e Presidente do Pacc

## RODA DE CONVERSA MUDANÇA DE VIDA

A cada 15 dias, o Pacc São Carlos realiza uma roda de conversa com os assistidos pelo Projeto. Sempre com a mediação da nossa Psicóloga voluntária Ana Lima, a proposta dessa Roda de Conversa é oferecer um espaço de escuta para acolher e buscar a transformação interna de cada um.



## RODA DE CONVERSA SAÚDE DO HOMEM

O tema se originou da campanha novembro azul e o câncer de próstata, a Médica Thaís Murta e a Estudante de Psicologia Shirley Freitas, voluntárias no Pacc, trouxeram pesquisas, dados científicos, e propuseram reflexões e análises a partir do ponto de vista médico e do paciente diante das esferas de prevenção, diagnóstico e tratamento.



## AULÃO DE PILATES

O Aulão de pilates acontece às terças e sextas, a partir das 8:30, no Pacc Ribeirão Preto.

As aulas são conduzidas por Ana Barros, Educadora Física, Instrutora de Pilates e Especialista em Envelhecimento Saudável. Os Aulões de Pilates são gratuitos e abertos à comunidade.



## AULAS DE ARTESANATO

Além da oficina de crochê, estamos oferecendo também oficina de artefatos em couro.

Venha aprender a confeccionar bolsas, tapetes e muito mais! As oficinas são gratuitas e não exigem experiência. Todos são bem-vindos!



## 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



## LOMBO COM MOLHO DE MARACUJÁ



### INGREDIENTES

800g de lombo suíno em bifes;  
1 cebola;  
2 tomates;  
1 maracujá;  
2 colheres de sopa de açúcar demerara;  
½ repolho;  
1 cenoura;  
100g de uva passas;  
2 colheres de sopa cheias de mostarda;  
1 limão;  
1 colher de sopa cheia de azeite de oliva extra-virgem;  
Sal à gosto;  
Pimenta do reino à gosto.

### MODO DE PREPARO

Tempere o lombo com sal e pimenta do reino à gosto. Reserve. Tire a polpa de maracujá e misture o açúcar. Corte a cebola e o tomate em pétalas (retire a semente do tomate), junte a polpa de maracujá, tempere com azeite, sal e pimenta e leve ao forno pré-aquecido a 200°C por aproximadamente 20 minutos. Corte o repolho finamente, rale a cenoura, adicione uva passas e tempere com limão, a mostarda, sal e pimenta do reino à gosto. Em seguida, grelhe os bifes de lombo e sirva os acompanhados dos legumes assados.

GIULIA AYUMI  
— NUTRICIONISTA —

@giuayuminutricionista