

EL SENTIDO COMUN SE ENFRENTA AL SENTIDO PROPIO



EL DIARIO DE BETA-LOCAL - UNA ORGANIZACIÓN SIN FINES DE LUCRO DEDICADA A PROMOVER EL PENSAMIENTO, ACCIÓN Y PRODUCCIÓN CRÍTICA Y CREATIVA

En san juan- por José Troche

Hablar sobre el sentido común, y cómo éste se enfrenta al sentido propio, es un tema que pudiera condicionar largas horas de debate. El sentido propio, guiado por el afán individualista, ha socavado la base donde se apoya el sentido común. Tal vez se pueda reconstruir esa base cambiando los cánones fundamentalistas.

El ejercicio de llevar el diálogo inconsistente al papel, puede ayudar a reconciliar al protagonista y al antagonista. Tal vez no tengan que tener una relación afectiva, pero posiblemente no terminen fustigando las ideas del contrario. Por eso, la tinta corre doblemente, aquí y allá. El espacio para dejar entrar en la conciencia cosas sin sentido es prueba de sensatez...

El transeúnte se enfrenta a la luz de esta precaria visión y repensar sobre su lucidez. Pero no está nada mal, es perfecto. Se abre el debate y se abre la mente, se cierran las puertas a la hipocresía. Hubo quien dijo que es más fácil ser genial que tener sentido común.

Entonces, si todas las opiniones son válidas e igual de respetables, supongo que las ideas de izquierda deberían ser igualmente aceptadas a las de derecha. Pero esta izquierda está cansada, tal vez aburrida. Se consume en un pleito de dos ideas abstractas, mientras aprende a reconciliarlas. Ninguna se rinde, transitan en la historia. Choran...

~~Entonces~~ El sentido común es independizar. Contrario a la opresión, a ser exprimido como si quisieran sacarnos algún jugo, donde lo que hay son ideas. ¿Hace sentido preguntarnos sobre un posible enfrentamiento entre el sentido común y el sentido propio? Si lo hacemos con una retórica absurda, nos alivia la burda opresión. En cierta medida, esta es mi revolución. (y no quedare exprimido en el intento).

CALENDARIO FEBRERO

Mecánica del movimiento
Todos los lunes PISO
3:00-4:30
práctica pública)
4:30-5:30
nuevos integrantes

Práctica de la improvisación
Todos los miércoles PISO
10:00-12:00

Improvisación colaborando con arte sonoro
Todos los viernes PISO
6:00-8:00

El Destranque, escribe en grupo
Todos los jueves
7:00 pm

I am trying to break your heart, una conversación sobre la pintura
miércoles 8 de febrero
7:00 pm

FranceDoc Festival, una selección de documentales experimentales por Laura Mergoni.

Haz tu reservación capacidad máxima en sala de proyección 6 personas por tanda
miércoles 15 de febrero
Horario de tandas
4:00, 5:00, 6:00, 7:00, 8:00

20X20 PechaKuchaNight, 12 presentaciones sobre vivienda asequible por becados del Enterprise Rose Fellowship
viernes 17 de febrero
7:00 pm

Presentación proyecto Pasatiempo Laura Mergoni
miércoles 22 de febrero
12:00 - 6:00

Pin-Up Laura Mergoni
miércoles 22 de febrero
6:00-9:00

Pin-Up Frances Gallardo
miércoles 22 de febrero
6:00-9:00

Comedor de los Viernes. Ven a comer en grupo. Comida Thaiandesa por Karen Langevin
viernes 24 de febrero
6:30 -9:00 pm
donación mínima \$10.00

Taller de Herramientas: escribir propuestas para artistas con Jane Gabriels
martes 28 de febrero
6:00-9:00
Pin-Up: Noemi Segarra
miércoles 29 de febrero
7:00 pm

Toda nuestra programación está abierta al público en general libre de costo con excepción de aquella programación que lo especifique.

Actualmente nuestra isla importa el 90% de los alimentos que consume. Los químicos y pesticidas usados en la agricultura convencional son dañinos a la salud humana y contaminan nuestras aguas y terrenos agrícolas. Nuestras prácticas tradicionales de sembrar y cocinar han sido gravemente afectadas por el daño al medio ambiente, poderes políticos/económicos y en fin no somos una isla sustentable. El Departamento de la Comida es una empresa que busca cambiar esta situación, mejorar nuestras prácticas agrícolas y promover el consumo de alimentos sanos, locales y frescos. Te invitamos a ser parte de esta iniciativa.

LA FIAMBRERA ORGÁNICA



Pruebe nuestras comidas preparadas a base de cosechas locales ecológicas de temporada, menú cambia diariamente, entre 2-3 platos por "fiambra"

horario: martes a viernes 12pm-5pm

delivery o recogido

RESERVAS:
787 325 7075

www.eldepartamentodelacomida.com



empresa puertorriqueña dedicada a la educación, venta, distribución de cosechas locales ecológicas.

tel. 787 325 8306
787 325 7075

Toca la puerta

La Esquina, biblioteca abierta siempre que haya alguien en el espacio.

lopublico.betalocal.org