

Tribunal de França condena a oficiales sirios por crímenes de guerra y contra la humanidad

Un tribunal francés declaró culpables a tres altos funcionarios del régimen de Bashar al-Assad por crímenes de guerra y contra la humanidad, condenándolos en ausencia a cadena perpetua el viernes pasado en un histórico juicio en París.

Las sentencias contra Ali Mamlouk, jefe de los servicios secretos sirios y asesor de seguridad de Assad, Jamil Hassan, quien fue jefe del servicio de inteligencia de la fuerza aérea siria hasta 2024 y miembro del círculo interno de Assad, y Abdel Salam Mahmoud, director de inteligencia en el notorio centro de detención de Mezzeah, envían un fuerte mensaje sobre el largo brazo de la justicia internacional.

Los jueces ordenaron que las órdenes de arresto internacionales contra los tres funcionarios permanezcan vigentes. La sentencia da alguna esperanza de justicia para las familias de miles de sirios que se cree que han sido torturados hasta la muerte por funcionarios de inteligencia que trabajan para el régimen de Damasco.

Contexto:

Nombres	Cargos	Edad
Ali Mamlouk	Jefe de servicios secretos sirios y asesor de seguridad de Assad	78
Jamil Hassan	Ex jefe del servicio de inteligencia de la fuerza aérea siria	72
Abdel Salam Mahmoud	Director de inteligencia en el centro de detención de Mezzeah	Early 60s

Mamlouk, Hassan y Mahmoud fueron acusados de complicidad en la detención, tortura y muerte de Patrick Dabbagh, 20 años, y su padre, Mazzen, 48 años, ambos franco-sirios.

Patrick Dabbagh estaba en el segundo año de una licenciatura en artes y humanidades en la Universidad de Damasco cuando fue arrestado en su casa en noviembre de 2013. Su padre, Mazzen, 48 años, quien trabajaba como asesor de educación sénior en el Lyc e Francés de Damasco, fue arrestado al día siguiente.

Los testigos dijeron que el padre y el hijo fueron llevados al centro de detención del aeropuerto militar de Mezzeah, administrado por el servicio de inteligencia de la fuerza aérea siria, donde los prisioneros han sido sometidos a torturas atroces.

En 2024, la familia fue informada de que ambos habían muerto, pero no se les proporcionó ninguna causa de muerte o se les permitió recuperar los cuerpos.

Antes del juicio, los jueces del tribunal especial de crímenes de guerra de Francia, quienes pasaron siete años investigando el caso, dijeron que era "suficientemente establecido" que los dos hombres "como miles de detenidos de la fuerza aérea, sufrieron torturas de tal intensidad que murieron".

La Baguette Francesa: Un Tesoro Cultural con Sello Propio

Un símbolo más de la rica herencia cultural francesa se une a las filas de Brigitte Bardot y la Torre Eiffel, recibiendo su propio sello postal: la baguette.

Y este sello tiene un toque adicional: es de olfato.

El último homenaje a la rica historia cultural francesa previo a la llegada de millones de visitantes para los Juegos Olímpicos y Paralímpicos de París, el nuevo sello presenta una imagen de

dibujos animados de una baguette envuelta en una cinta tricolor.

Fue presentado por el servicio postal francés el jueves - 16 de mayo, el día de la festividad de San Honoré, el santo patrón de los panaderos.

"La baguette, el pan de nuestras vidas diarias, el símbolo de nuestra gastronomía, la joya de nuestra cultura", elogió con entusiasmo el servicio postal en su descripción de su nueva oferta.

Un Sello con Aroma a Panadería

El sello, que está destinado a ser utilizado para cartas internacionales de hasta 20 gramos, o alrededor de 7 onzas, salió a la venta en oficinas de correos y quioscos en toda la república el viernes, con una primera tirada de 594.000 y un precio etiqueta de 1,96 euros, o R\$2,14, cada uno.

Gracias a la tecnología de rascar y oler, también transportará "fragancias de panadería" a los afortunados que reciban una carta de Francia.

La baguette es una de las barras de pan más comentadas del mundo, y sin duda la más popular en su Francia natal: Se fabrican seis mil millones de baguettes cada año, según el servicio postal.

El manjar culinario también ha recibido elogios internacionales, incluida su adición a la Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO en 2024. En ese momento, un entusiasta Presidente Emmanuel Macron llamó a la baguette - hecha con solo cuatro ingredientes: harina, agua, sal y levadura - "el espíritu del saber hacer francés".

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: palpites santos x coritiba

Palavras-chave: **palpites santos x coritiba - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-01