



GENERAL: Caracterització i tractament

Notes

Caracterització En la concepció del TERMCAT, les notes complementen qualsevol altre camp d'una fitxa de terme amb una informació que no s'hi pot recollir perquè no s'ajustaria a la tipificació prevista per a aquell camp.

Tipus de notes Segons la mena d'informació que recullen, distingim les notes següents:

- (1) **Notes conceptuais:** Complementen la definició amb informació no essencial (sovint enciclopèdica) o bé substitueixen la definició amb una caracterització bàsica (per exemple, "Ocell de la família dels meròpids").
- (2) **Notes exemplificadores:** Aporten exemples dels referents del terme per aclarir-ne el significat.¹
- (3) **Notes relacionals:** Informen sobre altres termes que mantenen una relació de proximitat amb una denominació o un equivalent o bé amb el significat.
- (4) **Notes lingüístiques:** Aporten informació lingüística sobre una denominació o un equivalent (etimologia, registre, estructura morfològica o lèxica, abast, etc.) o bé sobre la manera d'utilitzar-los en el discurs.

Redacció: És bo que la nota citi explícitament la denominació afectada o el terme i, si pot ser, a prop de l'encapçalament; això ajuda a assegurar la pertinència de la nota en aquella fitxa de terme i proporciona a l'usuari un lligam semàntic més fàcil entre definició i nota i també un exemple real d'ús (molt útil en el cas de noms de gènere vacil·lant).

Ordenació: Si hi ha més d'una nota, al TERMCAT s'ordenen d'acord amb la tipologia de notes indicada (notes conceptuais, notes exemplificadores, notes relacionals i notes lingüístiques).

Exemples:

maceració *n f*

Segona fase de la cervesificació, posterior al maltatge, que consisteix a barrejar malta triturada i aigua, sotmetre la mescla a temperatures diferents i remenar-la de manera regular, amb influència sobre el gust final de la cervesa.

Nota: 1. En la maceració, les substàncies solubles de la malta es dissolen, el midó es transforma en glucosa i les matèries nitrogenades complexes es degraden.

2. És un exemple de com influeix la maceració en el gust final de la cervesa la proporció de sals minerals de l'aigua utilitzada.

3. La mescla de malta triturada i aigua de la maceració és la mestura, que esdevé most al final d'aquesta operació.

4. L'equivalent francès *empâtage*, literalment 'empastament', s'utilitza sovint referit a l'etapa de la maceració en què es barregen la mescla de malta i l'aigua.

Ordenació de notes

NOTA CONCEPTUAL

NOTA EXEMPLIFICADORA

NOTA RELACIONAL

NOTA LINGÜÍSTICA

Citació

¹ Amb relació a la distinció entre exemples i referents prototípics i a la manera de recollir-los uns i altres en la fitxa de terme, vegeu el criteri metodològic *EXEMPLES: Caracterització i representació*.