

## Caracterització i tractament

Notes

14/06/2016

**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'ajusta 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 (*Nota: Ocell de la família dels meròpids*).
- (2) **Notes exemplificadores:** Aporten exemples dels referents del terme per aclarir-ne el significat.<sup>1</sup>
- (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 i serveix d'exemple d'ús al consultant (cosa 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

INDÚSTRIA 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.

Ordenació

**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.

← NOTA  
CONCEPTUAL

Citació

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.

← NOTA EXEMPLIFICADORA

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

← NOTA RELACIONAL

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.

← NOTA  
LINGÜÍSTICA

Barcelona, 22 de juny de 2016

Modificacions: 24 de febrer de 2022 / 31 de març de 2022

<sup>1</sup> 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 breu *EXEMPLES: Caracterització i representació*.