

# To tip or not to tip, esa es la cuestión

## *El dilema de las propinas en locales gastronómicos*

Lic. Mariano Calgaro

### **Prólogo**

#### CENTAVOS

En los días en que un helado costaba mucho menos que ahora, un chico de 10 años entró en un establecimiento y se sentó a una mesa. La moza puso un vaso de agua en frente de él.

- "¿Cuánto cuesta un helado de chocolate con pasas?", preguntó el niño.

- "Cincuenta centavos," respondió la mesera.

El chico sacó la mano de su bolsillo y examinó sus monedas.

- "Y... ¿cuánto cuesta el helado solo?", volvió a preguntar.

Algunas personas estaban esperando y la chica ya estaba un poco impaciente.

- "¡Treinta y cinco centavos!", dijo ella bruscamente.

El niño volvió a contar las monedas y pidió: - "Quiero el helado solo...".

La moza, desganada, le trajo el helado y puso la cuenta en la mesa.

El niño terminó el helado, pagó en la caja y se fue. Cuando la mesera volvió, empezó a limpiar la mesa y entonces le costó tragar saliva con lo que vio: allí, puesto ordenadamente junto al plato vacío, había veinticinco centavos... su propina.

Autor: desconocido

### **Introducción**

La Real Academia Española define a la propina como un "agasajo que sobre el precio convenido y como muestra de satisfacción se da por algún servicio". Sin embargo, cada país trata a este tema de manera diferente, al punto tal que en aquellos en donde es obligatoria (incluida en la cuenta como un porcentaje del total a pagar) contradice a la misma definición.

En Argentina, aunque hubo ya varios intentos de convertirla en obligatoria, aún es voluntaria y se estima que debe ser aproximadamente de un 10% del monto a pagar. De todas maneras, nos encontramos ante personas que no consideran que este monto sea el

apropiado y tienen su propia filosofía a la hora de analizar cuánto dejarle a camarero que los ha atendido.

El origen de la palabra es incierto, pero lo que sí es cierto es el debate que se abre a la hora de tratar el tema de las propinas. Un tema controversial que no sólo abarca a la gastronomía y que hasta es considerado un insulto en determinadas culturas. Curiosidades y cosas que parecen poco creíbles suceden en torno a esta palabra.

## **Origen y definición**

Hablar de propinas, sin duda alguna, es una materia un tanto controversial. Cada vez que llega el momento de dejarla comienzan a surgir las preguntas acerca de cuánto dejar. Sin embargo, cada país trata a este tema de manera diferente e incluso no es algo que afecte solamente a la gastronomía, ya que hay trabajadores de diversos rubros que dependen de esta “remuneración” extra para hacer de sus ingresos un monto que les permita tener un pasar económico aceptable.

De todas maneras, antes de adentrarnos en el interesante debate que este tema propina, valga la redundancia, avanzaremos en la definición de este concepto a fin de entender de qué estamos hablando. La palabra “propina” deriva del latín *propinare*, que significa “dar de beber”. Por su raíz, la acción denota un sentido ético, lo que transforma en ético el acto de brindarla. Sin embargo, veremos más adelante que no todos coinciden con esta definición cuando van a cenar a un restaurante.

Según la Real Academia Española, la propina es una “gratificación pequeña con que se recompensa un servicio eventual” o, en otra definición un tanto más completa, un “agasajo que sobre el precio convenido y como muestra de satisfacción se da por algún servicio”<sup>1</sup>. Pero claro, el “tamaño” de tal agasajo puede dejar al comensal en una situación por la que puede pasar como un jeque árabe o un miserable sin escrúpulos, exagerando la situación. Inclusive, hay casos donde el ofrecer propina puede ser tomado como una falta de respeto.

---

<sup>1</sup> <http://lema.rae.es/drae/?val=propina>

Si bien se puede creer que esta humana costumbre es practicada desde hace apenas un par de siglos, se sorprenderán al saber que hay versiones que aseguran que dicha práctica viene desde tiempos de la antigua Roma. Sin embargo, la teoría más aceptada sostiene que se arraigó en Inglaterra, allá por el siglo XVI, cuando en las cafeterías se colocaban urnas donde los clientes iban introduciendo de antemano las monedas. Existen muchas hipótesis al respecto, pero si esto fuese así, pensemos un poco en lo controversial que es el tema que después de 5 siglos aún seguimos debatiendo y filosofando al respecto.

Antes de culminar con este apartado etimológico de la palabra propina cabe destacar que en el idioma inglés se le dice "tip" (acrónimo de *To Insure Promptness*, o *para asegurar prontitud*). De esto se desprende que la propina puede estar asociada a la celeridad con la que el camarero atiende a sus comensales. Aunque no debemos olvidar que por definición es una recompensa generalmente económica que se otorga como agradecimiento por un buen servicio y por el producto consumido. Sin embargo, hay países en los que se establece obligatoriamente el cargo en la cuenta final, lo que se contrapone a la definición porque pierde importancia si el camarero brindó o no una buena atención.

### **La propina en Argentina**

Haremos foco ahora en lo que sucede en la Argentina en torno a las propinas. Podríamos llegar a convenir que existen tres tipos de consumidores frente al dilema de cuánto dejar: los que conciben la propina como una obligación, los que la entienden como un premio, y los que no creen en ella. A continuación veremos las características de cada uno de ellos.

Los integrantes del primer grupo siempre dejan el 10% por convicción. No se cuestionan si está bien o mal dejar propina porque ven ese acto como una norma de urbanidad y de buen gusto. Son capaces de discutir con alguien que no quiere dejar lo suficiente porque la atención no fue tan buena como esperaba. Sus argumentos se basan en que en muchos países del primer mundo está incluida en el ticket y que es necesaria para garantizar un sueldo digno para trabajadores de clase baja. Para ellos, lo único opcional es dejar más del 10% de propina, que dependerá de la performance del mozo.

En segundo término, encontramos a aquellos cuya opinión no es tan estricta. Suelen dejar unos pesos, pero para ellos la propina no es una obligación, sino algo que se gana, una suerte de condimento extra cuando el servicio es realmente bueno y amerita un premio. Es decir, que es directamente proporcional al servicio, atención y amabilidad recibidos. Además, si el restaurante cobra servicio de mesa es probable que no dejen nada, porque sostienen que en ese importe -junto con el lavado de mantel, de los cubiertos y servicio de panera- se incluye la parte del camarero, aunque esto no sea cierto. Sin embargo, este tan mentado premio rara vez asciende al 10%. Consideran que la propina es voluntaria y como todas las mesas dejan propina al final del día los mozos deben duplicar su sueldo.

Por último, están aquellos que están en contra de dar propina. Alegan que ellos no deberían pagarle propina a alguien que sólo está haciendo su trabajo porque a ellos nadie les deja propina en la labor que desarrollan. Refuerzan su postura alegando que la propina le corresponde sólo a un servicio gratuito, como cuando un muchacho entrega el diario gratuito del subte. Además, según ellos, salir a comer está cada vez más caro y si encima hay que dejar un 10% de propina es imposible ir a un restaurante. Otros argumentan que la propina sólo beneficia al empleador, que se ahorra parte del sueldo del mozo.

Como resultado de este increíble mix de criterios, los camareros dicen que salvo algunos extranjeros y clientes generosos, casi nadie les deja un 10%. Que en promedio reciben el 5%, pero suele variar de acuerdo al target del bar o restaurante. Sin embargo, el número no está directamente relacionado con la clase social o el poder adquisitivo de los clientes, aunque es evidente que un camarero de un restaurante 5 tenedores recibirá mucha más propina que uno que trabaja en una pizzería de barrio basado en el monto final de las cuentas en cada caso.

Ahora, en general se puede saber quiénes son los más "propineros": los galanes que quieren impresionar a una chica y aquellos que tienen requerimientos especiales, como los que van a trabajar con la notebook y necesitan enchufes, claves de wifi o una mesa especial. Del mismo modo, se puede saber quiénes son los que menos dejan: los estudiantes que se quedan muchas horas estudiando en un café y los jóvenes de clase media que salen los sábados por la noche.

Si volvemos a ver la definición de la palabra propina, el monto de la gratificación está relacionado con la calidad del servicio. Pero en Buenos Aires depende de otras variables: los turnos (día o noche), la lluvia, si hay partido de fútbol, y si el lugar está o no dentro del circuito turístico, pues ahí la cifra sube, ya que se percibe en dólares o euros o cuando los extranjeros no entienden el cambio, suelen dejar un billete de cincuenta pesos por un café con leche.

Por ello, y por considerar a los porteños poco generosos, muchas veces los camareros prefieren a los extranjeros. De hecho, una recorrida por algunos lugares de la ciudad permite inferir que si los porteños dan una gratificación, ésta nunca supera el 10% del precio final. Igualmente, según una encuesta de Expedia.com, los norteamericanos, rusos y japoneses son los más generosos del mundo a la hora de entregar propinas. En el otro extremo de la lista figuran los alemanes, los franceses y los israelíes.

Es entonces que, la propina en Argentina no es una obligación y no está incluida en la cuenta. Es totalmente voluntaria y, aunque el mozo no vaya a reprocharlo, es considerada una buena práctica la de dejar una propina aproximada del 10% del valor total de la cuenta. En definitiva, muchas veces es el camarero el que en un momento especial del cliente (de entretenimiento, de negocios, de espera mientras transcurre una operación quirúrgica de un familiar, de lectura, de meditación, de festejo, etc.) contribuirá al éxito del evento.

Se piensa que un proyecto de ley de propinas obligatorias sería algo positivo que evitaría las dudas sobre cuánto dejar, pero no todos están de acuerdo. Mientras que los mozos respondieron positivamente a la iniciativa, por supuesto, los dueños de restaurantes creen que desalentará el consumo, y los clientes, que los camareros atenderán desgastados porque saben que de todas formas van a cobrar un 10% al final de la cena. Desde 1984 se presentaron cinco proyectos en el mismo sentido. La idea de todos ellos fue restablecer el laudo gastronómico que garantizaba a todos los trabajadores una comisión no inferior al 10% de la facturación bruta del establecimiento que alguna vez supo existir, pero ninguno prosperó.

Si bien el artículo 113 de la Ley de Contratos de Trabajo tiene incorporada la propina siempre que esta sea habitual y permitida, pero aquellos que presentaron los proyectos opinan que para que la propina contemplada en dicho artículo tenga relevancia salarial

tendría que haber una expectativa de su percepción razonable. Las leyes sociales dicen que corresponde dejar el 10% de propina en bares y restaurantes, pero la realidad demuestra que la mayoría de las veces ese porcentaje es 2 o 3 puntos menor.

Una de las probables causas de ello puede ser el ya conocido servicio de mesa, uno de los hábitos establecidos en la mayoría de los restaurantes argentinos -y principalmente en los porteños-. Este monto adicional que los clientes deben pagar no está regulado y queda a criterio de cada local gastronómico. Es decir que, de aprobarse alguna vez la ley de propina obligatoria, a la hora de abonar la cuenta en un restaurante, la gratificación del 10% impuesta por ley deberá sumarse al pago extra del servicio de mesa.

Además, este hábito de cobrar el cubierto trae consigo varias ironías, y una de ellas es que suele aplicarse en lugares donde ni siquiera se usan, como los de comida oriental. Inclusive, la mundialmente conocida guía para viajeros *Lonely Planet*, en su última edición sobre Buenos Aires, ubica este punto entre las tres peores cosas de la ciudad, junto con el excremento de perros y la constante falta de cambio. De todas formas, aunque algunas asociaciones de defensa al consumidor consideran que el servicio de mesa es una forma de aumento encubierto, este no es un invento argentino: también se utiliza en ciudades europeas desde hace muchos años.

### **Otros países, otra historia**

Como ya hemos mencionado, el tema de las propinas es tratado de distintas maneras en el resto del mundo. Dependiendo de la cultura, la historia y la situación económica la propina puede existir o no, estar incluida en la cuenta o ser voluntaria y hasta puede ser considerada como una ofensa. A continuación, viajaremos alrededor del globo para conocer lo que sucede en otras naciones.

Comenzando por Europa, en Francia los restaurantes cargan un 15% en la factura y dan por sentado que el comensal tendría que agregar algo más como cosa suya. Lo mismo sucede en Holanda, sobre todo en Amsterdam, donde los restaurantes y cafés suelen incluir en la cuenta un adicional del 15% en concepto de "servicio". Pero los mozos siempre esperan que los clientes "redondeen" las pequeñas facturas o agreguen algo más en las de sumas mayores. Algo similar ocurre en Grecia.

Por otro lado, en Inglaterra, salir a comer implica contemplar una propina que oscila entre el 10% y el 15% del consumo. Entre los ingleses, una negativa a dejar propina puede terminar en una desagradable discusión. Muy diferente es el caso de Escocia, donde nadie pensaría que tiene un cocodrilo en el bolsillo por no dejar un porcentaje adicional a la cifra indicada en el ticket. Allí la propina se abolió en 1760.

En Madrid (España), por su parte, no hay un porcentaje fijo y es razonable que se deje en la mesa un plus -no mayor del 10%- si el comensal quedó satisfecho. En este caso, ningún camarero se molestará si no recibe nada, pero todos la estarán esperando. Ahora, con el fantasma de la inestabilidad económica, el tambaleo del euro ha ido generando un cambio en Europa occidental, la más habitual para los turistas latinoamericanos. Hace algunos años, si se dejaba una propina en dólares no era muy de su agrado, sin embargo, hoy en día aceptan lo que se les deje.

Dejando atrás el viejo continente, en los Estados Unidos, en Florida y California suelen cargar la propina directamente en la cuenta y, a veces, excede hasta el propio consumo. En otros estados no está incluida pero los mozos esperan que el cliente deje entre un 15% y 20% del total. Por eso, es recomendable siempre consultar antes, sobre si los precios incluyen o no la propina.

También hay excepciones a la regla, siendo el caso más notorio el de Japón, donde la propina no sólo no es obligatoria, sino que directamente se la considera una ofensa. En Indonesia está totalmente prohibido dejar sumas adicionales y en la Cuba revolucionaria de Fidel Castro, la consideraron durante mucho tiempo como un insulto. Sin embargo, hoy no ofende a los cubanos, más bien gratifica.

Pero los tiempos han cambiado y lejos queda el recuerdo que en la antigua URSS (Unión de las Repúblicas Socialistas Soviéticas), los empleados tenían prohibido aceptar una gratificación, pero quien se preciara de ser un caballero debía introducir las monedas en el bolsillo de la chaqueta del empleado como al descuido.

La prestigiosa revista *Condé Nast Traveler* publicó recientemente un artículo denominado "Guía para acertar con la propina"<sup>2</sup> sobre los hábitos de propinas en más de 40 países.

---

<sup>2</sup> <http://www.traveler.es/viajes/mundo-traveler/articulos/dar-propina-si-o-no/4495>

Clasifica a los países en cinco categorías según la importancia que le dan: de los sitios que la rechazan a los lugares donde es casi una obligación.

> *Altamente desaconsejable dejar propina (No está bien vista)*

- **Japón:** el camarero puede tomárselo como un insulto y sentirse ofendido. Basta con agradecer verbalmente al pagar.
- **China:** es algo inusual y en cierto modo ofensivo, ya que puede interpretarse como una forma de infravalorar el trabajo del camarero.
- **Paraguay:** tiene una connotación negativa y puede llegar a considerarse un soborno.
- **Singapur:** tradicionalmente ha estado prohibida por ley y mal vista aunque el turismo está introduciendo la costumbre en algunos restaurantes del país.

> *Innecesaria (no la esperan ni la necesitan)*

- **Grecia:** está incluida en la cuenta por ley (15%), pero si el comensal queda muy satisfecho, puede incrementarla entre un 5% y un 10%.
- **Australia y Nueva Zelanda:** es opcional, ya que los sueldos son elevados. De todas maneras, se puede dejar aproximadamente un 10% de la cuenta.
- **Islandia, Dinamarca y Finlandia:** está incluida en la cuenta y ningún camarero la espera aunque tampoco se ofende si le dejan entre un 5% y un 10% extra.
- **Noruega:** nunca son esperadas y es algo mucho más voluntario y discrecional que en otros países de la UE. Suele dejarse un 10%.
- **Indonesia:** el pago extra está incluido en la cuenta y convierte cualquier gratificación en algo innecesario. Se puede dejar entre un 5% y un 10%.

> *Recomendable (no hay obligación, pero la esperan)*

- **Alemania:** no hay que dejarla encima de la mesa, hay que dársela al camarero en la mano o pagar con un billete de denominación alta y decirle que guarde el cambio.
- **Holanda, España, Italia y Portugal:** no es obligatoria ni hay una fórmula para calcular la cifra. Se tiende al redondeo y basta con dejar unas monedas encima de la mesa.
- **Hungría:** nunca debe dejarse encima de la mesa, hay que darle al camarero entre un 10% y un 15% del total, siempre y cuando se compruebe que la cuenta no incluya un precio del servicio.



- **Francia:** suele estar incluida, pero siempre se completa con un 10%. En casos de que no se cobre este servicio se eleva al 15%.
- **Rusia y Ucrania:** prohibidas durante el régimen comunista, la creación de la CEI (Comunidad de Estados Independientes) las ha popularizado en sus estados miembros. Debe ser de entre un 5% y un 10% del total.
- **Rumania:** basta con completar la cuenta con un 10%.
- **Austria, Polonia y Suecia:** la cuenta ya incluye un pago extra aunque los camareros están acostumbrados a recibir un 10% más por sus servicios.
- **Turquía:** es una institución. Basta que sea del 10% al 15% de la cuenta y si es un restaurante de lujo, mejor aplicar el 20%. Recomendable darla en la mano.
- **Tailandia y Filipinas:** los autóctonos no tienen por qué pagarla pero sí esperan de un turista un 10%.
- **Egipto, Marruecos, Sudáfrica y Túnez:** son los únicos países de África donde la propina es costumbre. No hay una norma fija aunque un 10-15% asegura no fallar.
- **Brasil:** la cuenta ya incluye un pago del 10% en concepto de servicio, aunque los camareros se han acostumbrado a recibir un 10% extra.
- **Argentina, Chile y Uruguay:** se espera que se deje aproximadamente un 10% extra.

> *Necesaria (para evitar conflictos)*

- **Inglaterra:** suelen cargarla como servicio incluido, pero no es obligatoria y se puede pedir que la anulen a riesgo de ganarse una mala cara. Si se considera que el camarero merece más, basta con decirlo.
- **México:** no es una ley u obligación, pero no es de buen gusto no dejarla. Solo se entiende si el servicio haya cometido una falta grave. Suele ser de entre el 10% y 15% y sirve para completar los sueldos bastante bajos.
- **Cuba:** en esta isla ha pasado de estar prohibida a ser una especie de norma. Suele ser del 10%.

> *Pseudoobligatoria (necesaria para completar sueldos)*

- **Estados Unidos:** más que costumbre es una norma porque la propina representa una buena parte del sueldo de los camareros y eso se nota en el trato que recibe el cliente. Hay restaurantes (en California y Florida) que ya la incluyen en la cuenta y en otros sugieren cuánto dejar (15- 20%).

- **Canadá:** el sueldo de los camareros depende en parte de estas gratificaciones que deben ser de entre el 10% y 15%. Es recomendable darla en efectivo.
- **India:** no es obligatoria pero es esperada por ser una parte importante de los ingresos de los camareros. Se la puede dar en mano o dejarla en la mesa, lo aconsejable es que sea del 10%.
- **República Checa:** existe la obligación moral de dejarla (5-15%) ya que completa el sueldo del camarero, aunque antes de hacerlo se debe revisar bien la cuenta porque a veces está incluida.

Debido a esta gran diversidad de realidades, para evitar situaciones embarazosas, se debe averiguar y adaptarse a las costumbres de cada lugar en particular. De todas maneras, hoy existen aplicaciones para teléfonos celulares que pueden facilitar la tarea a la hora de hacer el cálculo o para saber lo que se estila hacer en cada sitio.

Como datos de color, podemos mencionar que las propinas no se dan sólo en el ámbito gastronómico. Existen muchas otras labores que generalmente están ligadas a ellas. La propina es una costumbre muy antigua y, en un restaurante, la gente sabe que incluida en la cuenta o de manera voluntaria, se deja propina para los camareros. Pero posiblemente se ignore el frasco para propinas en el mostrador de ciertas tiendas. Y pensar en darle más dinero a la persona del servicio de televisión por cable puede parecer absurdo, pero en realidad no es tan insólito en determinados lugares.

En la Argentina hay cerca de una docena de oficios que prácticamente viven de ella: mucamas de hotel, mozos, maleteros, valets parking, motoqueros, cadetes que entregan el pedido del supermercado, manicuras, los chicos de la entrega a domicilio los pedidos de delivery, el croupier del casino y hasta los peluqueros del barrio. Además, el portero del edificio, el cartero y el barrendero, esperan una propina cuando llega fin de año.

El viajero debería saber que esta costumbre da para todo, por ejemplo, en Hungría, hasta los médicos y los dentistas esperan que sus pacientes paguen el servicio y dejen propina. En ciertos lugares, por ejemplo en el guardarropa de un restaurante o un teatro, las propinas no son obligatorias aunque recomendables. En Praga, Budapest y Viena invariablemente se debe dejar propina por este servicio.

En varios países las personas encargadas de los estacionamientos de autos dependen y viven de la propina, pero lo más curioso para el viajero argentino son los choferes de taxis, que en muchos lugares esperan o exigen propinas, lo que no sucede en Buenos Aires. En Francia, los taxistas exigen la propina, aunque ya no es obligatorio dejar el 10 por ciento como en los restaurantes.

En la India, los hoteles cargan un 10% en calidad de servicios, pero mucamas y botones esperan, sonrientes, una gratificación extra. En Irán, por otro lado, se recomienda dejar pequeños obsequios en los hoteles -una remera o una gorra, por ejemplo-, que serán incluso más valorados que el efectivo. También en Yemen, si se visita la casa de algún líder tribal, se aconseja dejar libros o crayones para los chicos. Y si esto no es posible, lo mejor es entregar dinero al hombre de la casa -jamás a una mujer- y decir que es para los niños, a fin de no ofender.

Además, hay propinas con códigos propios, como la ficha que se alcanza al croupier después de un golpe de suerte, la que se deja a un caddie de golf, la que reciben los quinieleros que han vendido el número ganador, el porcentaje que se suma sin consulta previa en la cuenta de los cruceros (para repartir entre los miembros de la tripulación que atendieron al pasajero), etc.

En fin, un mundo aparte que al día de hoy sigue generando controversia alrededor del mundo. Dar o no dar propina es algo que no se puede estandarizar aún. Por eso, en una suerte de paráfrasis del eterno Hamlet podemos decir: “to tip or not to tip, esa es la cuestión”.

## **Bibliografía**

Barrios Encarnación, R., Soriano Martínez, A. M. (2005), Percepción de propietarios de restaurantes en la relación propinas u calidad en el servicio. Capítulo 2. Tesis Licenciatura Administración de Hoteles y Restaurantes. Departamento de Administración de Hoteles y Restaurantes, Escuela de Negocios, Universidad de las Américas, Puebla. - [http://catarina.udlap.mx/u\\_dl\\_a/tales/documentos/lhr/soriano\\_m\\_am/capitulo\\_2.html](http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/soriano_m_am/capitulo_2.html)

Clarín.com - <http://www.clarin.com/suplementos/viajes/2007/01/07/v-01501.htm>

ElSolQuilmes.com - [http://www.elsolquilmes.com.ar/noticias.php?n\\_id=24579&edicion=587](http://www.elsolquilmes.com.ar/noticias.php?n_id=24579&edicion=587)

Hein Online - <http://heinonline.org/HOL/LandingPage?handle=hein.journals/rvdpo20&div=23&id=&page=>

Infobae - <http://www.infobae.com/contenidos/472103-101275-0-Los-empresarios-califican-como-un-mamarracho-el-proyecto-que-hace-obligatorio-el-pago-propinas>

LaGaceta.com - [http://www.lagaceta.com.ar/nota/266054/Informacion\\_General/pesar\\_ley\\_contempla\\_nadie\\_esta\\_obligado\\_dar\\_propina.html](http://www.lagaceta.com.ar/nota/266054/Informacion_General/pesar_ley_contempla_nadie_esta_obligado_dar_propina.html)

Lanación.com - [http://www.lanacion.com.ar/nota.asp?nota\\_id=1319852](http://www.lanacion.com.ar/nota.asp?nota_id=1319852)

Organización sin fines de lucro AARP - <http://www.aarp.org/espanol/dinero/presupuesto-y-ahorro/info-11-2012/propina-consejos-dinero.2.html>

Parlamentario.com - <http://www.parlamentario.com/noticia-24175.html>

Planeta Joy - [http://planetajoy.com/?Mucho%2C\\_poquito%2C\\_o\\_nada%3A\\_cuanto\\_dejar\\_de\\_propina\\_en\\_el\\_restaurante%3F&page=ampliada&id=1975](http://planetajoy.com/?Mucho%2C_poquito%2C_o_nada%3A_cuanto_dejar_de_propina_en_el_restaurante%3F&page=ampliada&id=1975)

Protocolo.org - [http://www.protocolo.org/gest\\_web/proto\\_Seccion.pl?rfID=218&arefid=766](http://www.protocolo.org/gest_web/proto_Seccion.pl?rfID=218&arefid=766)

Real Academia Española - <http://lema.rae.es/drae/?val=propina>

Revista Condé Nast Traveler - <http://www.traveler.es/viajes/mundo-traveler/articulos/dar-propina-si-o-no/4495>

Revista Restaura - <http://www.revistarestaura.com/contenido/con-propina-el-barcelona>

Snopes.com - <http://www.snopes.com/language/acronyms/tip.asp>

VidaPositiva.com - <http://www.vidapositiva.com/La-propina.html?deldia=1>